

好山好水好生态,赋予咸宁丰饶的自然资源,也孕育出众多独具特色、品质上乘的农特产品。时值深秋丰收季,连日来,湖北日报全媒记者对咸宁桂花、赤壁青砖茶、嘉鱼特色水产等开展调研采访,探寻丰产又丰收的发展逻辑。

鲜桂花采收加工量首破170万斤

咸宁“接二连三”打造桂花城



鲜桂花采收现场。(湖北日报通讯员 陈红菊 摄)

湖北日报全媒记者 夏中华
通讯员 陈婧 胡剑芳 李婷婷

“今年遇上桂花丰产,且集中开花,收花速度在以前想都不敢想。”10月13日,咸宁市咸安区桂花镇柏墩村,湖北本草汇农业公司车间,微波真空烘干机传送带上,金黄的桂花如瀑布流淌。生产负责人何家明介绍,国庆假期前后不到一周时间,他们就收了近30万斤鲜桂花。而往年,这个收花量至少需要1个月。

桂花可赏、可闻、可食、可药用,是中国十大名花之一。咸宁,因桂花而得名“香城”。这里桂花种植面积达15.16万亩,百年以上的古桂树2000余棵,占全国古桂树总数90%以上,被命名为“中国桂花之乡”。

“鲜桂花十分娇嫩,必须在采后24小时内进加工厂保鲜或烘焙,才能更好留香留色,以提炼精油或者制作成各种食品饮料的原料。”咸宁市桂花城建设领导小组办公室(以下简称“咸宁市桂花办”)主任郑光勇介绍,今年国庆节前一周雨水足、气温稳,桂花开得既齐整又浓烈。为此,他们提前谋划,多方协力,鲜桂花采收加工量创历史纪录,首破170万斤,为全产业链年产值增值打下坚实基础。

卖花农民排起百米长龙

作为“中国桂花之乡”,咸宁桂花栽种面积大,各县市区都有种植。“理论上,全市桂花树可年产桂花约500万斤。但是,桂花从开在树上到采到筐里的过程中,受制于天气、树型、地势、采收方式等多重条件,损耗极大,一般能收到四成已经非常好了。”郑光勇介绍,在咸宁,鲜桂花采收量能达到200万斤算是极限;今年,该市鲜桂花采收加工量突破170万斤,基本上实现了应采尽采。

如何调动供给端和需求端的积极性,实现双向奔赴?鲜桂花的价格尤其需要加强预期引导。

早在9月初,咸宁市桂花办和市桂花协会就组织专班调研,于9月28日前首次发布了《桂花鲜花收购指导价》,根据质量按8元到15元一斤收购鲜桂花,并呼吁花农分类采收。

湖北本草汇公司董事长程日升说,9月28日清晨,湖北本草汇公司的鲜桂花收购第一单,前往收购点和烘干厂区的花农就排起了百米长龙。而且,送去的鲜桂花香气足,整体质量也比往年好。

位于咸宁市高新区的湖北八月花食品公司是当地的鲜桂花消耗大户。说起今年收花的火爆程度,企业董事长刘忠也有同感。“往年半个月收十几万斤,今年大丰收,不到一周我们就收了70多万斤。”公司增加人员,开足设备,用烘焙、腌制等多种方式,不分昼夜对收购来的鲜桂花及时加工储存。“今年的桂花花期格外集中,幸亏政府平台及时协调,帮我们提供了一笔170万元的短期贷款,解决了资金周转难题。”程日升说。

据介绍,前期,咸宁市桂花办委托华中农业大学研制桂花采摘和收集器械,今年产品下线应用。政府出资10余万元采购了30多套,发给专业大户、基地、合作社等无偿使用,采花效率大大提升。此外,咸安区还组织4支专业采花队伍,上门帮助缺少专业采花劳力的地方采花。

桂花变精油身价翻几倍

做大做强桂花产业,离不开深加工企业的助力。国庆期间,位于咸宁

城区的武汉金桂生物科技公司收了20万斤鲜桂花,将用于生产桂花精油和香氛、香水、面膜、纯露、洗衣液、洗手液等。

公司负责人庞洪杰介绍,桂花的香气很容易挥发,不容易保存。为此,他们联合高校经过多年摸索发现,神农香菊的香气与桂花的香气很相融,而且添加5%的神农香菊就能更长时间保留桂花香。企业将这一研究成果应用于桂花精油香薰产品,深受市场欢迎。今年,他们又运用纳米改性材料,将桂花精油的留香时间进一步延长。

鲜桂花除了提炼精油外,更广泛的用途是初加工后用作食品饮料的原料。今年以来,星巴克、瑞幸、爷爷不泡茶等时尚咖啡奶茶品牌先后采购咸宁桂花,加工特色精品咖啡、奶茶等,这意味着咸宁桂花有了更广泛的市场。

如何在潜在市场中抢到更多订单?“我们不打价格战,一直坚持用品质稳住订单。”刘忠说,2年前他们引进一套AI鲜桂花精选设备,该设备在原来烘干、振动筛选、风选、光电色选等四道工序基础上,增加精细的品质把控,加工出来的干桂花品质更有保证,价格稳定在每斤300元以上。

“我们公司去年投入200余万元进行技术改造,引进了微波真空烘干机及AI色选机,并对干桂花进行品质分级,公司高档干桂花卖出了高价,还成功闯入标准严苛的欧洲市场。”程日升说。

全产业链年产值预计超22亿元

咸宁是全国五大传统桂花产区之一,桂花栽培历史悠久。2023年,“咸宁古桂花树群”入选农业农村部“中国重要农业文化遗产”。

“在1985年全国桂花质量鉴定会上,咸宁桂花以其色黄、瓣大、肉厚、留香持久等优势,质量位居全国第一。”曾从事多年桂花苗木种植的何家明说,如今,政府重视引导产业发展,形成了“接二连三”的良好态势。

2021年,咸宁市桂花办成立,出台专门地方性法规,对古桂树实施挂牌保护。并先后引进华彬力美、金桂生物、天香古桂子等桂花深加工企业。2023年,出台中国桂花城建设10条促进措施,从设立专项经费、标准化桂花基地建设、桂花产业技术创新等10个方面,拿出“真金白银”支持产业发展。近3年,全市改造新建了标准化桂花基地2600亩,还开展了桂花太空育种。

国庆假期前4天,咸宁桂花主题游成为最大亮点。超12万人次“寻香客”循着政府发布的赏桂地图与观赏指数,赶到咸安区桂花镇古桂群、湖北川玉有机茶园等景点。他们既能赏桂花、打桂花,还能体验桂花茶制作。

“数字平台让我们的桂花特产礼盒销量翻了3倍!”走进湖北叁壹文化科技公司展馆,咸安桂香特展馆馆长彭啸盯着“家住桂花城”平台的实时数据,颇为欣喜。展馆里,各种桂花文创产品琳琅满目,公司联合创始人李梦轩身着汉服为咸宁桂花代言。该平台整合资讯发布、在线购物、技术指导三大功能,目前已对接29家涉桂企业,产品从37款增至206款。

“目前,全市桂花全产业链企业400多家,今年产值预计超22亿元,比去年增长12%以上。”郑光勇说,该市正推进桂花与茶叶两大产业链深度融合,打造独具特色的“咸宁桂花茶”,进一步做大这朵花产业蛋糕。

做大做强桂花产业,离不开深加工企业的助力。国庆期间,位于咸宁



秋茶收割现场。(湖北日报通讯员 赵珍 摄)



罗氏沼虾捕捞现场。(湖北日报通讯员 陈红菊 摄)

千年茶品变国潮茶饮 赤壁青砖茶圈粉年轻群体

湖北日报全媒记者 夏中华
通讯员 吕蓉 吕志海

10月9日从凌晨2时至中午12时,赤壁羊楼洞镇的湖北茶发集团黑茶公司李港基地,8名采茶工操作3台割茶机连续抢收作业,共采鲜叶2.1万斤。

基地负责人卢泽群介绍,他们春秋两季都要大规模采茶。这次在国庆中秋长假期间采割7天共10万余斤鲜叶,将全部用于青砖茶毛茶制作。

当日,在羊楼洞茶文化生态产业园里,湖北茶发集团副总经理余小平轻点鼠标,通过“数字茶园”远程监控系统,及时了解多个茶园的温湿度、土壤墒情等数据。同时,在羊楼洞茶业公司自动化压制车间,机器人替代大部分人工高效压制茶砖。

跟种植茶园里的繁忙景象和管理加工端的数字智能相对应,在市场端,包括袋泡茶、速溶茶、茶点、茶日用品等300多款赤壁青砖茶衍生产品一路畅销。去年新推出的两款无糖青砖即饮茶,进入中石化1800家易捷便利店,今年销售已突破1150万元。

赤壁羊楼洞古镇是万里茶道的起点之一,被称为“万里茶道源头”。近年来,咸宁市从种植、加工、销售等环节全链条发力,推动千年茶品变国潮茶饮。

茶园标准化是青砖茶整个产业链条中坚实可靠的“第一车间”。赤壁市引进全国优良品种并建设智

慧茶园、数字茶园、水肥一体化示范点,全域启动改造低产茶园,平均每亩增产鲜叶1000斤,茶园所产原料农残100%达到欧盟标准,茶园综合机械化率达98%。

在加工环节,去年以来,赤壁市推动16家茶企新建扩建生产车间2万平方米,引进智能化生产线18条,新增加工机械88台(套),加工能力提升20%以上。“这条升级后的生产线,人员从11人减至4人,产能提升一倍,良品率从75%跃升至98%以上。”羊楼洞茶业公司生产总监廖德星说。

在销售端,赤壁青砖茶在产品的轻便化与口味创新上加强探索。羊楼洞茶业公司新研发的桂花青砖茶,将两大非遗文化巧妙融合。3秒速溶的泡茶系列,成功圈粉年轻群体。

看准商机,留法归来的雷寒峰创立了新茶饮品牌“洞茶古今”。“我们要让青砖茶以更时尚、更直观的方式触达年轻人。”雷寒峰说,她打造的爆款奶茶“青砖白露”以法式中国风的包装设计,向全世界讲述万里茶道的故事。

“去年我市茶园面积16.5万亩,年产量7.5万吨,全产业链年产值172.5亿元,带动3.8万人就业。赤壁青砖茶区域公用品牌价值达48.26亿元,全省第一。”赤壁市相关负责人介绍,该市正与华中农大、上海交大等团队合作,开展技术和新品研发,计划每年助力企业新推60个以上畅销新品。

龙头企业引领 嘉鱼罗氏沼虾田 每亩增收3000元

湖北日报全媒记者 夏中华
通讯员 王麒 邓丹 梁欣

10月9日,嘉鱼县渡普镇龙友种养专业合作社里,养殖户刘亮正在虾稻田里细心查看、记录罗氏沼虾的长势。

“没想到效果这么明显,每亩增收了3000多元。”刘亮是当地小龙虾养殖户,去年开始养殖罗氏沼虾,套养面积有60亩。今年,他又加建12亩精养鱼池,专门喂养罗氏沼虾。

“今年5月份养殖的12亩罗氏沼虾,亩产1200斤左右,8月底已经销售完了。6月底,又投放了虾苗在20余亩稻田里,现在长势不错,即将上市。”刘亮说。

罗氏沼虾又称马来大虾,有淡水虾王之称,体型肥大,是沼虾类中最大的一种,自然分布于东南亚各国的咸淡水域中,后被不少国家和地区移养繁殖。我国天然水域中没有分布,于20世纪70年代日本引进,主要在南方10多个省市推广养殖。

2024年,嘉鱼县引进特色水产养殖品种“罗氏沼虾南太湖3

号”,由湖北浔味堂公司投资打造虾苗基地,并在全县推广“两虾一稻”综合种养技术。

引入湖北浔味堂公司后,嘉鱼县以“特色水产全产业链”为发展核心,建高标准养殖池,通过科技赋能养殖环节,全力打造华中地区智慧渔业示范样板。像刘亮一样,全县今年共有32户小龙虾养殖户试养罗氏沼虾,养殖面积7000亩,预计年产量50万斤、年产值1500万元。

“在不影响小龙虾和水稻产量、不改变传统种植模式且遵守国家粮食安全政策的前提下,新的养殖模式充分利用稻田环沟,在小龙虾6月上旬起捕后的空档期套养一季罗氏沼虾,实现‘一水多用、一地三收、稻虾共赢、稳产增效’的综合效益。”湖北浔味堂公司相关负责人说,公司现已建成1000亩高标准示范养殖场、2万余平方米温室标苗大棚、6000平方米标准化厂房。同时,公司去年就新建了虾加工车间,全自动清洗蒸煮线,新鲜的罗氏沼虾经过多道工序处理,可以最大限度地保留虾肉的弹性与营养。

80后“光明守护者”任鹏:

让千家万户 用电更省心



任鹏在电力作业现场。
(湖北日报通讯员 雷蕾 摄)

湖北日报全媒记者 夏中华
通讯员 雷缘 陈丽 周纯

在咸宁城乡,有这样一位电力人:他用20年光阴校准每一度电的精度,让千家万户用电更省心。他就是国网咸宁供电公司计量技术员、扎根电力计量一线的“光明守护者”任鹏。

1982年出生的任鹏,是一位电力计量尖兵。作为一名党员,他给团队立下一项铁规矩:110千伏及以上计量装置检测必须做到“三零”——安全零事故、检测零差错、服务零投诉。

2024年春节,冰雪突袭咸宁。发着高烧的任鹏揣着退烧药奔赴现场,在-3℃的寒风中带领团队融冰除雪。18小时连续奋战后,当12个村的灯光次第亮起,他冻得发红的脸上露出笑容:“这个年,总算可以过踏实了。”

“换表能不能不停电?”居民一句随口的话,成了任鹏的攻关课题。他带领团队研发的“全自动不停电换表装置”给出答案:通过“一键短接、一插即通”的精巧设计,配合智能声光提醒,换表效率提升数倍,换表期间用户家里的灯始终亮着,作业安全风险也降到了零。

这只是他创新清单上的一项。他改良的“易夹稳”取电夹具,解决了野外作业时导线夹不牢的老难题;针对高空设备信息核对难,他造出“绝缘伸缩式拍摄器”,伸缩杆一伸,高清摄像头能把柜内铭牌拍得清清楚楚,这项发明如今成了全国电力班组的标配。

“创新不是炫技,是让老百姓用电更舒适。”在任鹏带领下,团队拿到32项国家专利,11项省部级奖项,4项国家级质量管理小组成果奖,每一项都连着民生痛点。

九旬“电器医生”许典祥: 为邻里义务维修20余年



许典祥老人为居民免费维修各类家电。
(湖北日报通讯员 葛利利 摄)

湖北日报全媒记者 夏中华
通讯员 陈晨 杨丛谦

在咸宁市咸安区桂花路社区,96岁的许典祥老人是街坊邻里的“电器医生”。自20世纪90年代末以来,他20多年如一日,为邻里免费维修家电,累计服务超3000件次,惠及居民200余户。

走进许典祥老人的家,客厅一角堆满了万用表、扳手、螺丝刀等工具和零件,俨然一个常年运转的“义务维修铺”。

在许典祥的记事本上,工整地记录着3000余次维修记录。无论是洗衣机、摩托车等大件,还是风扇、煤气灶、台灯之类的小件,只要有人送上门,许典祥来者不拒,并第一时间用精湛技术及时修好。

许典祥退休前从事机电维修工作。上世纪90年代末,他和老伴随儿子来咸宁定居,热心肠的许多爹爹发挥所长,为居民免费维修起家电。

20多年来,他从被动接活到主动上门服务,并坚决不收取劳务费。一个寒冬深夜,独居的张奶奶家取暖器突然坏了,他裹着棉袄立马赶来,举着放大镜专注维修数小时。当暖风重新吹起,张奶奶要塞给他红包表达谢意,他却悄悄将红包压在了茶几玻璃板下。

“许多爹爹的手艺没的说,东西坏了找他修,省心又省钱。”这是邻居们对许典祥的一致评价。

“与人相处,就是真心换真心。”对许典祥而言,义务维修不仅是助人,更成了他晚年生活的精神寄托和快乐源泉。12年前老伴去世后,邻居们的这份“需要”让他逐渐走出悲痛。

这份真心,也让他的维修摊成了社区的情感枢纽。维修之余,他会提醒独居老人注意关好煤气,给空巢老人讲防骗知识。在他的感召下,邻里互助蔚然成风。