

转型季

聚焦农业新业态

江苏常州：绘就产业兴旺的乡村振兴新画卷

乡村振兴,产业振兴是关键,品牌化建设是基底。在江苏省常州市金坛区,长荡湖大闸蟹“爬”出品牌强农之路,黄金村有机软米书写出“黄金稻米经”,建昌红香芋“红”遍全国食客的餐桌……



□邱麦 李南丹 唐杨

长荡湖畔爬出高品质大闸蟹

自动分拣,打包装箱,发货送货……“双十一”期间,位于常州市金坛区的长荡湖大闸蟹集散中心又到了一年里最繁忙的时节。

“我们跟农户签订销售合同,每年进行收购,通过线上线下同步销售的模式,助力养殖户增收,让全国食客尝到新鲜上岸的螃蟹,打造好长荡湖螃蟹品牌。”集散中心总经理蔡亦扬说。

由于今年夏天的高温天气,导致大闸蟹体型“缩水”、上市时间推迟,但江苏长荡湖农业科技产业园有限公司数字化渔场基地的螃蟹几乎未受影响。

“今年春季,我们就在鱼塘里种植了复合型水草种植,栽种的耐高温型水草能在夏季高温时给螃蟹遮阴,塘底温度就降下来了。今年螃蟹的产量和品质都有保证。”江苏长荡湖农业科技产业园有限公司数字化渔场基地负责人王铖信心满满地表示。

金坛水生态环境优良,拥有多年河蟹养殖基础。说起长荡湖大闸蟹的品牌强农之路,却离不开科技力量支撑。

王铖所在的数字化渔场基地位于指前镇东浦村,占地1100亩,于2020年投入生产运营。基地每年成蟹产量约30吨,销售额达1000万元左右,同时还能向周边农户提供一部分优质蟹苗。

在这片高标准数字化渔场中,“智慧大脑”将螃蟹们“看管”得十分到位:采用自动投饵船、智能轨道投饵系统、微孔管道增氧、水质自动调节控温系统、物联网实时在线监测等一系列全自动电气化设备,进行精准化操作。用智慧养殖、数据管理,取代之前的经验养殖、靠天收获,通过“智能一张网”的概念,让螃蟹生长的每一步人工工序实现了“机器换人”。

“我们数字化渔场每个区域都建有一套4级净化系统,实现水质定时检测和循环利用。优良水质加上科学管理,促使长荡湖大闸蟹品质达到较高水准。”王铖认为,高品质是进行品牌打造的有力保障。

“一粒米”富裕一方百姓

在金坛稻麦科技综合示范基地,高平磊及其团队正与农户一起过筛采集的田间样本。

高平磊是扬州大学农学院水稻产业工程技术研究院博士后,他自2013年起就与基地“结缘”,合作开展了一系列有机水稻生产方面

的试验研究。“我们现在主要研究水稻田的杂草生态,对杂草采取一些措施,从而减少化学除草剂的使用,保证水稻产量。”高平磊说。

金坛稻麦科技综合示范基地占地203亩,是一个集教学、科研、新品种展示、新技术孵化推广等于一身的多功能平台,覆盖从种到收、从研发到推广的全产业链,2020年成为全国国家现代农业科技示范展示基地之一。

“我们会对部分水稻品种进行长达几年的跟踪试验,从而确定当地的主推品种,并发布品种应用意见。本地的农民可以根据品种应用意见,到市场上采购这些商品种。”金坛区种植业技术推广中心种子科副科长郑飞表示,这些种子经过基地的长期示范试验,能够保障农民的生产安全和效益。

为进一步做好“土地文章”、形成产业品牌效应,金坛各类农业经营主体大力推进农业标准化、规模化生产,在不断优化强化品质的基础上,持续强化品牌营销。其中,“沁雪”牌水磨糯米粉、“苏”牌大米、“黄金村”牌有机软米等一批优质农产品在市场中占据着重要地位。

地处茅山老区的金坛黄金村,曾是省级贫困村。20多年来,“点土成金”的传奇在金坛黄金村成为现实,通过打响有机软米“金字招牌”,全村走出了一条致富“黄金道”。

品牌化运作是黄金村“稻米经”中的重要章节之一。“为了实现稻米的规模化种植和运营,我们成立合作社并流转农户的家庭承包土地,由合作社统一种植、生产、加工、销售。”黄金村党总支副书记靳顺介绍,10多年来,全村以绿色发展理念为核心,将“一粒米”的文章做到极致,被评为“全国一村一品示范村”,“黄金村软米”也被认定为国家地理标志证明商标。

此外,智慧助农也是黄金村品牌强农的“关键一招”。“我们与中国水稻研究所、江苏省农科院等科研院所长期合作,进行良种优选、复壮和试验示范,助力增收。”靳顺说,全村还大力推广农业机械化,引进智能化设备,持续提质增效。

如今,“黄金村”牌有机软米能卖到25元一斤,研发成功的即食米粉、发芽糙米、焦屑、米乳、软米姜茶等产品也畅销全国,实现“一产接二连三”。

小芋头种出大产业

今年红香芋的品质进一步提升,个头比往年大,产量也有所增加,供不应求。”常州市昌玉红香芋专业合作社理事长蔡冬生端着刚

蒸出锅的红香芋欣喜地说。

建昌圩地处常州市金坛区直溪镇东北部,是常州市第一大圩,圩内沙质土壤含磷量高,生长的芋头顶部鲜红,煮蒸熟后香气扑鼻,肉质紧实细腻、口感微甜,因此被称为“红香芋”。

但好酒也怕巷子深。建昌红香芋种植历史悠久,却因长久以来一直没有进行品牌化打造,加之都是小规模地分散种植、自行上市销售,每亩产出只有2000元左右。

为了把建昌红香芋的特色做优做强做大,2008年,常州市金坛昌玉红香芋专业合作社成立。经过几年摸索学习,合作社走上了品牌发展之路。2010年,“健倡”牌红香芋商标注册成功;2011年,建昌红香芋获得国家农产品地理标志保护认证。

“近年来,我们经常到多个展销会上推广建昌红香芋,让消费者品尝、了解和认可这个品牌。”蔡冬生表示,合作社还与多个科研院校加强合作,通过种苗脱毒提纯复壮,对红香芋的品质加以保护。

经过农技人员对传统红香芋早熟品种的不断改良提升,加上绿色栽培、绿色防控技术的应用,今年建昌红香芋的品质进一步提升,个头比往年大,产量也有所增加。早熟品种和晚熟品种搭配种植,既拉长了市场供应期,又提高了芋农整体的经济效益。

提升品质、扩大宣传、创新技术,“小芋头”的名声越来越响,正逐渐形成大产业。建昌红香芋的种植面积由7年前的300多亩,发展到现在的5000多亩,农户亩均收入由不足3000元提高到现在的1万元以上。

立足“两山两水六分田”的自然禀赋,金坛积极实施农业品牌建设战略,重视扶持培育,强化品牌意识,开展品牌宣传,把农业品牌建设作为增强市场竞争力、提高农业综合能力的重要手段,形成了一批初具规模和影响力的金坛农业品牌。

据了解,金坛已拥有省级绿色优质农产品基地6个,绿色食品企业27个,产品44个,覆盖面积20.177万亩,绿色优质农产品比重达67.7%。围绕水稻、水产、茶叶“两水一茶”农业特色主导产业,统筹推进农业经济发展,打造出了“金坛雀舌”“金坛无节水芹”“建昌红香芋”“金坛红香芋”“黄金村软米”“金坛米猪”“长荡湖大闸蟹”等区域公用品牌“领头雁”,推动品牌强农的车轮滚滚向前,绘就产业兴旺的美丽乡村新画卷。

【关注】

江西流坑：千年古村的多种“打开方式”

□贾伊宁 霍丹彤

拆除破旧牛栏,建起“牛栏咖啡馆”;穿上古代服饰,还原历史故事;体验非遗项目,品尝传统美食……在江西省抚州市乐安县,被誉为“千古第一村”的流坑古村业态翻新,有了多种“打开方式”。

抱水为“流”,环山为“坑”,始建于南唐时期的流坑村,在历史上逐渐形成熙攘繁盛的村落风貌。“流坑现存明清建筑260处,资源丰富。”流坑运营公司负责人姚虞新说,“我们努力让游客全方位体验流坑的历史文化,而不是参观一下古建筑就离开。”

今年7月,一份为流坑“量身定制”的业态开发方案由纸面跃入现实。经过数月施工与建设,运营公司于10月基本完成流坑村业态提升改造工作。焕然一新的流坑古村里,古建筑群和商业街布局井然,吸引14家餐饮、文创、非遗体验等商铺入驻,未来还将持续打造非遗文化街和民宿区。

千年古村的“打开方式”愈加丰富。游客们有的被“小吹会”等非遗表演吸引驻足,有的在街边商铺品尝地方美食,有的在流光溢彩的灯光秀前拍照留念……据统计,流坑村在假日旅游高峰期日均客流量可达1万人次,景区运营还带动了百余名村民就业。

商业街上一家经营多年的餐厅里,老板娘陈冬英一边招呼客人一边笑道:“来村里的游客越来越多,店里生意更红火了,一想到能让大家尝到正宗的流坑味道,我就干劲十足!”

乐安县流坑风景名胜景区管理委员会党工委书记詹海群介绍,流坑村的改造开发以不影响古村落保护为原则,围绕当地传统文化展开,通过沉浸式演绎的方式,让游客感受流坑的历史盛景。

长街深巷依旧在,身着古代服饰的演员们舞姿婀娜,大型沉浸式实景演出《流芳》每天都在上演。演出结合跑酷、悬吊装置、水雾造景等,不仅还原村史馆、地方志等记载的真实历史故事,还将霉鱼、霉豆腐等传统小吃的叫卖场景融入其中。

据介绍,2019年至2021年,流坑持续开展古村落文化风貌提升改造工程,今年又新增写生基地等建设项目。

傍晚,在村子各处写生的学生们聚到一起,分享描绘古建筑的心得体会。翻开一张张画纸,线条与色彩铺就的楼宇,既典雅厚重又充满生活气息。流坑村讲解员游燕红感慨:“以前都是听讲解,现在大家了解流坑的方式变得多种多样,村里到处洋溢着活力。”

乐安县县长艾志峰表示,通过探索古村风貌的多种“打开方式”,流坑着力挖掘优秀传统文化,让古村落保护与开发为乡村振兴注入新动能。