

基层调研看发展

从产业到品牌,从稀缺到亲民——

洪山菜薹“飞入寻常百姓家”

■ 宋博

寻味武汉,在“好吃”又“会吃”的武汉人心中,洪山菜薹的地位在蔬菜界无疑是独一无二的存在。为了解这个拥有1700多年种植历史的“金殿御菜”如何“飞入寻常百姓家”,近日国家统计局武汉调查队调研组一行走进湖北省武汉市洪山区、东西湖区等地开展调研,实地探寻这株紫色蔬菜的“出圈”之路。

从渊源看发展,何以称为“洪山菜薹”

在洪山宝塔下,面积约2.1亩的“塔影田”被视为洪山菜薹的发源地。是什么造就了洪山菜薹独特的形状与口感?农业专家调研发现,洪山区一带存在一个与众不同的“小气候”,形成一个北高南低的暖冬岗地,是“喜冷凉,但不耐低温”的红菜薹最适应的生长环境。灰潮土的土壤情况也造就洪山菜薹富含钙、磷、铁、胡萝卜素及抗坏血酸、花青素等丰富的营养元素。

据洪山区菜薹产业协会会长冯军介绍,将普通红菜薹和洪山菜薹进行对比:一看花,洪山菜薹带花生长,花色越鲜艳,菜薹越新鲜,普通菜薹开花就老了;二看颜色,洪山菜薹呈深紫色,表面有一层蜡粉,普通菜薹为亮红色;三看茎,洪山菜薹比普通菜薹要粗、长和壮,一般4-5根就有1斤重,直径一般在2厘米以上,最粗直径可以到碗底那么宽;四看根,洪山菜薹也称“大股子”,下面粗、上面细,有点像“喇叭头”;五看标签,扫描洪山菜薹的防伪码,就能知道它的种植企业和种植基地。

从稀缺到亲民,主动拥抱“烟火人间”

“紫干经霜脆,黄花带雪娇”。在清晨的东西湖区柏宋路上,薄霜覆在菜薹叶上,一眼望去,满目的菜薹青翠挺拔,另一边工作区正热火朝天,忙碌地进行分拣、包装、打包、发货。据负责人介绍,这片占地600亩的洪山菜薹种植基地去年8月开始投入使用,眼下正迎来销

售旺季,订单量持续攀升。据了解,洪山菜薹的种子已从宝通禅寺的发源地逐渐延伸,撒向武汉市周边等地。据武汉紫菘洪山菜薹农业科技有限公司工作人员介绍,企业在原产地80.13亩经营的同时,还有约1700亩的产业基地,原产地菜薹主要作为高端礼品送人,产业基地产品则供给农贸市场、商超、酒楼。

对于大多数市民而言,宝塔下的洪山菜薹以前更像一个“传说中的存在”。而如今,洪山菜薹正逐渐走向百姓的餐桌。据冯军介绍,洪山菜薹实行“金字塔”式分级销售体系:产自洪山宝塔发源地的为“金标”产品;产自洪山区地理标志保护范围内的为“银标”产品;产自其他示范推广基地的为“普标”产品,售价也从千元、数百元到几十元不等。从“金殿御菜”到“大众美食”,这株千年菜薹正加速“飞入寻常百姓家”。

从机遇看挑战,品牌建设是关键

近年来,武汉市将洪山菜薹产业发展作为推进乡村振兴、建设农业强市的重要抓手,通过强化顶层设计、健全标准体系、拓展产销渠道、深化品牌培育,推动产业实现全链条提

质升级。如今的洪山菜薹,种植面积扩大至2万亩,种植及销售主体达196个,年产量为6000万斤,产值接近10亿元,品牌价值15.2亿元,入选农业农村部农业品牌精品培育名单,成为武汉农产品的“金字招牌”。

调研中发现,洪山菜薹消费市场目前以武汉市为主,外地市场开拓还不足,品牌影响力仍有限。如何深度打开全国市场,让一颗紫色蔬菜成为撬动一个产业的流量密码?答案是走好品牌建设之路,以文化铸魂,为千年风味刻印标识,让消费者在品尝菜薹时,能想起品牌故事、品牌记忆,让品牌价值真正深入人心。今年1月份,洪山菜薹在北京举办区域公用品牌推介会,现场意向签约金额达1.8亿元,为产品进军京津冀及北方市场奠定了坚实基础。“让这株‘金殿御菜’走向全国,是我们的目标。”冯军说。

从发源地到原产地,再到示范推广基地,直至走出武汉、迈向全国,作为湖北地理标志农产品的洪山菜薹,如今正将自己的种子撒在东西西北的沃土之中,以各种方式登上老百姓的餐桌,实现从“江城百臻”到全国顶尖的华丽蜕变。



洪山菜薹种植基地

六盘山下书写“牛”文章

——固原肉牛产业全链升级促增收侧记

■ 何蔚琳

宁夏固原市地处六盘山集中连片特困地区核心区,草畜资源丰富。这里气候凉爽、饲草品质上乘,为发展高端肉牛产业提供了天然优势。“固原黄牛”“涇源黄牛”已成长为颇具辨识度的区域特色名片。近年来,固原市立足资源禀赋,全面落实肉牛纾困、产销对接等政策措施,将肉牛产业作为乡村振兴的主导产业持续推进。以肉牛为龙头的特色农业,正成为固原农村农民增收的重要支撑。

规模养殖破题,“出户入园”成气候

针对农户散养存在的“人牛混居、规模小、防疫难”等问题,固原市建成肉牛标准化“出户入园”养殖园区103个,培育万头肉牛养殖乡镇32个、千头肉牛养殖示范村210个,全市肉牛规模化养殖率达到25%。目前,肉牛养殖户达9.1万户,户均养牛7头,昔日的“庭院经济”正在向“园区经济”华丽转身。

据原州区头营镇石羊村养殖户马得涛介绍,他以前在家门口散养,地方小、环境差,想扩大规模也没办法,现在牛入园后,干净省心、技术有人教、销售也有人管。三营镇华坪梁村村主任任建明介绍,全村有400余头牛依托“出户入园”集中养殖,解决了分散养殖效益低、疾病防控风险大、粪污污染严重等问题,增强了肉牛产业抵御市场风险的能力。

西吉县新隆镇单南村养殖户更是在手机上安装了一款名为“慧养牛”的App,输入自家牛的品种、体重,系统便能生成精准的饲料配方。村民单志明介绍,以前喂料全靠感觉,现在手机上一划,啥时候喂、喂多少,清清楚楚。从“凭经验”到“看数据”,数字化正让肉牛养殖变得更“聪明”。

加工环节补链,品牌营销拓市

过去,固原肉牛产业存在“养殖强、加工弱”的问题,活牛外调比例较高,部分增值收益流向区外,为补齐这一短板,2025年,固原市将“强加工、创品牌”作为产业升级的主抓手,打出了精深加工的组合拳。据隆德县一家肉牛

分割加工企业负责人介绍,工人们将一头肉牛精细分割为牛柳、西冷、眼肉等20多个部位,通过精细化分割,一头牛的附加值比整牛销售提升约30%。为将加工链条延伸得更远,涇源县当地企业按照“十六分体”“三十二分体”标准精细分割的同时,开发出牛肉干、牛肉酱、即食牛肉等6大类30种产品,本地加工转化率达到64%,从卖活牛到精细分割,收益增加30%;从精细分割到精深加工,收益增幅超50%。

好产品还要有好销路。2025年9月,涇源县第八届赛牛大会如期举行,525头肉牛同台竞技。这场融合了农耕文化与产业元素的赛事,不仅是一次集中展示,也是一次品牌推介,活动现场发布了《涇源黄牛肉生产全程质量控制技术团体标准》,签订产业抱团发展战略协议,“涇源黄牛肉”品牌价值攀升至35.1亿元。

与此同时,当地积极拓宽销售路子,线上线下同步推进。在宁夏精品中国行活动中,固原企业与上海、广州等地客商签订销售订单,签约资金达2.5亿元。北京、福建、广东等地的“六盘山牛肉”品牌体验馆陆续开业;电商渠道同样活跃,抖音、快手等平台年销售额突破5000万元。从大城市的品牌店到手机里的小屏幕,固原牛肉正以更多元的姿态“走”向全国百姓的餐桌。



人工喂养涇源黄牛

联农带农见效,红利惠及农户

产业发展的落脚点,是让老百姓的腰包鼓起来。涇源县针对物流成本问题,建立肉牛运输补贴机制,带动200余人就业,增收超360万元。隆德县组建肉牛产业联合体,整合近140家合作社、5000多户农户,通过统一养殖标准、打通销售渠道,让农户的每头牛多赚2000元左右。杨河乡养殖大户摆世虎不仅自己养牛,还通过直播分享养殖技术,带动周边100多户养殖户抱团发展;2025年,他的合作社为特殊困难农户垫资托养肉牛,户均分红超过1500元。神林乡一家企业推行“出户入园”模式,吸纳周边40余名村民季节性务工。

2025年,固原全市肉牛存栏70.31万头,同比增长4.4%;出栏40.70万头,同比增长11.6%;肉产量达6.89万吨,同比增长14.1%。畜牧业产值达到66.85亿元,增长10.8%,拉动农林牧渔业产值增长5.4个百分点。在农民收入构成中,人均经营净收入7937元,增长6.3%,占可支配收入的44.9%。从一家一户的分散经营到全产业链的抱团发展,固原市正以“牛”精神深耕“牛”产业,让更多农户在产业链上增收致富,过上真正的“牛日子”。

一根火腿链动“诸城模式”

——诸城生猪全产业链赋能乡村振兴

■ 商海莉 赵培淇

清晨,在山东得利斯集团的合作养殖场内,温湿度传感器开始了一天的工作。数百公里外的大型超市里,一根根来自山东诸城的火腿正被摆上货架。从猪舍到餐桌,一头猪的旅程,串联起的是“诸城模式”在新时代的产业升级之路。作为连续19年获评全国生猪调出大县、农业产业化“诸城模式”的发源地,诸城近年来以全产业链思维重塑传统生猪产业。2025年,全市畜牧业产值达77.01亿元,同比增长5.0%,生猪出栏85.29万头。从“商品经济大合唱”到“三产融合交响曲”,一根火腿正“链”动起乡村振兴的新篇章。

良种精养,筑牢产业根基

养殖端的标准化变革,是诸城生猪产业链升级的起点。在当地一家合作养殖场内,环境与传统猪舍截然不同:物联网设备实时监测温湿度、氨气浓度自动调控、益生菌发酵饲料精准投喂。这里是一根高品质火腿的“第一车间”。

诸城创新推行“企业+合作社+养殖场”模式,由龙头企业统一供种、统一饲料、统一技术指导,将分散的农户养殖纳入标准化体系。从种猪繁育到育肥出栏,全流程可控、可追溯。2025年,依托智慧牧场推行标准化养殖,全市生猪成活率提升至97.5%。出栏标准严格锁定体重110-120公斤、瘦肉率≥60%,经双重检疫合格后方可进入屠宰环节。

这种“龙头企业领唱、中小农户和声”的模式,正是“诸城模式”“商品经济大合唱”理念在新时代的延续。目前,全市拥有生猪合作社3家、合同猪场120家,为后续精深加工提供了稳定的优质原料保障。

精细分割,物尽其用增效

走进诸城的现代化屠宰加工企业,生产线上的场景打破了人们对屠宰场的传统认知:国际先进的屠宰设备按照欧盟卫生标准运行,生猪经屠宰后,不再只是简单的白条肉出售,在精细化分割线上,胴体被分割为不同部位肉,内脏定向加工为副产品,骨肉分类收集成为高附加值原料,心、肝、肺、肠……一头猪从头到尾,几乎没有被浪费的部分。其中,猪后腿肌肉因肉质紧实、脂肪含量适中,被筛

选出来作为火腿生产的核心原料。经精准分割、冷却排酸后,这批精选原料肉进入深加工环节,开启从生鲜到制品的蜕变。

“一头猪全利用”的背后,是诸城生猪产业从粗加工向精细化、高值化转型的缩影。目前,当地规模以上屠宰加工企业已普遍实现精细化分割,综合利用率大幅提升。

深炼精造,科技赋能增值

在下游制造环节,科技创新赋予了猪肉更高的附加值。以低温深加工技术为核心,诸城的肉制品企业将优质原料肉转化为火腿系列产品。原料肉经低温真空滚揉、精准腌制、低温慢煮、苹果木熏烤、无菌包装等工序,最大程度保留肉质营养与鲜嫩口感。圆火腿、老火腿、西式火腿等产品由此诞生,其中圆火腿获评山东省制造业单项冠军。

这不仅是物理形态的转变,更是“诸城模式”从“农业产业化”向“产业生态化”升级的缩影。一根火腿,串联起饲料加工、良种繁育、冷链物流、食品研发等多个环节,形成闭环式的产业生态。在此基础上,当地企业不断拓展产品矩阵,低温肉制品、酱卤制品、预制菜等多元品类相继推出,猪肉综合利用率超过95%。以10万吨肉制品深加工项目为例,年销售收入可达20亿元。

链动共富,惠及万户千家

产业链的延伸,最终要落到农户的获得感上。在昌城镇得利新村,1100多名村民实现家门口就业,年人均收入超过6万元。放眼全市,生猪产业链直接、间接带动就业数万人。通过“企业+合作社+养殖场”的利益联结机制,农户不再是孤立的养殖者,而是融入全产业链的参与者、受益者。

更深远的影响在于,生猪产业从单一养殖向深加工、品牌化转型,不仅提升了农产品附加值,更筑牢了农户增收的根基。20万农户每年增收超6亿元——这组数据背后,是“诸城模式”在新时代的生动实践。

从一头生猪到一根火腿,诸城的生猪产业之变,仍在继续。它不仅链动着产业的升级之路,更链动着乡村振兴的共富之路。在这片“诸城模式”的发源地,一幅产业兴旺、农户增收、乡村蝶变的画卷,正随着全产业链的延伸徐徐展开。

富硒鸽业铺就富民路

——贵港肉鸽产业成为乡村振兴“白金引擎”

■ 阮淑银

近年来,广西贵港市港南区以肉鸽产业为重要突破口,构建“种鸽繁育—生态养殖—精深加工—品牌营销”全产业链体系,创新联农带农机制,推动肉鸽产业从零散养殖向现代化养殖跨越,探索出“产业强、农民富、乡村美”的农业高质量发展路径。2025年,港南区肉鸽出栏948.07万羽,较2022年增长789.87万羽,增幅高达499%;鸡肉产量达5309.2万元,较2022年的885.92万元增加了5倍,累计带动农户增收超1000万元,成为当地乡村振兴的“白金引擎”。

建立标准基地,筑牢产业根基

2023年以来,港南区签约肉鸽项目8个,总投资13.65亿元,签约年出栏规模共3130万羽,加上2023年前已投产项目,满产后总规模将超3600万羽,其中2025年出栏量为948.07万羽,肉鸽产业已成为推动港南区农业经济高质量发展的强力引擎。

港南区以富硒土壤资源为核心优势,聚焦标准化、现代化基地建设,累计投入资金超8000万元,在东津镇、湛江镇、木格镇打造肉鸽产业带,建设标准化养殖基地6个,实现年存栏种鸽50万对。

全区推行“统一品种、统一管理、统一防疫”的标准化养殖模式,亩均效益较传统养殖模式提升40%;推广智能化养殖,引入全自动饲喂系统、智能环境控制系统,养殖效率提升30%,单羽肉鸽养殖成本降低12%,养殖效益提升显著。

深化联农机制,坚持科技引领

港南区始终将“联农带农、助农增收”作为肉鸽产业发展的核心目标,推广“种鸽包供应、饲料包除销、技术包配送,联动用地审批、联动银行贷款,按协议回收产品”的“三包二联一回收”合作机制,依托“公司+合作社+基地+农户+村集体”模式,以湛江镇吉丰合作社为龙头主体,带动50余户农户开展肉鸽养殖

业务,提供500余个就业岗位。农户通过土地流转获取租金,鸡场务工领薪酬,基地学习技术增收,形成企业、村集体、农户“三赢”格局。2025年累计带动农户增收超1230万元。

全区通过技术升级推动养殖模式迭代升级,实现生态效益与生产效率双提升:在智能装备应用方面,全面推广全自动喂料、饮水、清粪及孵化设备;在绿色循环模式探索方面,积极试点“种鸽+光伏”融合模式。如湛江镇鹤鸿农牧采用双层楼房式大棚养殖,饲料损耗降低30%,单人可管理一栋鸽舍;木格镇宝鸽皇项目建成全自动化环控鸽舍,实现“六统一”精细化管理;湛江镇业鸽业、鹤鸿肉鸽等基地建成光伏棚顶鸽舍,形成“棚顶发电、棚内养殖”的双赢格局,同步配套粪污处理设施,推动粪污资源化利用,进一步提升土地综合利用效益。

延伸产业链条,推进三产融合

港南区以“做强一产、做优二产、做活三产”为路径,积极发展精深加工环节,推动三产融合发展与产业链延伸。如吉丰肉鸽养殖专业合作社开发自熬鸽子汤、鸽子饭等多款预制新产品,鸽子汤每月线上销售量达3000余罐,其生产的肉鸽、鸽子蛋已通过国家级富硒农产品认证。

在品牌建设与市场拓展方面,当地依托“中国长寿之乡”品牌影响力及富硒土壤独特优势,持续强化品牌建设,赋予肉鸽产品健康、长寿等特色文化内涵,同时培育电子商务平台,拓展线上线下一体化销售渠道,肉鸽及肉鸽制品远销广西、广东两省(区)及长三角地区,广受消费者青睐。

当前,港南区肉鸽产值占一产比重逐年攀升,肉鸽产业已成为推动区域农业经济高质量发展的重要引擎。未来,随着港南区持续推动肉鸽产业与休闲旅游、科普教育、康养融合,其肉鸽产业有望成为华南地区集育种、养殖、加工、观光于一体的全产业链基地,为平陆运河经济带现代农业提供示范,为全面推进乡村振兴注入强劲动能。