

冬日稻田捕起鲜活小龙虾

“村咖”飘香发展旺

在海南省定安县新竹镇次滩村的橘红咖啡馆，竹林、石头墙、旧瓦房营造出美丽的田园景致。在这里，2024年新出品的“生态咖啡”颇受欢迎。“我们村提倡‘零污染’生活方式，日常用来浇灌咖啡树的营养剂是由果皮、菜叶等厨余垃圾与水等密封发酵做成的，适合咖啡树的生长习性。”次滩观光旅游专业合作社理事长胡诗泽说。

“我们希望将本地文化、风景、农特产品等元素与咖啡融合在一起，让顾客在品尝咖啡香醇的同时，可以体验到不一样的乡村风情。”胡诗泽说，结合当地特色的橘红产业，2024年10月正式在次滩村推出橘红咖啡馆。合作社联合定安县城的定安古城等旅游资源，打造古城游、琼剧游、乡村游等不同游览路线，让游客实现“喝着橘红咖啡游定安乡村”。

近年来，随着海南乡村休闲旅游业的快速发展，定安因地制宜深挖特色，发展旅游经济，以“原产地特色+原材料加工”的消费驱动模式，按照“三产带一产”的农旅融合发展思路将生态效益与经济效益相结合，使乡村品质持续优化，生态环境更加宜居，“咖啡经济”在定安得以大放异彩，“村咖”产业成为当地的一张亮丽名片。

定安县旅游和文化广电体育局副局长陈彬彬介绍，2024年以来，在原有7家“村咖”的基础上，定安又陆续建成8家各具特色的“村咖”。有的主打原生态的咖啡体验，让游客从咖啡豆的采摘、烘焙到冲泡全过程参与；有的则结合当地的文化特色，将咖啡与书法、绘画、音乐等相结合，让游客更轻松地融入乡村独特的咖啡文化，体验“村咖”业态与乡村风光的结合。在定安县南丽湖畔，湖水澄碧，远处的蓝天、绿树、白云与近处以白色为基调的简约咖啡屋构成一幅精美图景。“这里乡野气息浓郁，可以品尝咖啡和定安特色小吃，是难得的休闲度假好地方。”

此外，定安县从2023年开始培育“定安大咖”特色劳务品牌，并组织开展村咖产业技能培训。陈彬彬说，他们还积极推广“咖啡+民宿”的模式，将闲置的农房改造成具有特色的民宿，让游客在品尝咖啡的同时还能享受乡村的宁静与舒适，吸引了大量游客前来体验乡村生活，带动了乡村经济的多元化发展。

开“村咖”打造网红打卡点，当“乡村CEO”赋能文旅新业态，耕耘农田当上新农人……随着“村咖”产业的蓬勃发展，越来越多青年选择返乡、入乡，定安这场乡村与青年间的“双向奔赴”，正在不断赋能乡村新业态，为乡村全面振兴注入新活力。

(王伟)

万州烤鱼香飘四海

重庆万州区地处三峡库区腹心，是“中国烤鱼之乡”。万州烤鱼因历史悠久、风味独特，深受海内外消费者喜爱。近年来，当地以深化供给侧结构性改革为主线，推动万州烤鱼标准化、品牌化、规模化、产业化发展。目前，万州烤鱼门店遍布全球20多个国家和地区，全产业链产值超过百亿元。

产品创新，市场竞争力显著提升。在不断完善《渝菜·万州烤鱼烹饪技术规范》的同时，万州区鼓励支持企业开展烤鱼菜品创新、预包装食品和调味品开发，破解了产品单一、保鲜期较短等问题，有效满足消费者的多样化需求。目前，万州区拥有烤鱼调料等烤鱼产业相关国家专利100余件，打造烤鱼味型57种，其中泡椒味、香辣味产品的消费占比超过六成。

链式发展，产业规模持续壮大。万州区实施“烤鱼产业链条延伸计划”，构建起涵盖渔业养殖、辅料种植、餐饮旅游、冷链物流、精深加工等环节的产业链上下游协同发展格局。2024年，万州区的辣椒、葱、榨菜等烤鱼辅料播种面积超过74万亩，产值超过30亿元。

商旅文融合，消费市场活力涌动。万州区打造了天生城烤鱼体验街区，将烤鱼文化与城市景观深度融合，实现万州烤鱼餐饮门店提档升级，形成“餐饮娱乐+民俗文化+夜间休闲”的复合业态，并通过举办烤鱼美食文化节，以特色美食促进文旅消费市场繁荣。

万州区的烤鱼餐饮门店已超过3000家，各类烤鱼食品品类超过20种。当地还通过鲁渝协作，引导企业在山东济宁建设了万州烤鱼产业园，万州烤鱼的产业规模和品牌影响力进一步增强。接下来，万州烤鱼还应在标准化体系建设、品牌认证、人才培养上下功夫。只有持续练好内功，才能让万州烤鱼更好走向世界。

(刘已黎)

月，第二季再生稻收割后，需要快速将秸秆进行矿物质化处理。随后，需要运用生物絮团技术，将秸秆变成适宜冬虾养殖的优质饵料，为小龙虾提供营养。”此外，还需要在虾稻田中设置隔离网，防止小龙虾爬进田埂筑洞；种植特定的低温水草，模拟春夏季的生态环境；并依据气温变化灵活调整水位。

杨运刚说，潜江现有“四季有虾”精养池塘1.5万亩、冬季稻田养虾试验田300亩。随着关键技术的突破，明年就可大面积推广冬季稻田养虾模式。

喧天锣鼓中，一筐接着一筐鲜活小龙虾被送到60岁的小龙虾养殖户关财章的手中。他逐一称重，并张罗着排队等候的餐饮店老板购买。

“往年旺季时，一斤小龙虾才卖十几块钱，现在一斤中青至大青规格的小龙虾能卖到40元至70元不等，价格翻了好几倍。”关财章说，还有不到一个月就是春节，色泽鲜红的小龙虾因其红红火火的寓意，完全不愁卖。“全国各地的商超和餐饮店都来订货，好卖得很！”

田垄上，专程从龙湾镇赶来观摩冬捕仪式的虾农江平山心动不已。“我们很多人都准备来学习新技术，期待明年我们也能卖上冬虾。”他说。

(乐文婉)

则是其筑洞冬眠的时间。“广大虾农和从业者大多面临赚四个月、平四个月、亏四个月的情况。”潜江市小龙虾产业发展促进中心副主任杨运刚说，这样的“先天不足”严重制约了小龙虾产业的进一步发展。

2023年，为突破季节壁垒，湖北省小龙虾产业技术研究院联合7家科研院所和高校，创新研发出池塘精养虾、温棚土池养虾、工厂化养虾、冬季稻田养虾等多种模式。

杨运刚说，冬季稻田养虾模式最大的难点在于秸秆的处理。“9



资料图片

资料图片



随着锣鼓敲响，8位湖北省潜江市虾农跳进水深半人高的虾稻田中，拉着小船向田中心走去。他们用力从水下扯起地笼网，不停抖动，将小龙虾尽数倒入船上的白色筐筐。

不到5分钟，虾农段晓燕便抱着满满两筐小龙虾率先走上田垄。暖阳下，半个手掌大小的小龙虾纷纷伸展双钳，看起来生龙活虎。称重后，这批重达43斤的小龙虾便由一家餐饮店老板以108元一斤的价格抢购一空。??“我是今天第一个上岸的虾农，这是个好兆头，希望我在新的一年能有更多收获。”段晓燕满脸笑意。

若在夏天，这样的场景可谓稀松平常，但这是记者12月28日在潜江后湖虾稻共作立体模式试验示范基地见到的一幕。当天气温接近零摄氏度，田里的水稻也早已收割完毕，只剩微微高出水面的秸秆。

这是小龙虾养殖大市潜江第一次举办小龙虾冬捕仪式，标志着潜江“四季有虾”养殖技术的突破。

小龙虾是季节性水产品，夏天是其生长和销售的旺季，冬天

山西长子：小青椒长成产业

走进山西省长治市长子县西寺头村丹西龙鑫现代农业产业园区，一筐筐青椒正在装袋、过秤，即将销往各地。“2024年园区青椒产量高，价格好，带动周边500多农户增收。”园区负责人李强介绍。

青椒产业是长子县特色产业，当地因地制宜强龙头、补链条、兴业态、树品牌，推动乡村产业全链条升级。目前青(尖)椒播种面积累计达6.3万亩，带动全县70%的农民增收致富，创建“长子青椒国家现代农业全产业链标准化示范基地”。

西寺头村的大棚里，拼盘、浇水、盖膜、嫁接，农民正有条不紊地育苗。“苗好五成收，我们采用的嫁接育苗和嫁接覆盖技术，能确保根系直立健壮，出苗率有保障。”李强说，“这里的每批种苗都有编号，可追溯生产每个环节。”

一座大棚集合一批科技成果。种植管理创新模式、新品种试验示范、物联网实验室、气象监测站等新技术，在园区200多座大棚得到集成应用。

科技赋能，提高蔬菜种植效率。如何在夏季高温种青椒？园

区采用“利凉”涂料、遮阳网、滴灌等降温技术，形成“夏错峰”青椒种植模式，淡季上市，行情看涨。

打造循环农业，节本增效。“引进有机废弃物综合利用生产线，把秸秆和畜禽粪便制成有机肥，减少化肥农药用量，提升土壤肥力。”长子县农业农村局种植业股工作人员程旗开介绍。园区推广水肥一体化、病虫害无害化防治、增施有机肥等，年可生产绿色农产品4400吨，实现产值1000多万元。

建成高标准覆被式大棚、高标准日光温室大棚200亩，建成旋转型大棚300亩，建设蔬菜加工处理车间、制冷库……科技创新助力产业提质增效。目前，长子县打造100多个示范种植园区，蔬菜标准化生产、绿色化循环水平不断提升。

走进宋村镇东郭村蔬菜交易市场，工人们忙着打包、搬运、装车，一派繁忙景象。“每天有八九万斤蔬菜从这里运往各地。”正在忙碌的蔬菜经纪人杜婷婷说。

蔬菜冷藏仓储、物流等链条不断完善。“村里建起冷库，蔬菜住进‘大冰箱’，延长保鲜期，

错峰上市。交易市场投入运行，客商从四面八方赶来，销路不愁。算下来，这两项能让每户农民增收1万元，带动村集体增收50万元。”东郭村党支部书记杜旭东介绍。

蔬菜加工业蓬勃发展。在宋村镇北李末村的浩润食品有限公司生产车间里，自动化流水线运转井然有序。“我们依托长子县丰富的蔬菜资源，引进智能加工设备，开发蔬菜干制品等产品，提高附加值，产品远销俄罗斯、加拿大等地。”公司负责人王洪州介绍，公司年生产加工蔬菜干制品8000多吨，直接带动蔬菜种植户7000多户。

产业链向精深加工延伸。长治万亩农业管理有限公司青(尖)椒加工项目投产后，可加工辣椒粉、干辣椒、礼品菜等产品；丰鑫源农业产业集团不断完善育苗、种植、加工、冷链、销售等为一体的全产业链。目前全县以青椒为主体的蔬菜产业产值达22亿元。长子县委书记郭强介绍，将加强政策扶持，精心培育品牌，不断延链补链，完善联农带农机制，让青椒产业成为富民支柱产业。

(刘鑫焱 郑洋洋)