

春节后上班第一天,吉林日报《翠花走千村》栏目组的记者“翠花”们,又都马不停蹄奔赴各地乡村采访,听种粮大户谋划增产增收“新粮策”、看特色产业新发展、与人参专家一起进村帮扶、体验冰雪旅游“冷资源”变“热产业”……



『黑金』密码

本报记者 孙翠翠

时间:正月初八7时
地点:蛟河市黄松甸镇
当晨曦刺破长白山的薄雾,蛟河市黄松甸镇仍裹着零下25摄氏度的银装。新农人金萍萍哈着白气掀开电商大棚的门帘,冻得通红的手指刚碰到鼠标,天猫店铺后台跳出的订单提示,像一串鞭炮在屏幕上炸开。
“2月5日,开年第一单!”
上午10点,运送木耳的货车碾过新雪,在村道上划出两道轨迹。大棚里,菌农正忙着制作木耳菌。
无论是黄松甸村还是伟光村,几乎所有菌农都告别了单打独斗的年代。为了助力木耳产业高质量发展,黄松甸共建有2个示范园区、29个规模园区,现代化的产业园区将全镇12个行政村全部覆盖。其中,占地面积4500亩的“伟光村黑木耳产业园区”,已经成为“国家级黑木耳标准化种植示范区”。园区826户菌农,把黑木耳年发展量推至6700万袋,产值实现2.3亿元。

晌午,黄松甸村的“小网红”陆续上线,他们在大棚里边干活边直播。早在2017年,这个村就已经被纳入了“中国淘宝村”。从“靠天吃饭”到“凭数致富”,黄松甸镇正用一串“数字化密码”,解锁年产值超10亿元的“黑金”产业链。此时,金萍萍的电话应接不暇。作为一家集种植、加工、销售于一体的农业公司,源头优势、品质优势、品牌优势让她从来不愁销路。

2024年4月22日,在厦门2024食用菌全产业链创新博览会上发布的“2023中国食用菌产业区域品牌价值评价榜单”,“黄松甸黑木耳”品牌价值23.76亿元。带货主播们喜欢这样源头可靠,有标准、有规模的产地。特别是它自带的品牌光环,也会拉动成交率。产业发展需要,菌农积极性高,黄松甸镇政府顺势而为,多措并举鼓励电商发展。

很快,一支千人电商队伍形成,他们分散在淘宝、拼多多、抖音、快手等各大网络平台,助推全镇网上交易突破亿元。黄松甸镇政府迅速加强配套设施,建设更为现代化的物流仓库及加工车间,加快吉林长白山黑木耳优势特色产业形成。2024年,黄松甸黑木耳销售额超过10亿元。

傍晚,几名客商从杭州赶来镇里考察。良好的生态环境,完备的“黑金”产业链让客商们为之一振。“线上和线下,就像产业发展的两条腿,缺一不可。线下,我们主做B端,走量。线上,我们主打C端,走中高端路线……”这是金萍萍从事木耳行业17年来总结的经验,里边带着东北人的坦诚。客商满意而归。金萍萍独自走在雪路上,感受着这片黑土地,古老的山珍与前沿的数字技术,正碰撞出乡村振兴的全新可能。

黑土问“稻”

本报记者 任胜章

时间:正月初八9时
地点:永吉县万昌镇施家村

岁暮大雪,扮靓新春,永吉县万昌镇施家村,阳光下,白雪覆盖垄亩千行,绵延起伏轻盈透彻。年味未散,一缕暖阳洒进张云家中,室外玉树琼花,室内温暖如春。施家村的干部和种粮大户们围坐一起,开始谋划未来,共话增收致富。

永吉县万昌镇位于“世界黄金水稻带”,是我省水稻主产区之一,这里因空气洁、土壤优、水质纯、气候宜、地域佳而闻名全国,大米以色白、光滑、适口而著称。

白雪皑皑,洗净初春远山,托起新春希望。施家村党支部书记杜赫东打开话匣子:“为了帮助种粮大户实现增产增收,村里去年新修了水渠,初春逢大雪,必是丰收年!”

在村党支部的引领下,种粮大户们通过悉心打理和技术指导,水稻连年丰产,收入非常可观。“现在种粮有补贴,有保险,村里农技人员还免费提供技术指导。”对于新一年的水稻种植,张云满怀信心,他说:“国家政策好,农民种田发财致富有盼头,乡村振兴有希望、有保障。”

村民张云是永吉县瑞福水稻种植农民专业合作社的理事长,也是施家村的致富带头人。两年前,张云带着社员们种植的大米,远赴千里之外的杭州,参加了第四届国际米食品鉴大会中国赛区总决赛,这群憨厚的农民和他们精心打造的“稻老大”大米品牌,一路过关斩将,荣获冠军组合金奖。

去年,合作社又获得“五优稻”“优质产区”两项金奖。再获殊荣,张云和社员们欢欣鼓舞、信心倍增。张云说:“合作社今年打算种植水稻面积1500亩,种大米,我们是用心去种,从培育稻苗、集中播种到机械化收割,合作社对水稻品质把关,为品牌筑牢根基,让产品行销全国。”

从种子聊到农家肥,从稻花香聊到塑品牌,让施家村的干部群众满怀喜悦,备受鼓舞。社员们纷纷表示,要鼓足干劲,勇立潮头,争做绿色稻田的守护者、新时代乡村振兴的奋斗者。

施家村外,合作社的社员们登上棉袄,穿上棉袄,踩着碎雪,掘开冻土。他们小心翼翼地查看墒情,白雪覆盖下的黑土地,散发出阵阵泥土香。

此刻,施家村的梦想,已经起航!

如茶。这里矿产资源丰富,水质优良,吸引众多企业入驻。现代化生产车间里机器轰鸣,一瓶瓶优质矿泉水在生产线上装瓶打包。村民们有的在厂内工作,有的负责运输、仓储,收入不断增加。一位在矿泉水厂上班的村民说:“以前过年日子过得紧巴巴的,现在靠着村里的产业,钱包鼓了,过年也更热闹了。”谈到红丰村的未来发展,村党支部书记逢焕海告诉记者,村子的发展得益于上级的政策支持与扶持引导。未来,红丰村将依托矿泉水园区、水色雾凇岛、魔界漂流景区等资源,组织村民参加产业推广、旅游服务等培训,提升服务水平。积极争取资金支持,提升基础设施配套工程、增加停车位,完善网络覆盖。注重生态保护,守护好绿水青山,实现生态与经济“双赢”。

小村大美

本报记者 毕玮琳

指与他合影。“来这里游玩的世界各地游客越来越多了,不时有外国朋友光顾,学些英语宣传吉林,为家乡旅游尽一些微薄之力,我感到十分欣慰。”

许大爷笑着说,自己是桦甸人,年轻时曾担任英语教师,一次偶然的机缘来到红丰村被水色雾凇岛的景色所吸引,便留下来了,一干就是20多年。红丰村的矿泉水产业同样发展得如火

百米百味

本报记者 王伟 卞睿

为了把家乡的特色美食发扬光大,2014年,南宇离家到外地学习米糕制作工艺。他深知,只有立足传统工艺并结合时代需求,才能有更大市场。

就这样,南宇学成归来后,不断创新米糕的口味和样式,渐渐俘获了食客的味蕾,生意做得风生水起。

朝鲜族米糕种类繁多,个别种类因工序繁琐,依靠纯手工制作难以量产。随着订单越来越多,南宇引进了专业的生产设备,开始规模化、标准化生产。

“过年的时候,我们朝鲜族人的餐桌上少不了打糕这一美食。”南宇告诉记者,春节期间,各式米糕十分走俏,每天生产2000斤左右,是平时生产量的4倍,带动了当地村民就业增收。“为了保证米糕的新鲜劲儿,我们都是当天做当天卖!”

天空泛白,村里升起缕缕炊烟,一袋袋包装精美的米糕被送往各大商超和农贸市场。

延吉百货大楼超市,喜凤米糕直营店,各式各样、色彩斑斓的米糕令人目不暇接。“豆面打糕、爆浆凉糕各来一斤。”来自北京的游客即将返程,临走时特意来买当地特色美食带给亲朋好友品尝。“豆面现吃现蘸,放在冰箱里不容易坏。”米糕当天做当天卖,店员正耐心地介绍食用方法和注意事项。

百米百味,特色米糕不仅“蒸”出了幸福滋味,还有那红红火火的好日子。

时间:正月初八23时30分
地点:延吉市朝阳川镇柳新村

农历大年初八,长白山脚下,延吉市朝阳川镇柳新村在火红的年味中渐渐沉睡。

零点的钟声刚刚一响,原本安静的农家院里瞬间灯火通明,热闹了起来。

踏着雪后的车辙印,循着光亮的方向,记者轻推大门,高高挂起的大红灯笼,将院子装扮得喜气洋洋。夜幕下,一个个忙碌的身影倒映在窗上。

屋内,六口大蒸锅正冒着热气,大米、黄米、糯米、红豆在师傅的巧手下,按比例均匀地铺撒在蒸盘里,雾气氤氲,米香四溢。传送带上,蒸熟的大米面团经过几道工序,小巧玲珑、晶莹剔透的月亮糕便跃然眼前。

“我们的米糕已经发展到十多个品类,有比较传统的散状和打糕,还有经过改良的各种米糕,价格也十分亲民,大多在6元至10元不等。”喜凤米糕负责人南宇凭借着小小米糕,短短几年,从最初创业的小作坊发展到现在600平方米的大厂房。

一捧糕何以“变”出千百味?米糕作为朝鲜族的一种传统美食,具有美好的寓意,每逢重要节日,朝鲜族人都要制作米糕以祈求平安。

传统的米糕样式比较单一,很难吸引年轻人的目光。

时间:正月初八6时
地点:安图县二道白河镇红丰村

新春伊始,记者走进安图县二道白河镇红丰村,浓郁的年味扑面而来,大红灯笼高高挂起,处处洋溢着喜庆氛围。而村子里的水色雾凇岛,更是宛如人间仙境,吸引着八方游客。

黎明时分,奶头河雾气弥漫,如一层薄纱轻柔覆盖。雾气遇冷,迅速在树枝上凝结成晶莹剔透的雾凇。每一根枝丫都是冰清玉洁,在微风中轻轻晃动,闪烁着迷人光芒。清晨第一缕阳光穿透薄雾飘洒而下,整个雾凇岛被瞬间点亮,美不胜收。游客们在此打卡留念,孩子们在林间嬉笑奔跑,更为这片银白世界增添了无限生机。来自上海

『翠花』在乡村



《翠花走千村》是吉林彩练新闻客户端的品牌栏目,也是报社用心打造的党媒赋能乡村振兴的公益服务平台,吉报记者“走千村、访万户、解民忧、助民富”,发挥党媒作用,助力乡村振兴。

从2023年9月7日上线以来,已采访报道390多个村,举办“走向乡村振兴”系列活动21站。吉报成立“翠花班”,班主任由社长担任,开辟“乡约空间”,线下采访,线上服务,推动城乡融合双向奔赴。

脚迈向乡村,心沉向基层。《翠花走千村》包括新闻采访、活动策划、城乡对接、文化赋能等多个板块,党政部门、高校院所、社会组织等参与者众多,已成为传播力强、影响面广、深受喜爱的乡村公益服务品牌。2024年入选中国报业深度融合创新发展新案例,东北三省唯一入选。

黑土沃野迎春来,翠花一直在路上!

时间:正月初八13时
地点:长春市九台区上河湾镇于家村

正月初八,开工第一天,瑞雪覆盖的乡村,年味仍浓。

虽然立春刚过,但是又迎来一轮大幅度的降温。于家村那片地怎么样了,成了张浩现下最惦记的事。“有没有出现冻害?防寒毡铺设好了没?土壤墒情咋样?”2月5日一早,他就给参地负责人孙井余打去了电话,老孙在电话里反复说“还行,挺好”,张浩不放心,还是驱车前往于家村。

作为长春市九台区久兴人参合作社的技术指导专家,中国农业科学院特产研究所药用植物资源与育种团队首席科学家张浩,从2015年开始,已经在于家村“种了”近十年的人参,这里收成非常不错,年产量两万多斤。

松花江在九台区上河湾镇蜿蜒流过,距离于家村不到15公里。于家村山多地多,森林覆盖率达到70%,森林和水系形成这里独特的“小气候”,虽然不是人参主产区,但也曾经发现过不少野生人参。进入上河湾镇于家村,是2024年新修的乡道。张浩直奔村里的“人参基地”,山坡上350亩参地被白雪覆盖,一排排整齐的参棚竹撑,像卫兵一样。张浩将手伸向雪下的防寒毡,又捻出一些土,感受土壤的湿度。张浩反复嘱咐老孙,一定要定期检查防寒毡覆盖不严的漏点。

“打春了,马上就要升温,”昼夜温度也会在零上和零下交替,白天化冻,晚上结冰,在这个时期容易出现“缓阳冻”,一旦人参烂根,将大幅度减产,张浩说,“所以这段时间要尽量保持土壤温度恒定,尤其要避免土壤快速升温。”

久兴人参合作社与特产研究所,共建了人参良种繁育基地,“吉参1号”“吉林黄果人参”“中农封参”等人参品种,都是这冰雪之下休眠的“精灵”。

老孙种参也是一把好手,带动村里50户农民加入合作社,跟着他一起干,每年每户仅种参一项就增收两万多元。今年,村里还要建“人参产业融合发展示范区”,集人参生态种植、良种生产、精深加工、研学科普、康养旅游于一体。

正月里,村里家家户户都挂着大红灯笼,映衬着漫山白雪,就像红红火火的日子。老孙家厨房大锅里的人参炖鸡,飘出诱人的香味,这是过年尤其是待客必不可少“硬菜”。马上“七九”了,储藏了整个冬季能量的人参,又要破土而出了。

踏雪访参

本报记者 冯超 马宁