

一株荆芥慰乡愁



图① 荆芥煎饼。

(资料图片)

图② 河南省郑州市中牟新区，农户在田间采摘荆芥。

张 晨摄(中经视觉)

图③ 新鲜采收的荆芥。

(资料图片)

是柠檬的酸甜，后味飘着荆芥独有的清凉，大热天喝上一口，浑身燥热都散了。”

据门店店员介绍，每到夏季客流高峰，景区门店单日荆芥柠檬茶销量能突破500杯。茶饮所用荆芥，大多源自中牟周边乡镇种植，顺着农户采收、万邦市场集散、品牌定向采购的完整链条，从田间直达景区门店，把乡土农产品转化为文旅消费爆款。

乡邻富

天微亮，在中牟新区官渡镇，农户刘文丽早早下地，弯腰俯身穿梭在一垄垄翠绿色的荆芥田间，指尖利落拔薅植株，抢抓采收进度。盛夏气温攀升快，长时间暴晒会造成荆芥茎叶发蔫、风味流失，需趁着晨间阴凉时段集中采收。

“家里有两亩地栽种荆芥，一亩地正常收成可达2000斤。荆芥生长周期短，从播种到成熟采收，仅仅20多天。”刘文丽停下手中的农活，抬手比画植株高度，讲解采收窍门：“田间这批荆芥，长到20厘米左右就能薅了，这个阶段的菜尖最好吃。我们采收完也会第一时间整理装车运到万邦市场进行售卖，保证菜质新鲜。”

靠着一亩亩荆芥的产销，不少官渡镇的农户盘活自家零散耕地，开辟出一条稳定的增收路径，小小荆芥，带来实打实的收益。

从中牟新区各乡镇连片菜地采收而来的荆芥，大部分都会汇集至万邦国际农产品物流城，作为中原地区体量顶尖的农副产品交易枢纽，这里承接南北多地的果蔬流通业务，自然成为中牟本地荆芥走向大小餐馆、商超门店的中转枢纽。

市场内，摊位整齐排布，一摆摆翠绿鲜嫩的荆芥层层码放，满目生机。深耕蔬菜经销多年的郑州国民精细菜商行负责人郑国民对荆芥全年的产销规律了然于心，对货源渠道、市场价格走势如数家珍。“荆芥的市场行情随季节更迭十分明显。”郑国民说，寒冬时节，河南本土荆芥全面下市，市场货源主要依靠海南调运，日均供货量约200斤，售价维持在4元至5元；每年4月气温回升，省内各地本土荆芥陆续上市，初产期货源稀缺，价格依旧偏高；进入夏季丰产旺季，大批量荆芥集中上市，市场零售价回落至1.5元至2元。

从田间菜地到批发市场、市井餐馆，再到热门文旅景区，小小荆芥顺着产业链一路延伸，既是中原农耕丰收的缩影，也是河南饮食文化的鲜活名片，更让乡土农产品借文旅东

风走出当地餐桌、走向全国，让独属于河南的夏日清香，被更多人看见、品尝、记住。

点评

土特产出圈要链上增值

夏先清

盛夏时节，河南人的餐桌离不开荆芥。这株田间小小的作物，正沿着种植、集散、餐饮、文旅的链条不断延伸，成为乡村特色产业发展的生动样本。荆芥“出圈”的实践启示我们：土特产价值跃升，关键在深挖“土”的资源、放大“特”的优势、延伸“产”的链条。

土特产之“特”，根植于浓厚的地域文化。荆芥药食同源，清香解腻，河南人对它有着融入血脉的味觉执念。这份代代相传的偏爱，为产业发展提供了稳固的市场根基。立足地方饮食传统，把乡土原料转化为有故事、有风味的美食产品，就能让“土疙瘩”释放出“金效益”。

产业要壮大，必须延链补链，让“回头绿”顺畅对接“餐桌鲜”。从产地到零售市场，再到餐饮端，这条高效流通的供应链，既满足了市民的时令需求，也让农户辛勤的劳作换回了实打实的收益。市场龙头带动、物流网络支撑与产销紧密对接，正是产

业链韧性所在。

跳出传统餐桌，借农文旅融合东风，荆芥成了“河南限定”名片。本土茶饮品牌推出的荆芥柠檬茶吸引南来北往的游客举杯打卡，单店日销量高峰突破500杯。一条完整的供应链，将乡土农产品直接转化为文旅消费爆款。这生动说明，把地域特色嵌入新消费场景，土特产不仅可以满足本地味蕾，还能承载文化、创造新需求，走向更广阔的市场。

一株荆芥，满溢中原夏日的记忆，也映照现代农业全链提升的价值空间。全面推进乡村振兴，呼唤更多像荆芥这样的特色产品，在守正创新中强龙头、补链条、兴业态、树品牌，做好“粮头食尾”“农头工尾”的转化文章。当更多有着乡土温度与文化深度的农产品，从人间烟火走向广阔天地，那一声发自心底的“中”，便是对产业兴旺最好的赞许。

2026美加墨世界杯虽已落幕，但球迷们一起看球欢呼的场景仍记忆犹新。在上海，从静安寺旁的24小时运动酒吧到徐汇滨江的万人户外大屏，从杨浦合生汇的影院巨幕直播到环球金融中心474米高空的足球快闪展……整座城市为世界杯精彩对决搭建了层次丰富的观赛空间。这并非简单的赛事转播，而是将公共空间转化为城市情感共同体的生动实践，让体育赛事激活城市烟火气、增强社区认同感，展现了城市的包容与温暖。

一座有烟火气的城市，要善于利用公共空间制造“共同时刻”。开放的城市公共空间，为群体性观赛提供了天然土壤，多元化的活动提升了城市的烟火气与市民的归属感。本届世界杯期间，上海调动酒吧、滨江、影院、高空观景台等各类空间供市民游客观赛，这种“一起嗨”的氛围，让平日里行色匆匆的都市人找到了共同语言，也让外来游客感受到城市的热忱。相比封闭的私人空间，集体观赛更能催生线下的社交互动，陌生人因一粒进球击掌相拥，因一次失误共同叹息，这种短暂而真实的情感连接，让消费行为升华为文化体验。它拉近了现代都市中人与人之间的距离，搭建起邻里式的温情网络，任何人都能在这场全城共聚中找到自己的位置。

沉浸式观赛体验打破传统观赛边界，创造了身临其境的观赛感，丰富了市民的文化生活选择。影院巨幕、酒吧派对、高空快闪等公共观赛场景，将观赛从观看升级为参与，从接收信息转变为制造体验。过程中，市民不再是局外人，而是共同氛围的缔造者。每一次欢呼都能够实现情绪的叠加，每一次叹息都在强化群体的共鸣。同时，沉浸式观赛还满足了都市人对仪式感和在场感的追求，排队入场、抢个好位置、与邻座击掌，让一场比赛成为难得的经历，这种全城联动的场面，使体育赛事真正融入了城市日常，成为市民可触可感的公共文化产品。

全域联动的观赛布局，能够推动文体商旅深度融合，激活城市夜间经济与文旅势能。各个观赛点串联起商圈、影院、滨江景观、城市地标，形成“观赛+消费+文旅打卡”一体化链条。多点位的观赛布局，能够带动酒吧餐饮、影院观赛套餐、主题市集零售、高空场馆体验等多业态增收，而足球快闪、城市嘉年华等活动还能够拉长赛事消费周期，将赛事流量转化为实体消费增量，以体育赛事为纽带盘活城市闲置公共空间，既丰富城市文旅供给，也塑造开放包容、热爱运动的城市形象，提升城市软实力。

就观赛保障而言，需建立长效配套机制，进而持续提升城市温度。要常态化储备城市公共观赛点位，整合商圈广场、街区空地资源，预留大屏、供电、照明基础配套，后续各类大型赛事可快速启用。针对户外观赛区域，建立“气象—交通—安保”联动响应机制，如遇极端天气，需提前规划就近室内避险场所并配备应急物资。同时，要细化便民配套服务，根据赛事安排优化公共交通延时运营，增设周边临时停车点，推出观赛专属消费优惠套餐，并提供饮水点、休息间、卫生间等基础设施，深夜比赛还可探索“深夜文化专线”或“球迷摆渡车”，解决凌晨散场归家难题。此外，还可建立重大赛事观赛资源地图，将各类公共空间、商业场所以及开放信息统一归集至官方小程序，不仅方便市民检索，也可作为日后举办演唱会、音乐节等大型活动的数据库。

唯有将碎片化的便利整合为系统化的服务，才能让“一夜狂欢”升华为“常态魅力”，让体育氛围持续浸润城市日常，实现与城市烟火气的共融共生。

本版编辑 韦佳珏 美 编 倪梦婷

贵州安顺重构灰鹅养殖产业链

本报记者 吴秉泽 王新伟

晨雾未散，贵州省安顺市平坝区白云镇林下村的灰鹅养殖基地里，村民易胜强已开始了一天的劳作，投食、换水……在此起彼伏的鹅鸣声中，一只只毛色灰亮、体态矫健的灰鹅争相觅食。

谁能想到，这个有着600年养殖历史的国家地理标志产品，曾长期深陷“养在深闺人未识”的产销困境，如今正以一场“逆向革命”重构产业价值链，在乡村振兴的赛道上蹒出一条特色发展之路。

贵州智黔灰鹅产业投资有限责任公司总经理刘赞韬说，平坝灰鹅养殖历史可追溯至明朝洪武年间，历经600多年的自然选育，形成了遗传性能稳定、肉质鲜美的地方优良品种，于2016年11月被批准实施国家农产品地理标志登记保护。但长久以来，散户散养的传统模式始终制约产业发展，鹅苗成活率不稳定、养殖标准不统一、加工方式粗放，市场议价能力弱，“养得好、卖不出、价不高”一度是平坝灰鹅难以突破的瓶颈。

破局之道，始于思路之变。2022年，平坝区成立国有独资企业——贵州智黔灰鹅产业投资有限责任公司，主要从事灰鹅的养殖、加工和销售，探索出“三产带动二产、二产反哺一产”的逆向融

合发展路径，构建起“种鹅培育—标准化养殖—精深加工—餐饮销售—品牌推广”的完整产业闭环。“产业最难的是销售，我们决定倒着打通这个‘堵点’。”刘赞韬说，传统“先养后卖”模式抗风险能力弱，平坝从消费端破局，以市场需求倒逼上游养殖升级。

在东西部协作机制推动下，广州市越秀区投入东西部协作资金500万元，在平坝建设“尝鹅宫”灰鹅主题餐厅与两家卤味专卖店，打造出年消耗3万只灰鹅的稳定消费终端。刘赞韬说，餐厅直面消费者，不仅成为产品推广与消费体验的重要窗口，更以真实的市场数据为养殖端提供精准指引，实现“以销定产”的柔性化生产。2025年，平坝灰鹅销量突破3万只。

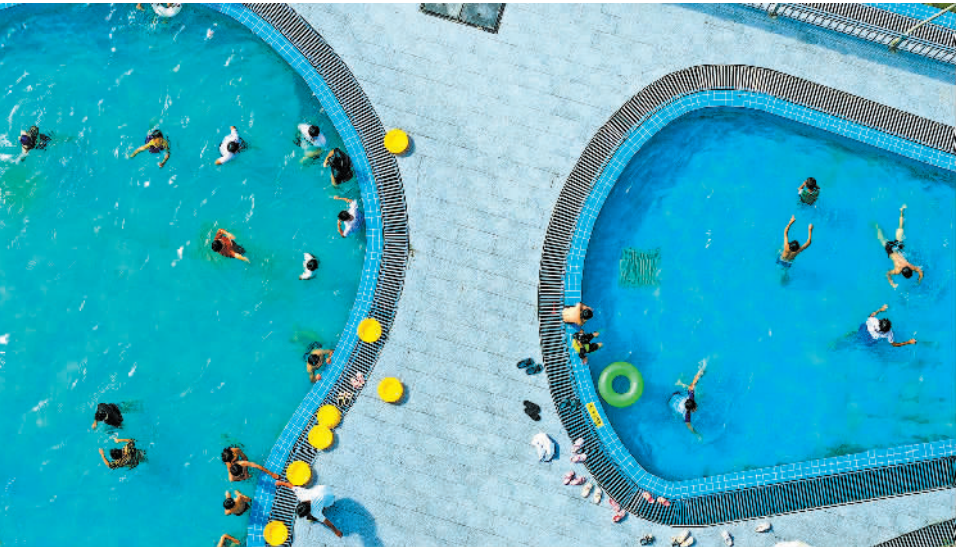
市场闸门一打开，产业链各环节被迅速激活。近年来，平坝区筹集资金420多万元建设了多个标准化种鹅养殖场，保障优质鹅苗供应。2025年，智黔灰鹅公司与新希望集团旗下新腾数致网络科技有限公司合作，从育种饲喂规范到深加工工艺，从饲料配方优化到数字化管理，新希望集团将农牧食品全产业链资源注入平坝灰鹅产业，为这一传统特色品种注入现代化发展动能。

乐平镇大屯村养殖大户朱勤政算了一笔账，以前养鹅愁销路，现在有了稳定订单，每只鹅能多赚近50元，“我们养殖的底气更足了”。

走进平坝灰鹅食品研发中心，洁净明亮的车间里，一条全新的卤味生产线正在运转。工人对处理好的灰鹅进行精细分割与调味腌制。随后，食材进入智能控温的煮制线，经过标准化流程，陆续出锅的卤鹅、鹅翅等产品，随即送入真空冷却机快速锁鲜。刘赞韬说，公司研发团队借助AI菜品研发智能体，对平坝灰鹅卤味菜品的风味和烹饪方式进行系统整理，同时联合中国农业科学院农产品加工研究所量身打造卤味配方。

目前，平坝区已成功研发出卤鹅、鹅肉预制菜、鹅肉月饼等23款灰鹅产品，覆盖即食、预制、餐饮等多个消费场景，实现了从“单一活禽”到“多元产品”的跨越。

如今，平坝灰鹅的“飞行半径”不断扩大。平坝区持续深化灰鹅全产业链建设，提高产业规模化、标准化、品牌化水平，要确保灰鹅养殖规模5万羽以上。随着深加工产能逐步释放，灰鹅食品研发中心的年产量可达300吨以上，预计全产业链产值将达8000万元。



近日，江西省宜春市宜丰县桥西乡城西村的孩子们在乡村公益游泳池里玩耍。为满足农村孩子夏季在家门口游泳戏水的需求，自去年6月以来，宜丰县利用村内池塘、空地等资源，因地制宜改造、搭建各类泳池60余个，惠及120余个村，并配备救生员和救生设备，为孩子们提供一个安全、正规、免费的亲水场所。

周 亮摄(中经视觉)