

# 小“菜”大用 如东“蔬”鲜传天下

□ 全媒体记者 朱南州 通讯员 倪俊



从菜篮子的四季常鲜到现代化车间的深加工，从冷链锁鲜的“时间魔法”到跨境货轮的破浪前行，如东以“稳产保供”夯实产业根基，以“工厂增值”激活产业链条，以“冷链出海”拓宽增收渠道，将小蔬菜变成大产业，成就“绿叶生金”的发展梦想，为乡村振兴注入强劲动能。

## 内引外联，菜篮“呈”鲜

走进天一农副产品批发市场，5万余平方米的空间内分区井然，蔬菜、水果、肉品等八大类农产品琳琅满目，日均客流量近万人次。作为省级农产品产地市场，天一市场不仅是如东百姓餐桌的“绿色心脏”，更是联动全市专业菜农与山东临沂市场的枢纽平台。2024年，天一市场日均供应蔬菜超330吨，年蔬菜吞吐量突破12万吨，年蔬菜销售额达10亿元。

在稳产保供的快车道上，天一市场努力以订单稳产、冷链锁鲜实现保供惠民双轨并行。为破解种植户“丰产不增收”难题，天一市场与周边50余户蔬菜种植户签订收购合同，稳价保供成果惠及周边30余个社区、超10万居民。去年高温季节，天一市场借助动态价格监测和大数据调度等智能化举措，紧急调运外省货源2000余吨，成功平抑价格涨幅超20%，让如东百姓的“菜篮子”轻省充盈。作为区域蔬菜供应标杆，天一市场常年稳定供应超150种蔬

菜，构建起“乡土特色+四季常鲜”的多元化蔬菜产品矩阵。其中如东蕹菜、紫菜薹等30余种本土特色蔬菜占比达40%，且市场内30家固定商户均配备自营冷库，让蔬菜突破季节桎梏，成为全年供应的“四季明星”。

对于新鲜蔬菜，老百姓最关心的就是农产品质量安全，天一市场紧扣民生关切，严格实施“三放心”工程，不断提高自身服务质量。每日进行农残检测抽检的蔬菜超250个批次，检测结果通过滚动大屏实时公示，确保每一批蔬菜都安全可控。截至目前，市场累计投入3000多万元完成基础设施升级与消防改造，冷链仓储、物流配送、质量检测中心、线上平台采购等功能完备，力求打造智慧化、标准化交易环境。这种标准化供应体系不仅让“四季鲜品”走入千家万户，更为周边80余名村民提供分拣、物流等多种岗位，将“菜篮子”工程转化为富民增收的“绿引擎”。

## 传承开拓，缸中“藏”鲜

在如东经济开发区，一座融合了传统陶缸窖藏与智能化生产线的现代化厂房里，南通菜丰堂食品有限公司正以二十年匠心与坚守，将传统酱腌技艺淬炼成乡村振兴的“金钥匙”。这家2005年落户的日资企业，以古法腌渍为根基、科技创新为动力，将广岛菜、青蒿菜等时令蔬

菜转化为畅销日本、东南亚的脆爽酱菜，2024年销售额突破4500万元，成为传统工艺与现代产业融合的典范。

走进车间，传统与现代的碰撞令人耳目一新：古法陶缸阵列在恒温窖藏室内氤氲出时光的醇香，而隔壁的智能车间里，全自动清洗机、真空滚揉机、巴氏杀菌线等设备正高效运转。企业创新构建“三统一”体系，通过对蔬菜原料的统一供种、统一管理及统一收购，从源头上实现了蔬菜品质的严格把控；在腌渍环节引入恒温控菌技术，实现了对发酵环境的实时监控。从盐渍脱盐到秘制酱浸润等23道工序，产品既保留鲜甜脆嫩的风味，又具备低钠高纤的健康特性，以“色、香、味、体”俱全的品质成为国际市场的“东方味道”。

这场“酱缸里的革命”，更搅动了乡村振兴的“一池春水”。企业与周边5个乡镇200余农户签订保底收购协议，农技专家每月实地指导，实现亩均增收近1000元。60岁的姚大爷将5亩地改种订单广岛菜，并“升级”为车间质检员：“以前年收入不过万把元，现在‘种地+务工’收入翻了两倍！”目前，企业已带动100余名农民转型产业工人，年创造劳务收入60余万元，培育出既懂种植又精检测的农民队伍。在这条“企业+基地+农户”的共富链上，传统酱香正酿出幸福生活的甘甜滋味。

## 跨江越海，冷链“锁”鲜

在马塘镇东泽福海食品公司速冻车间的全封闭洁净车间里，智能化生产线正演绎着现代食品工业的“时间竞速”。一颗颗西兰花经漂烫、消毒、急冻、包装后，即将踏上跨国之旅。据负责人秦虎介绍，福海

公司出产的西兰花产品，从田间采收到完成速冻不超过6小时，液氮速冻技术能锁住九成以上的营养成分，冻品色泽、口感几乎与鲜菜无异。这让原本只能应季销售的蔬菜蜕变为四季供应的“冻龄”精品。作为省级“加新高”重大农业示范项目，福海公司投资1.08亿元，集成应用进口分拣机器人、金属探测仪等尖端进口设备打造智能化生产线，构建起涵盖36项指标的检测体系，实现了从农残筛查到微生物管控的数字化溯源。同时，这条智能化生产线还配备了3条德国进口速冻隧道和3万立方米智能冷库，年蔬菜处理能力达3.6万吨，涵盖了西兰花、蚕豆等10余种蔬菜品类。

企业的“冻龄”魔法，不仅激活了农产品附加值，更串联起乡村振兴的黄金链条。通过基地直采的方式，福海公司每年从大豫镇收购西兰花、蚕豆等原料，不仅保证企业原料的新鲜度，拓宽了周边乡镇的蔬菜销售渠道，还实现了周边部分农户的就近就业。正在操作分选机的陈大姐边调试设备边介绍，她经过三个月培训上岗成为技术员，“月工资5000元，还能把我种的蚕豆卖到国外去，一年收入抵过去五年，搁以前做梦都不敢想！”2024年，企业出口额突破4000万元，产品摆上东京和欧美货架，带动合作农户人均增收1.2万元，真正让“泥土里的青翠”化作打开世界大门的“绿色钥匙”。

如东蔬菜产业的进阶之路，是传统农业向现代化突围的生动注脚。站在乡村振兴的新起点，如东将瞄准上海及国际高端市场，推进地膜科学回收、连作障碍治理等绿色工程，让更多的放心菜、调味菜、速冻菜走出去，为“菜篮子”增添如东味道。



面包常常与庆祝、分享等美好时刻紧密相连。为了保证顾客吃到现烤的面包，面包烘焙师们每天早早就开始工作。近日，记者来到樂焙滋，跟随烘焙师熊凯开启了一次“香香软软”的职业体验。

早晨七点半，后厨已经忙得“热火朝天”。有着12年烘焙经验的熊凯身着整洁的工作服，头戴烘焙专用头套，口罩上方露出的双眼透着专注与干劲。

在烘焙过程中，规范的着装至关重要。记者穿戴整齐后，便开始了此次的烘焙之旅。由于店里所有面包均为当日新鲜制作并销售，共有30多个不同种类，因此烘焙师们通常会提前一天准备面团。“在制作面团时，需要严格控制各种材料的比例，确保面团的柔韧度。将称量好的原料倒入搅拌缸中，先以低速搅拌3分钟，再以高速搅拌6.3分钟，使面团达到出筋状态。通过‘手套膜’测试来判断搅拌是否充分，以决定是否需要延长搅拌时间。”熊师傅耐心地向记者介绍。

为了有更直观的感受，记者也尝试了原料称重、配比、制作一个小面团，发现做起来比听起来要难得多……倒入的面粉不是多了就是少了，盐一不小心就会放多等，而熊师傅的手仿佛就是电子秤，每一步都精准无误，他笑着说：“这是十几年积淀的功夫。”

随后，熊师傅拿出提前准备好的面团，开始做造型。300克一份的面团在师傅的手里变成了橄榄形、长条形……“你要不要也试试？”熊师傅把擀面杖递给了记者。记者尝试着模仿，动作看似熟练，但擀出的面皮却总是不尽如人意——边缘要么太厚，要么有气泡。不过在熊师傅的耐心指导下，记者最终还是成功擀出了“长条形”的面团。揉面和擀面看似简单，但实际操作中却需要极高的技巧。熊师傅和罗师傅每天大约要使用40斤面粉制作出500个面包，忙的时候在后厨弯着腰低着头一做就是8至10个小时，“刚开始确实不适应，腱鞘炎、颈椎病等问题接踵而至，但每当看到自己制作的面包被顾客买走，尤其是有了越来越多的回头客，我就觉得很满足。”

当面团二次发酵完成后，熊师傅就开始了他的创作：挤奶油、撒糖粉、挤酱汁……“店里有售面包的款式大多是目前市场上热卖的经典款以及自己店铺特色的原创款，平时我们也会通过网络课程和资料获取面包制作新灵感。”接下来，记者跟随熊师傅做了迷你肠仔、猪排堡、乳酪松松、豆乳蛋糕等产品。

上午十点，店内客流量明显多了起来，不少顾客都是被刚出炉面包的香味吸引而来。记者看着自己参与制作的面包被客人买走，心里也是美滋滋的，真正体验到了属于烘焙师的“甜蜜”时刻。熊师傅坦言：“我的愿望很简单，希望顾客们可以在小小的面包中获得幸福和满足。”

当我真正做起这份工作时，发现并没有那么简单。烘焙不仅是手艺，更是耐心与坚持的较量。烘焙师们用双手为我们打造了一个甜蜜的世界，但这份甜蜜的背后，可能是腱鞘炎、颈椎病，是无数个日夜的辛苦付出和对这份事业的执着坚守。让我们在品尝美味的时候也真心为师傅们竖起大拇指！

面包烘焙师

## 用热爱唤醒每一份香甜

□ 全媒体记者 吴欣宇 徐朱佳 实习生 张晨晨



## 倾心调解化纠纷 船主送锦旗致谢



本报讯（通讯员 葛小俊 商桂焜 全媒体记者 杨丹）18日上午，苏如渔12089船主将一面印有“高效办实事、贴心为渔民”的锦旗送到县农业综合执法大队长沙中队，对中队执法人员帮助其化解纠纷、挽回经济损失表达感激。

3月10日9时左右，苏如渔12089船主向中队反映某商船驶入其作业区域，造成大面积网具损坏，导致无法正常生产，希望中队予以帮助、协调理赔。接到电话后，中队秉承“急渔民所急、想渔民所想，解渔民所忧”的宗旨，借助

“海上红枫桥”商渔共治平台，立即与海事部门沟通联系，多次组织双方沟通调解，并向双方当事人阐明法理，指明利害，经过调解人员耐心细致的思想疏导，双方逐渐降低心理预期，最终促使当事人与商船负责人达成了和解协议。

接下来，县农业综合执法大队将继续创新工作方法，完善工作机制，加强与海事、海警等部门的沟通协调，建立健全海上矛盾纠纷化解联动机制，为促进海洋渔业高质量发展营造和谐稳定的社会环境。



## 读书 让生活更精彩

