

冬菱冬藕采收忙

□ 记者 赵铠焯 / 文 钱垒 / 图



“春季荸荠夏时藕，秋末慈姑冬芹菜。三到十月茭白鲜，水生四季有蔬菜。”眼下，具有“水八仙”美称的冬菱、冬藕在南夏墅街道塘洋村同时采收、上市，成为武进市民的心头爱。

清晨7:00，菱农们抢抓晴好天气，穿梭在茭白田，娴熟地采摘鲜嫩的茭白。放眼望去，翠绿的茭白叶一丛丛挺立水中，迎风摇摆。

菱农陈华翠来自安徽，与家人来到塘洋村已有9年，种植了24亩茭白。“我们的冬菱抗寒能力较强。今年受高温、天气影响，产量稍低，每亩能收获1050~1250公斤茭白。”陈华翠介绍，今年的冬菱品质在线，生态种植赋予了茭白细腻白嫩的肉质与丰富的营养价值。

绿浪翻滚茭白香，“青纱帐”里采收忙。在塘洋村东侧，藕农洪宝贵也在田里忙得热火朝天。

今年58岁的藕农洪宝贵拥有40多亩藕田。当年，他看中塘洋村靠近溇湖，水资源丰富，便选择来此种藕，一种就是10年。今年受台风影响，冬藕产量也有所下滑，每亩收获约1500公斤，损失近两成。洪宝贵介绍，自己所种的藕品种为“鄂莲6号”，每年6月开始采收。采收的季节不同，藕的口感也不同。“冬藕又面又甜，炒着吃、煨汤都是极好的。”洪宝贵说。

依托区位优势 and 生态资源，塘洋村优质农产不断走出“深闺”。近年来，该村着力发展生态农业、新兴农业、特色农业，先后推出了蟹、鱼、虾和藕、米、桑等一批家喻户晓的特色农产品，并大力实施“生态溇湖·绿色农产品”品牌战略，将渔业与农业有机融合，赋能乡村振兴。



小档口凝聚新业态 “代炒菜”服务火了

本报讯（记者 朱桓霏）只要花一些加工费，就可以把刚在市场上买到的新鲜食材变成一份份热乎的饭菜。最近，“代炒菜”服务火了，让不想自家“开火”的武进食客们在外卖、餐厅和商超预制菜之外，有了新选择。

昨天下午，记者走访了武进城区的部分菜市场，发现“代炒菜”摊位生意十分火爆。位于湖塘镇十里农贸市场的一家档口里，不

到20平方米的门店内人来人往。店主陈爱斌麻利地从顾客手中接过刚买来的新鲜食材，再根据他们的要求备菜起锅，或大火翻炒，或小火慢炖，不一会儿，一道道色香味俱全的家常菜就出锅了。家住十里社区的居民吕女士平时工作忙，很难抽出时间下厨，自从有了家门口的“代炒菜”服务，她便成了这里的常客。每份菜加工费8~25元不等，还可以直接看到食材清洗、炒制的过程，省心又放心。“特别是海鲜类的菜，自己处理起来非常麻烦，有这样的服务省了不少时间。”王女士说道。

“代炒菜”服务也为菜市场注入了新活力。档口之

间通力合作，使食材更顺畅地从摊位抵达消费者餐桌，不仅增强了菜市场的吸引力和竞争力，还促进了传统菜市场向“农贸市场+”业态的转型。接下来，我区各菜市场将进一步探索线上线下一体化运营，着力打造全场景综合类消费社区商业体，进一步满足周边居民更多元化的需求。“目前我们的小程序正在内测，预计月底上线。到时候居民足不出户，就可以享受买菜、做菜、送菜上门的一条龙服务。”十里农贸市场运营负责人贺永华介绍，未来将打造“15分钟社区生活圈”，让菜场不再只是买菜的地方，而是成为居民享受便捷生活的美好聚集地。

精细管理 科技赋能

洛阳镇多措并举 推进秸秆禁烧

本报讯（邵奕钦 记者 吴梦婷）秋收农忙进行时，乡村秸秆和草木灰进入“高烧”期。连日来，洛阳镇因地制宜，多措并举推进秸秆禁烧，持续打好蓝天保卫战。

圻庄村种植水稻500余亩。一大早，一台收割机在水稻田里持续作业。一株株水稻经过收割后，留下一茬茬秸秆，整齐地铺在稻田间。

颗粒归仓后，如何秸秆处理？只见一辆秸秆打捆机来回穿梭，一阵忙碌之后，一个个打包成捆的“秸秆卷”被“吐”出来，变成了金色“豆腐卷”，整齐码放在农田里，等待点“草”成金。“可以打散还田，也可以打捆，随后送至有资质的第三方公司，进行综合利用。”圻庄村村委工作人员黄晓阳介绍。

不再就地焚烧，换来蓝天白云与变废为宝。这一切，离不开该镇精细化环境管理水平的持续提升。黄晓阳透露，早在半个月前，村委便对相关农户进行了政策宣贯。秋收启动后，各村以网格为单位，充分发动巡防队员、党员、微网格员、志愿者等加入秸秆禁烧工作队，积极参与到宣传、监督、巡查等工作中来。

在“铁脚板”丈量的基础上，洛阳镇还充分利用“蓝天卫士”视频监控点位，实时监控站点周边5公里范围和秸秆禁烧重点区域。通过烟火警告AI智能自动识别和定位功能，快速锁定火点，并在30分钟内赶赴现场处置。这一科技手段的应用，也大大提高了禁烧工作的效率和准确性。

报料·求助·互动

微信号: wjrb2013
热线: 86598222

NEWS