



全国网络媒体随州行

探秘“曾随美食”

参观随州泡泡青核心种植区

11月20日至22日,为期3天的“曾随美食探秘”2023年全国网络媒体随州行活动举行。来自中央、省、随州市27家媒体的30余名记者“做客随州”、“探访随州”,聚焦随州美食、文化、旅游等元素,深入现场深度采访,全媒体宣传展示随州在美食文化方面的独特亮点和精彩传承,带领全网受众一同品味“曾随味道”,用镜头和笔墨,通过报、台、网、微、端、视等平台全方位、多角度宣传推介随州。

安居镇:特色农产品引领致富路

随州日报全媒体记者 滕锐 通讯员 黄娟 王亚若

随县安居镇是蔬菜大镇,全镇共有各类大棚3000余个,蔬菜种植面积达1.5万亩,“安居泡泡青”“沙湾萝卜”等特色蔬菜声名远扬,是名副其实的随州“菜篮子”。11月21日,2023年全国网络媒体随州行采访团来到安居镇,探寻特色农产品的“致富密码”。

在安居镇陈家湾村一片生机盎然的蔬菜种植基地中,十余名村民正忙着拔萝卜。而在不远处,一颗颗刚刚出土的红萝卜正整齐的“躺”在田地里,细看一丛丛整

齐排列、个头匀称,煞是喜人。装满萝卜的口袋不计其数,处处都是忙碌的身影,呈现一片丰收景象。

采访团的成员们来到田间地头,体验拔萝卜的乡间野趣。百度百捷记者严睿将拔好的萝卜冲洗一下,连忙品尝,她笑着说:“新鲜沙湾萝卜格外脆甜,品质和口感特别好,是在城市里吃不到的味道。”

基地中另一道亮丽的风景线便是泡泡青。随州泡泡青,学名皱叶黑白菜,是双子叶植物十字花科叶菜类蔬菜,因叶面

鼓起密密麻麻的泡泡,故称之为“泡泡青”。

据安居镇陈家湾村委书记汉平介绍,因陈家湾村拥有得天独厚的地理优势,三面环水,一面靠山,还有非常适合泡泡青生长的油沙土壤,加上传统的种植技术,才能够培育出最优质的泡泡青。

近年来,陈家湾村成立随县陈家湾蔬菜种植专业合作社及随县陈家湾创新农业发展有限公司,着力壮大村集体经济,建成160亩随州泡泡青核心种植区,联农带农

富农效果初显,谋划出了村集体和群众增收双赢的良好前景。

据了解,随县陈家湾创新农业发展有限公司共筹集资金61.5万元,以“乡村合作社+外出乡贤+种植大户+农户”的模式,共带动30户35名群众务工增收。该蔬菜核心产区聚力打造成为随州特色蔬菜产业链的标杆,预计三年内带动本村发展种植2000亩的标准化特色生态蔬菜基地,实现农业增效、农民增收。



在安居镇品尝随州美食

安居美食:独特的“曾随味道”

随州日报全媒体记者 徐斌 通讯员 刘彦廷

“出锅喽,出锅喽!又酥又脆的春卷,馅料丰富的三鲜,金黄娇嫩的豆皮……大家屏幕前看到的,正是来自咱们随州安居的特色美食。”

11月21日,一走进随县安居镇王家楼村鲜选农业美食制作基地,就听见公司销售主管姚小霞和她的团队正在手机镜头前直播带货。

湖北鲜选农业主要销售“随州三鲜”“随州春卷”“安居豆皮”等当地特色美食和农产品。全国网络媒体随州行的记者们走进生产线,集体观看了三鲜、春卷、豆皮的制作全过程,品尝了新鲜出炉的特色美食后,纷纷表示“味道太赞了”。

安居镇曾是随国故都,在水运昌隆的年代,这里是涑水河上的重要码头,曾有“小汉口”之称,留存至今的九街十八巷就是见证。南来北往的商旅带来了不同的饮食文化在这里交融,造就了安居美食,安居豆皮、随州三鲜、随州春卷名扬四方。

在互联网时代的今天,流量变现才是王道,一些抓住风口的人开始做起了直播带货。

“我们正式开始直播是2021年8月卖桃子,那时公司以线下销售为主,销量不佳,当时一些网络直播比较火,我们就试着做线上直播带货,就这样慢慢把线上也做起来。春秋卖鸡蛋、蔬菜,夏天卖水果,秋冬卖腊货、泡泡青,全年下来卖得最好的是油桃和泡泡青。”姚小霞说,她在抖音上销售随州安居的特色农副产品,一般两千名观众同时在线,一天下来有20多万人观看,最火爆的时候一天有8万元的销售额。

姚小霞表示,下一步,公司将结合新的消费模式,积极推动线上销售,宣传随州美食文化,让来自全国各地的人走进直播间,品尝到随州美食。

品源公司:龙头企业发展势头强劲

随州日报全媒体记者 滕锐



参观品源现代农业公司香菇酱产品

湖北省制造业单项冠军示范企业、湖北省专精特新“小巨人”企业、湖北省信息化和工业化融合试点示范企业……11月22日,2023年全国网络媒体随州行采访团来到品源现代农业发展有限公司,看龙头企业的发展脉络。

品源(随州)现代农业发展有限公司是集农业研发、食用菌种植、农产品精深加工及出口贸易为一体的农业产业化国家重点龙头企业,是随州香菇产业深加工代表企业,年加工农产品过万吨,年产值过10亿元,主要出品的干制食用菌、香菇酱料等系列产品远销东南亚及欧美等多个国家和地区,深受客商青睐。

走进万吨香菇调味品智能化生产车间,从预处理—配料—炒制—灌装—封口—杀菌—静置—检验到包装,每个环节严丝合缝,严格按照标准执行,夯实产品质量基础。

“在完善的质量管理体系下,生产计划完成率、产品一次性交检合格率均超过了98%,关键点偏差率为零。”品源公司生产部负责人陶小迪介绍。

采访团成员走到产品展示台前,品尝种类繁多的香菇制品,本地美食博主“金金有味”品尝香菇酱后说:“品源公司生产的香菇酱醇厚浓郁,鲜香扑鼻,色泽更是勾口水,我相信随州香菇会火遍世界,也希望有更多的人可以来品尝随州美食。”

新浪湖北文旅事业部副主编刘颖洁说:“此次媒体行,我们走进企业,看见了企业热火朝天的生产场景,感受到了随州产业发展势头强劲,希望随州发展得越来越好!”

大洪山牛肉:源于自然,自成一派

随州日报全媒体记者 滕锐

久在樊笼里,复得返自然,随心所欲地,自在大洪山。11月21日,2023年全国网络媒体随州行采访团来到大洪山风景名胜,登荆楚名山、品山野味道、过自在生活。

大洪山境内万山重叠,群峰竞秀,沟壑纵横,林海茫茫,森林覆盖率达97%以上。大洪山内除了有环山车行道,还有数条徒步路线,溪水与古道一路相伴,去大洪山山顶,总会有一群摇着尾巴的黄牛闯入你的视野,它们神态安逸,沉稳、威风,陶醉在山间的晨钟暮鼓中。

大洪山风景区绿水村养牛户高祥龙介绍,区别于其他地区传统的圈养方式,大洪山“自在牛”每年春天就在山里自由觅食,直到大雪封山前才回到山下,终年与日月相伴、和山水同眠,食纯天然草料,饮高山泉水,汲取大自然之精华,使其体性健壮,肉质健康细嫩,肉鲜美,营养价值特别高。

在古朴的农家院中,厨师们用心烹制着每一块黄牛肉。火候掌握得当,香料调配得宜,让每一口黄牛肉都充满了诱人的魅力。丰富的肉质、醇厚的口感,以及那淡淡的香料味道,让人回味无穷。

中国网记者赵小雅品尝大洪山黄牛肉后说:“品大洪山牛肉,不仅是味蕾的享受,更是一场心灵的旅行。坐在农家院中,看着炊烟袅袅,听着鸡鸣犬吠,享受着这份来自大自然的馈赠,让人忘却了城市的喧嚣,感受到生活的简单与自在。”

大洪山黄牛肉,不仅是一道美食,更是一种生活态度。它让人们重新认识了美食与自在的关系,也让人们更加珍视与大自然的联系。在这里,每一口黄牛肉都讲述着一个关于美食、关于生活、关于自在的故事。



参观黄鹤楼酒业随州公司陶坛林

黄鹤楼酒业:美酒赋予随州别样魅力

随州日报全媒体记者 滕锐

“开坛十里香,飞芳千家醉。”正如诗人王之涣所言,走进黄鹤楼酒业(随州)有限公司,空气中弥漫着阵阵酒香。赏9999个陶坛缸酿酒,闻令人陶醉的酒香……11月22日,2023年全国网络媒体随州行采访团在此近距离感受随州美酒的魅力。

据了解,黄鹤楼酒业(随州)有限公司一期项目年产1.2万吨基酒的1号酿酒车间已建成,是华中地区最大的单体酿酒车间。项目主要分三期,三期全部完工后将实现3年内达到年产3万吨基酒、年创利税超亿元的目标。

在实地探访过程中,采访团成员们对黄鹤楼酒独特的酿造工艺和深厚文化内涵表现出了浓厚的兴趣。采访团成员拿起小杯基酒,微微倾斜酒杯,缓缓靠近鼻尖,自然吸气,感受幽幽香气沁入肺腑。品一小口,轻轻抿之,静静品味美酒醇、绵、浓、净、香的风味四溢回荡渗润口腔和舌尖,须臾间怡神舒畅,回味无穷。

极目新闻记者周萍英已多次来到随州,但每次都有新的体验,她说:“随州有很多龙头

企业深耕市场,不断实现产业链延伸,是随州打造城乡融合发展示范区的典范,却和这座厚重历史文化的城市一样低调,需要我们不遗余力去发掘和传播。”

黄鹤楼酒业随州基地销售公司总经理蔡忠说:“黄鹤楼酒业有华中地区最大的酿酒车间、有规模宏大的室外陶坛林、有智能化程度最高的酿酒基地,我们想让更多的人了解黄鹤楼酒的文化,了解炎帝文化,通过美酒这一载体也让更多人感受随州魅力,随州美食美酒应有尽有!”



大洪山自在牛

本版图片由随州日报全媒体记者徐斌摄