

江碧水向东流

长江大保护十周年 长江流域地市媒体百村蹲点调研行

10月底,湖南省郴州市东江湖畔的青草村,丝毫没有秋天的萧瑟感。漫山遍野的蜜橘和源源不断的卡车,一起绘就了忙碌的秋收图。

果农刘丽切开蜜橘开始直播带货,不远处,“护水人”邓振中巡回归来,村党总支书记李玉江说起村里普及了网室栽培技术很是兴奋。

十年前,这里还在为退水上岸发愁;如今,清波映橘红,“护水”与“丰收”的故事在湖畔讲也讲不完。



刘丽在直播卖东江湖蜜橘。罗泽辉 摄

化乡愁为守护

今年30岁的邓振中,是资兴市(郴州所属县级市)清江镇行政执法大队的队员,家在东江湖的北极岛。

“我家乡附近曾有一条溪流,因为上游开矿导致水质恶化,再也见不到鱼了。这个经历让我在高中毕业后选择了环境工程专业,主攻水处理方向。”邓振中讲起那条浑黄的小溪,心里种下护水种子。

大学毕业后,邓振中进入浙江的上市企业工作,从事水处理工作。

“见过千岛湖、鄱阳湖,但我觉得还是东江湖的水最好。”心中总惦记着家乡水,邓振中辞去工作,考试回到了家乡工作。

每次开着车巡湖时,邓振中总感觉责任重大。

“我亲眼见证了过去过度捕捞的严重性,一个晚上就能捕捞一两万斤鱼,而且‘大小通杀。’”

为全面落实长江流域十年禁渔政策,资兴市持续开展东江湖禁捕联合执法行动,重拳打击非法捕捞等违法行为。跟着执法队开展联合行动,蹲守、巡查、宣讲政策,邓振中看着湖面渐渐恢复宁静,也为这些变化感到高兴。

水面宁静,山上热闹。清江镇是东江湖蜜橘的核心产区,湖边的村民都以柑橘产业为生。

护水不只是管湖面,岸上的每一寸土地都连着湖。青草村是离镇区最近的村,也是邓振中日常巡湖的第一站。

“青草村群众的环保意识现在很强。村里实施了农药瓶回收计划,村民不再乱扔农药瓶,而是进行回收,还可以通过以物换物的方式在村部换取纸巾、洗衣粉等物品。”邓振中介绍。

近年来,青草村的村民使用有机肥代替化肥,采用沟施方式,并安装雾化系统,这些措施使流入湖中的化肥农药减量一半以上。特别是减少了磷和钾的排放,有效控制了水体富营养化。

如今,镇上建了污水处理厂和垃圾中转站,垃圾被分类、压缩、运走处理,湖岸线上的水面,干净得连落叶都没有。

把网箱变橘香

清晨5点,青草村的果园里已有了动静。李玉江挎着篮子、拿着剪刀,开始采摘橘子。

“大果收购价约2元一斤,中果3元,小果能卖到4至5元。”他边摘边算账。

谁能想到,十年前他还在东江湖上养鱼,那会儿的账可没这么好算。

2016年,李玉江的养鱼面积达1000平方米,投放了5万尾鱼苗。但他心里清楚,鱼苗、饲料、网箱,处处都要花钱。

退网上岸的要求下来后,身为党员的他咬咬牙,带头“上岸”了。从父亲手里接过7亩橘子林,自己又开垦了几亩荒地,李玉江踏上了种果之路。

当时,他和村民们种植的多是传统柑橘品种,产量低、抗病性差,果子经常面临滞销困境。他不甘心,开始琢磨改良品种、钻研技术。

身为村党总支书记的李玉江,积极争取移民产业发展项目资金,通过实施“种苗工程”,带领全村完成了柑橘品种

的全面改良。不仅如此,他还指导村民使用新引进的节水灌溉系统——这套移民产业项目的重点工程,每亩每年能节约用水40%,还能通过精准灌溉显著提升果实品质。

“防虫网一罩,农药用量少一半,一年又省干把块。”李玉江笑着说。

他算起细账:“我养鱼时一年辛辛苦苦只能挣五六万元钱。现在改种水果,环境改善了,尤其是东江湖的水质好,我们打广告说果子是用一级饮用水浇灌的,所以价格比全国其他地方的橘子都高。今年水果行情不好,但我们的水果还能卖到4元多,大部分果子能卖到3.5元以上;其他地方的蜜橘只能卖1元多甚至8角,我们的价格是他们的2到3倍。”

不光自家的账算得清,全村的账更亮眼。今年,青草村移民人均年收入将达2.4万元,村集体存款位居资兴市前列。

日头升高,李玉江把摘好的橘子过秤、装筐。收购商的车直接开到家门口,青草村的橘子完全不愁销。

从东江湖上的“水上漂”,到果园里的“地头忙”,李玉江用一笔笔明白账,带着全村人走出了一条稳当的致富路。

让山货成爆款

“家人们看过来,自家果园刚摘的东江湖蜜橘,皮薄肉嫩,汁水足!”来到刘丽的果园,她正在电商平台直播。

这位从广西嫁到青草村的媳妇,家里一共有12亩果园,今年和儿子一起开始了全新的创业尝试。

让她迈出这一步的,是去年村里的一场培训。2024年,清江镇开办互联网营销师培训班,刘丽参加了培训。

“老师教我们怎么用手机拍视频、怎么和网友互动,当时觉得新鲜,但没想到自己真能用上。”刘丽回忆。

转折发生在今年。即将大学毕业的儿子提出返乡创业,通过直播销售自家果园的蜜橘。

“他说,要努力把东江湖的蜜橘卖向全国,我一听就动心了。”刘丽坦言,虽然自己对直播一窍不通,但儿子在学校学了不少技术,从账号注册、店铺运营到营业执照办理,他一个人全部搞定。

得知她要直播卖橘子,快递员还专程上门,手把手教他们打单、打包、发货。发货的问题解决后,刘丽的直播正式上线。

一开始,她紧张得手心冒汗。但随着一场场实践,她渐渐找到了节奏:晚上8点准时开播,用带着乡音的普通话介绍蜜橘的口感。镜头里,她时而摘下蜜橘当场剥开,展示晶莹的果肉;时而带着网友走遍果园,让东江湖的湖光山色与挂满枝头的蜜橘同框。

“所见即所得,大家在屏幕上看到的是什么样,收到的就是什么样。”这是她说得最多的话。

开播以来,刘丽最多的一天卖了90多单,虽然不算多,但都是回头客。

如今,东江湖的清波映着橘红,每一条溪流都清澈,每一片果园都飘香,每一张笑脸都踏实,这便是对“守护母亲河”最好的回应,也是留给未来最珍贵的礼物。

橘子红了,湖更清了

郴州日报社记者唐思思 王路莎 罗泽辉

沃土生金粉飘香

郴州日报社记者王路莎 唐思思

村民在晾晒米粉。卢经纬 摄



村头村搬迁后的规范建房。罗泽辉 摄

深秋,凌晨3点,湖南省郴州市西河岸边的薄雾像一层轻纱笼罩着稻田,在苏仙区栖凤渡镇的村头村,71岁的曹晓琴已经在米粉作坊里生起了柴火。

米浆在铁锅里“咕嘟”冒泡,她握着竹筛在锅中轻轻一荡,米香混着柴火味漫过窗棂。

天亮了,河边的稻田里,65岁的陈连牙正带着村民巡田。他蹲下身对记者说:“2006年洪水漫到这儿,12个组泡在水里,我家房子塌了。”如今,倒塌的房屋处已复垦出了100多亩农田。

这个曾被洪水围困的村庄,正用一碗米粉的香气、一片稻田的金黄,讲述长江大保护背景下“绿水青山就是金山银山”的动人故事。

搬家,搬出美丽家园

村头村离郴州市区27公里,由原南香村、丰塘村合并而成,湘江的次级支流西河贯穿全村。

陈连牙是合并前南香村的老支书,他告诉记者,当年,村民大都依水而居,以水谋食,再在岸边种上水稻,风调雨顺的年份,村里的日子也还算好过。

可是,2006年受台风“碧利斯”影响,整个郴州市暴发了百年难遇的洪涝灾害,南香村受灾严重。

“当时村里有20多户的房子完全倒塌,120多户被鉴定为危房。”陈连牙回忆,当时村“两委”经过深思熟虑和征求村民意见,大胆做出了将所有村民搬离河岸的决定。

村里开始广筹资金。

红十字会等慈善机构的捐赠来了,村里在外创业的企业家、经济能人的捐款来了,民政部门的帮扶资金也来了。很快,一栋栋整齐漂亮的民居拔地而起,村民们搬进了新家,告别了忧心水患的日子。

如今的村头村,3座污水处理站日夜运转,西河水质从Ⅲ类提升到Ⅱ类。村里大力推进清洁村庄行动,美化、亮化、绿化、净化村庄,加强小游园、小果园、小花园、小公园建设。目前,全村改建新建无害化卫生厕所1000余户,建设农村公厕6座,卫生厕所普及率达100%,村容村貌也由原来依靠硬件建设的“一时美”向全民参与治理的“长久美”转变。

河边建起了风光带步道,田里冬季种植油菜,夏季种植彩稻,形成“春看油菜秋看稻”的天然田园风光。

每年3月,1200亩油菜花竞相绽放,村里都会举办油菜花节。一片金色的海洋与青山、农屋构成一幅美丽的田园画卷,吸引数万游客沿着步道走进金色花海。

“在保证粮食生产及安全的情况下,用好‘赏花经济’大力发展乡村旅游,推进一村一品、一村一景、一村一业,推动乡村成线成片发展,实实在在带动了农业增效、农民增收。”苏仙区栖凤渡镇村头村第一书记、乡村振兴驻村工作队队长李峥说。

良田沃土“换皮肤”了

“你看这片地,三年前还是长满野草的‘空心村’,如今踩上去软乎乎的,黑土能攥出油!”村头村党支部书记曹祚斌蹲在田埂上,抓起一把泥土在手里捻了捻,阳光透过指缝洒在新翻的田垄上,泛着湿润的光泽。

这片20亩的土地,曾是村里的“伤疤”——老宅基地垮了半截,荒草比人还高,坑洼处积着雨水。

2020年春天,几辆满载黑土的卡车打破了这里的沉寂。“那是从G4高速工地上‘请’来的宝贝!”曹祚斌笑着回忆。当时,村里从G4京港澳高速苏仙段良田镇运来不少“熟土”进行平整,形成了如今40厘米厚,约20亩的良田。

工程渣土变良田沃土,就是这么“神奇”!

“40厘米厚的耕作层,就是能种出好庄稼的熟土啊!”苏仙区自然资源局的技术员跟着卡车来指导时,村民们才知道这“土搬家”的学问:修高速路时,工人特意把表层肥土剥离保存,如今填到村里的荒地上,既能让旧宅基地“重生”,又不浪费一寸好土。

“沃土‘搬家’,运送到异地‘安家’,是保护最优质的土壤资源、实现建设项目占用耕地‘占优补优’的重要举措。”苏仙区自然资源局耕保股股长邵炳文说,通过耕作层的再利用,可以改良新增耕地的土壤,提升耕地质量,改善生态环境和生产条件,对探索创新性保护耕地发挥积极作用。

为了平整土地,村支书带着大伙儿拿铁锹、推板车,忙了整整一个月。为了让“换肤”后的良田安好“家”,村里把这片土地流转给当地种植专业合作社,并签下3~5年合约,推动土地增值变现。

“目前,这块土地用来栽种水稻,预计能为村级集体经济年均增收30余万元,村民人均增收1.3万元。”曹祚斌算着土地经济账,对未来充满期待。

一碗手工切粉的“绿色传承”

苏仙区民间曾流传一句俗语:“油铺的油粑粑,五里铺的粥,栖凤渡的鱼粉。”前两者早已失落,唯独栖凤渡鱼粉走出小镇,走向了全国,成为郴州早餐的一张名片。

“过去建新房、过寿,亲戚朋友就做一箩筐米粉,上面覆一张红纸送过去,主人在西河里打上几条鲜鱼煮米粉款待客人。”村头村的老人介绍说,这种淳朴的乡村礼仪,在商业社会中逐渐式微,“现在都是打红包了”。再加上手工切粉工序繁杂,耗时耗力,慢慢地,很少有人愿意做手工切粉。

十年前,村民曹晓琴从广东回到村里。自从她的孩子在广东安家,她就搬到广东帮着带第三代。眼看孙子越来越大,自己也思乡情切,就回到了这片生养她的故土。

那时候,曹晓琴已61岁,可她闲不住,拾起了村里的传统手艺——做手工切粉。

“米要用当地的早稻,晚稻太黏,不适合做粉。”曹晓琴介绍,米浸泡的时间,根据气温不同而随时调节,“夏天1小时就行,冬天要3个小时,秋天早晚气温不同,泡米的时间也就不同。”

米泡好后,是磨浆。“要磨得细,一次米不能放太多,不能太快,而且要经常清洗、打凿石磨的槽。”她右手推动着磨盘,介绍其中的“玄机”。

“凌晨3点起来磨浆,柴火烧到天亮,粉才有这股香!”曹晓琴的作坊里,竹筛上的米粉在阳光下泛着微光。村头村的手工切粉只放米浆和茶油,不再放任何添加剂,味道最正宗。

十年间,手工切粉从村民零散制作的“糊口生意”,变成了带动村民增收的“金产业”——纯米制作的米粉销往内蒙古、新疆。

“冬天才壮观,家家户户都做粉,前坪全是晾晒的粉皮。”曹晓琴说,现在食客们慕名而来,手工切粉一时供不应求,村民们捡拾起搁下多年的制粉工艺,“现在有30多家”。天晴的冬日,家家户户炉火旺盛,米香弥漫,能见到阳光的空地里,满是粉皮在微风中飘扬。

从“与水争地”到“依水兴业”,这个曾被洪水围困的村庄,如今用油菜花田、米粉作坊和清澈的西河水,写就了长江大保护的生动注脚。正如曹祚斌所说:“不是不开发,而是换种活法——守着西河的水,做着干净的粉,赚着生态的钱!”

青草村。罗泽辉 摄