

摇蜜桶转出乡村振兴“甜蜜经”

浏阳大围山镇同幸村蜂蜜产业年产值达1.5亿元

● 长沙晚报全媒体记者 朱泽寰

六月的大围山镇同幸村，花开正好，蜂群飞舞。6月18日，浏阳市大围山镇同幸村第九届摇蜜季活动启幕，不锈钢摇蜜桶飞转间，金黄的蜂蜜顺着桶壁缓缓流下，沁人心脾的甜香氤氲林间。

据统计，开幕当天成功摇出315斤高质量蜂蜜，并有14位客户现场签订认领协议，仅浏阳市邮政分公司就认领1000箱，预计带动销售蜂蜜超2万斤。这场延续九年的盛事，早已超越农事活动的范畴，蜕变为融合传统文化、生态体验与产业推广的文旅IP。

二次摇蜜，摇出“甜蜜经济”好“蜂”景

活动现场，养蜂二十余年的廖能辉将一块蜂脾依次放入两只桶内，转动手柄，从而得到两种蜂蜜，这便是“二次摇蜜”技艺，也是同幸蜂蜜品质的核心密码之一。

“‘二次摇蜜’是将两种不同品质的蜂蜜分开放取。”廖能辉一边演示一边解释，“第一次先将品质不高、不成熟的水蜜摇出来，再取出蜂脾，割去表层的封盖蜜蜡，放入另一只桶内进行二次摇蜜，能得到浓稠度更高、质量更好的‘熟蜜’。”

尽管产量比一次摇蜜少三分之一，但售价能提升30%以上。这种传统与现代结合的工艺，已入选长沙市第八批非物质文化遗产。

从小弱散到亿元级的蜕变密码

从摇蜜季的热闹场景回溯，同幸村的蜜蜂数量早已完成从“小弱散”到“精特新”的华丽转身。

走进标准化蜂蜜加工厂，4名工人在生产线上忙碌，在特殊生产设备的帮助下，一天就能完成2吨蜂蜜的过滤、灌装和包装。

“这在十年前不敢想象。”同幸蜂业合作社相关负责人回忆，过去蜂农各自为战，蜂蜜品质参差不齐，每斤售价不到30元，“现在我们有了统一的生产标准和品牌，‘同幸蜂蜜’身价大涨，还供不应求。”

产业蜕变的背后，是大围山镇党委、政府牵头打出“技术+文旅+市场”的组合拳。技术端，持续加大对蜂蜜产业的支持力度，

化遗产。

活动现场，游客们不仅能近距离观察蜜蜂采蜜，还能参与过滤、灌装等环节，沉浸式体验“从蜂巢到餐桌”的全过程。

“摇蜜季就像一个窗口，让城市人走进乡村，也让乡村的甜蜜走向全国。”大围山镇有关负责人表示，通过连续举办摇蜜季，同幸村已形成“摇蜜体验+蜂蜜认养+电商直播”的立体营销模式。

据悉，今年早在摇蜜季活动开始前，线上预售订单就已突破数千斤，直播间观看量超10万人次，“寻蜜同幸”成为小红书、抖音等平台的热门话题。



廖能辉介绍，成熟的蜂蜜均被蜜蜂“盖”上了白色的蜜蜡，“二次摇蜜”便是摇取这些高品质蜂蜜。

长沙晚报全媒体记者 颜开云 摄

扫码看短视频
看摇蜜过程

从一滴蜂蜜到产业蓝图的“大围山范式”

同幸蜂蜜的成功，只是大围山镇“10+10+N”现代产业体系的一个缩影。

在大围山镇“10+10+N”现代产业体系中，蜂蜜产业其实仅是N个“亿元级”产业中的一个标杆，未来还将全力培育一个“10亿元”级竹木加工产业集群，提质增效一个“10亿元”级文旅融合产业典范，并以此深度赋能水果、豆腐、餐饮等N个“亿元级”产业。

据统计，2024年大围山镇文旅消费额突破1亿元，“围山云起”等高端民宿成为行业典范，以同幸村、楚东村等为代表的地区正逐步打造集蜜蜂

科普、摇蜜体验、红色研学于一体的综合体。

从摇蜜季的一滴蜂蜜到全域发展的产业蓝图，大围山镇以生态立镇为根基，以产业融合为路径，让“甜蜜特质”转化为乡村振兴的致富密码。

随着“围山甜”文旅小镇建设推进，蜜蜂蜂蜜产业将与康养、电商等业态深度融合，如同飞转的摇蜜桶，持续摇出乡村共富的美好未来。这方土地上，传统技艺与现代产业共振，生态优势与经济发展共生，正书写着湘赣边乡村振兴的鲜活范本。

农户菜园子直通餐馆菜盘子

长沙县供销社巧当“红娘”，产销对接解“两头难”

长沙晚报6月25日讯（全媒体记者 刘洋 通讯员 周汝洁 黄尚）6月24日清晨，长沙县果园镇金江新村71岁的夏汉云老人，像往常一样把刚采摘的鲜嫩豆角、辣椒送到杨泗庙社区的“星仔生鲜”服务站。短暂停留后，这些带着露珠的蔬菜，便会出现在知名餐厅的后厨案头上。

这样便捷地连接起“菜园子”与“菜盘子”的场景，正是长沙县供销社打通农产品产销“最后一公里”的创新实践成果。架起的这条农产品流通“高速路”，有效化解了农户“卖菜难”与餐饮企业“采购难”的双重困境，为小农户与餐饮企业架起互利共赢的桥梁，也让基层供销社焕发新活力。

精准破局：“市场红娘”巧牵线

在杨泗庙社区“星仔生鲜”服务站，农户们的新鲜蔬菜刚到不久，就被来自味道江湖、厨

道光壳、尝津湖、凉塘一味等餐饮企业的采购人员争相选购。“以前，每天凌晨跑市场，耗时耗力，还不一定能拿到好货。现在，直接采购农户家的新鲜蔬菜，方便又新鲜！”味道江湖负责人李四红感慨道。味道江湖负责人苏觉补充道：“供销社每天准时送来合格的新鲜菜，让我们的人力成本至少降了10%，品质还有保障，我们更放心了！”

以往，分散的小农户常因规模小、信息不畅，导致优质农产品遭遇“难卖”“价低”甚至滞销的困境。而餐饮企业则疲于在批发市场奔波，面临采购难、品控难、成本高的烦恼。

面对困局，长沙县供销社敏锐捕捉需求，主动担当“市场红娘”。依托覆盖乡村的组织网络，供销社系统收集整理本地农户当季产出，深入对接餐饮企业需求清单，成功构建起“农户按需种植—供销社集货直供—餐厅稳定收

货”的农产品短链供应体系。

仅在果园镇试点，这一模式日均直供餐饮企业蔬菜、禽蛋等农产品就超过500公斤。

严控质量：构筑共赢产业链

“供销社不仅包销，还教技术、送肥料，我们种得安心，收入也稳定！”农户李玉梅介绍，供销社对蔬菜品质把关极严，农残超标的产品坚决不收。

据悉，在创新搭建供销对接平台的同时，为满足生产者对“有效销售”以及消费者对“舌尖安全”“成本可控”的需求，县供销社从生产、收购、运输等环节精准发力，用质量体系构建标准供应。

生产前端，县供销社深入合作农户，建立农产品生产档案，推广绿色种植标准和技术，统一提供优质种苗、有机肥，并指导农户规范用药施肥；收购环节，配置农残快检设

备，严格执行“每批必检”，坚决拦截农残超标产品，对农残超标产品一票否决；运输过程中，充分发挥组织与物流优势，统一定点收购、专业分拣、冷链配送直达，确保从田间到客户全程保鲜，锁住营养与风味，力争8小时内完成极速流转。

稳定的订单收购让小农户告别了市场风险，销售渠道和价格有了保障。餐饮企业则通过供销社的标准化集配，省去了分散采购的繁琐，大幅降低人力、物流和损耗成本。

“这不仅是简单的买卖，更是打造了一个‘农户安心种、企业放心用’的可持续共赢链条。”长沙县供销社理事会副主任曾威表示，未来将在全县推广这一模式，并探索建立中央厨房与净菜加工中心，进一步延伸产业链，让更多小农户的优质产品直通市民餐桌，走出一条可复制、可持续的助农兴农新路。

关爱“小候鸟”东鹏研学启动招募

新业态劳动者子女，交个好“鹏”友

长沙晚报6月25日讯（全媒体记者 李卓 通讯员 符佳明）暑期将至，一场专属“小候鸟”的奇幻之旅即将开启！由开福区妇联、长沙金霞经开区企业文化服务中心主办，深圳市东鹏饮料公益基金会、东鹏饮料（集团）股份有限公司、长沙晚报校园记者俱乐部联合承办的第三届“关爱新业态劳动者——小候鸟东鹏研学”湖南长沙专场公益活动，将于2025年7月17日—7月20日举行。

作为新业态劳动者子女的专属福利，此次四天三晚的精彩研学全程免费。如果你是快递员、外卖小哥、网约车司机等新业态劳动者，快报名让孩子参与，一起在长沙，交个好“鹏”友，开启一段充满爱与成长的旅程。

此次活动报名从即日起至7月10日（招满即止），招募对象为目前在长沙工作的新就业形态劳动者（如快递员、外卖小哥、网约车司机等人群）子女，年龄段在10—15岁之间，健康状况良好，以因父母外出务工而常年分开的孩子为主，共招募20名。

四天三晚的研学有怎样的精彩？开营首日，将由长沙晚报校园记者俱乐部导师介绍行程及安全工作等、通过互动进行团队破冰，相互认识。还有特别环节，由家长代表朗读给孩子的信、小朋友抽取小记者精心准备的礼物。

接下来行程中，孩子们将参观长沙规划展示馆、长沙博

物馆，沉浸式感受长沙的过去、现在与未来规划蓝图，领略长沙深厚的历史底蕴；研学湖南省湘绣博物馆和研究所，观展从春秋战国出土绣品到现代大师作品，省级工艺大师现场演绎针尖上的非遗艺术，可参与绣品制作。在开福区动趣王国，孩子们可与萌宠亲密接触，亲手投喂，感受动物的灵动与可爱。夜间活动也精彩不断，孩子们将乘坐湘江游轮夜游长沙一江两岸，夜登天心阁而知古长沙，体验全省首个光影公园。

“民族品牌”东鹏饮料长沙生产基地将向孩子们敞开大门，参观东鹏饮料的发展历程和生产线，现场体验水果茶制作，进行研学活动——把爱“袋”回家。孩子们还将走进湖南最顶尖、最美的大学校园及岳麓书院、湖南第一师范学院旧址，感受大学氛围、建立对大学的认知，了解相关学科专业的选科要求、未来前景，做好学业规划。

研修期间，将鼓励“小候鸟”给父母写回信，将研学期间的收获与思念融入字里行间。在长沙美食地标火宫殿开展亲子互动，制作并品尝长沙美食，孩子们也将朗读给父母的回信，来一场充满仪式感的感恩教育。



扫码即可报名
此次报名仅用于收集招募人员信息，需工作人员通知二次确认，才视为报名成功。

“废水”变“碳源”

宁乡污水处理模式入选2024年工业园区水环境管理典型案例

长沙晚报6月25日讯（全媒体记者 匡春林）记者从市生态环境局获悉，在生态环境部近日公布的2024年工业园区水环境管理典型案例获选名单中，宁乡经济技术开发区啤酒废水协商排放创新实践典型案例入选。

目前，传统食品饮料企业废水处理面临两大痛点：企业需耗费大量成本处理有机废水；园区污水处理厂需花不菲的费用，购乙酸钠等有机物作为碳源，保证脱氮除磷效果。

自2022年起，长沙市生态环境局宁乡分局积极指导宁乡经开区开展探索，在全省范围内率先开展啤酒企业生产废水资源化利用试点，努力突破这一瓶颈。宁乡经开区以生态环

境部发布《啤酒工业污染物排放标准》修改单(GB19821—2005)为契机，在省生态环境厅、长沙市生态环境局指导下，通过试点先行、明晰责任机制、创新监管制度“三步走”策略，采取组织开展排水现状调查、废水协商排放可行性论证分析、编制实施方案、委托专业机构开展管网改造和维护等措施，推动园区啤酒生产企业与园区污水处理厂协商制定废水纳管排放标准，使企业废水实现协商排放、污水处理厂获得啤酒废水碳源。

在取得了明显的经济与环境效益后，市生态环境局宁乡分局将废水协商排放模式逐步推广至园区整个食品行业，真正实现污水治理、节能降碳、营商环境优化“三赢”。

文明交通
安全出行



酒后不驾车 疲劳不驾驶 系好安全带 礼让斑马线

长沙日报社宣