

乡村振兴

2026年2月3日 星期二

E-mail:hljrbxczx@163.com

本期主编:姚艳春(0451-84655776)
执编/版式:仲一鸣

“农民的闺女”张芳:20年潜心打造黑土好粮

黑小优故事汇

□张月 本报记者 宋晨曦

春节临近,“黑小优”故事汇上新!今天要介绍的,是“农民的闺女”张芳和她用20年匠心打磨的黑土好粮——和粮农业。

“黑土地,是我最温暖的底色。和粮农业就

是要让黑土地的馈赠走向千家万户。”张芳的这句话,藏着她深耕农业的初心。2005年,这位农三代放弃优渥前程,扎根黑土地创业,如今已带领企业成为农业产业化国家重点龙头企业,2025年产值达到39.5亿元。

依托北纬45°黄金种植带,和粮打造了超百万亩优质基地——黑龙江20.7万亩黑土田+俄罗斯75万亩农场+澳大利亚8万亩产区,10万余亩绿色有机田搭配50余个有机认证,从源头锁住品质。70条现代化生产线、65万吨仓储基地,再加

上108项国家专利加持,鲜谷现磨、24小时直配,让每一粒米都带着黑土的醇香。

旗下“溢田”等品牌涵盖300余种产品,杂粮粥单品销量超20亿袋,不仅走进全国万家商超,还出口17个国家。企业更带动9.5万余户农户增收,用“互联网+农业”模式打通全产业链。

每一份粮食,都凝结着张芳对黑土地的热爱与对品质的极致追求。新春团圆宴,用这份“黑土优品”煮一碗软糯香饭,让健康与美味陪伴全家暖享团圆!

乡村现场



“甜蜜蜜”的糖球。

乡村文旅热 寒地雪生金

铁力市工农乡北星村篝火晚会。受访单位提供



铁力市北星村冬日景色。受访单位提供

游客在滑雪。本报记者 唐海兵摄

振兴路上

□魏巍

本报记者 唐海兵

冬日的伊春市铁力市工农乡北星村,白雪覆盖在错落的民居上,民俗于工作坊中传来欢声笑语……昔日寂静的乡村成了人们向往的冰雪打卡地。

“以前冬天村里没啥活儿,现在游客多了,我开的农家乐天天满座,炖菜、黏豆包都是地道农家味,一冬天能挣好几万元!”北星村村民李红一边忙着招待客人,一边笑着说。

近年来,黑龙江深入践行“绿水青山就是金山银山,冰天雪地也是金山银山”理念,以冰雪旅游为牵引,串联冰雪运动、冰雪文化、冰雪装备等产业链,推动冰雪产业与乡村振兴深度融合,让漫天雪花化作致富“银花”,让冬日冷资源变成发展“热经济”。

放眼望去,500米的长街,近百个摊位,每个摊位前都站满了人。

“赶一次集,能顶平时三四天的生意。”卖糖的大哥一边整理着摊位上的货品一边对记者说。大哥的摊位上货品丰富,既有自家产出的粮食、冻货,也有从批发市场买进的干果、糖果,满满当当摆了一长排。

太平镇与哈尔滨市区相距近35公里,驾车往返需1小时左右,还需承担高速费用。尽管镇上也有不少商店,货品种类较为齐全,但价格普遍高于市区批发市场。正因如此,每逢大集,乡亲们更愿意来这里采购日用商品,既省钱又能一站式买齐所需。摊贩们就像城乡物资与信息流通的毛细血管,默默搭建起连接城市与乡村的纽带。

不远处的日用品摊位前,顾客刘大姐也打开了话匣子:“咱这儿离市区大商场远,平时想买点特色年货、换个锅碗瓢盆,就盼着逢十这大集。集上东西全,价钱又实在,比跑市区省事多了。”

临近中午,冬日的阳光暖意渐浓,集市的热度也随之攀升至顶峰。一位大爷拉着便携小推车,车里早已堆得满满当当:冻鱼、猪肉、刚出锅的炒花生瓜子,最显眼的莫过于一张红彤彤的大福字,透着浓浓的年味儿。“儿子儿媳过年要带孙子回来,得多备点年货才够热闹!你看这大鲤鱼,又大又实惠,1斤比超市便宜好几块钱。”他一边拍着车上的年货,一边笑着跟记者念叨。

这份因“实惠”而生的喜悦,在集市的每个角落悄然蔓延。当人们带着年货与喜悦踏上归途,这个大集也完成了它最重要的使命——将物质的丰盈与精神的欢愉,一起送进千家万户,为银装素裹的黑土地,绘上温暖生动的一笔色彩。



现场比量尺寸。

冰雪旅游串珠成链 乡村腹地焕新颜

“以前我只知道夏天的伊春很美,徜徉在青山绿水间非常惬意。没想到冬天更好玩,孩子们在民俗作坊学了剪窗花。尤其临近过年,在乡村里感受冰雪年味,别有一番风趣。吃的农家菜都是地道的东北口味,小鸡炖蘑菇、杀猪菜、黏豆包……家人们都很开心,我们真来对了!”来自江苏的谭女士一家对此次冰雪乡村游赞不绝口。

作为黑龙江民宿产业试点村,铁力市北星村投入数千万元盘活闲置民房,打造了集冰雪体验、红色研学、民俗体验于一体的乡村冰雪基地,让游客从观光打卡变成深度体验。据当地文旅部门介绍,2025年至今,全村接待游客已突破三万人次,村民户均年增收超5000元,冰雪旅游让这个小乡村实现了美丽蝶变。

近年来,黑龙江打破单一景点打卡的传统模式,推动冰雪旅游向全域化、体验化升级,让冰雪红利持续向乡村腹地延伸,打造出一批“一村一品、一村一景”的冰雪乡村旅游示范点。

在牡丹江市横道河子镇,俄式风情与冰雪风光深度融合,吸引了大批“候鸟式”旅拍摄影师扎根于此,冰雪旅拍新业态带火了周边的农家乐、民

宿、特产店。小镇的冬日街头,随处可见身着特色服饰的游客与冰雪美景同框,成了名副其实的网红小镇。

记者在采访中了解到,为了让国内外游客更便捷地体验龙江乡村冰雪游,黑龙江持续完善冰雪旅游交通体系,依托“哈尔滨冰雪大世界”号高铁主题列车、哈尔滨太平国际机场国际航线等交通网络,构建起“空铁联动”的交通格局。如今,从哈尔滨出发,半小时可达周边冰雪乡村,几小时便能抵达牡丹江、佳木斯等特色冰雪目的地,便捷的交通为乡村旅游带来了源源不断的客流,实现了“引客入村、留客消费、富民增收”的良性循环,让冰雪旅游成为激活乡村发展的新引擎。

让“小园玉米”走向了国际市场。

通河县清河村打破寒地农业的季节限制,依托设施农业技术实现寒地大樱桃反季种植,每斤售价达150元,吸引了大批游客前来采摘,带动周边形成“赏花一采摘一休闲”的农文旅融合链条,让冬日乡村成为采摘游的热门目的地。通河大榛子通过冰雪市集、电商平台双线销售,实现日销4吨的亮眼成绩,还带动了周边大米、山珍等农产品同步热销。

在冰雪经济的赋能下,黑龙江不断提升农产品附加值,让农民在产业链延伸中持续增收,形成了“一业兴、百业旺”的产业发展格局,冰雪经济成为推动乡村产业振兴的重要支撑。

与展示窗口。首届“冰超”联赛等高水平赛事的举办,更是让冰雪运动的热度向乡村辐射,激发了乡村冰雪运动消费潜力,带动了乡村冰雪赛事、冰雪体验项目的发展,让冰雪运动成为乡村的新时尚。

冰雪经济的热度,不仅是一时的流量红利,更是黑龙江乡村振兴的长期发展机遇。数据显示,2024年至2025年的冰雪季,全省迎来1.35亿人次游客,达到2117.2亿元消费额,冰雪产业的富民效应持续释放。

如今的龙江乡村,基础设施不断完善,产业业态日益丰富,农民腰包越来越鼓,广袤乡村正借着冰雪经济的东风,走出一条生态美、产业兴、百姓富的融合发展之路。

乡村快讯

第八批中国重要农业文化遗产候选项目发布 我省2项入选



由民猪种质资源培育出的龙民黑猪配套系。

本报资料片

本报讯(记者梁金池)记者近日从省农业农村厅获悉,按照《农业农村部办公厅关于开展第八批中国重要农业文化遗产挖掘工作的通知》(农办社〔2024〕11号)要求,经过市县申报、省级推荐、专家评议和司局审核,农业农村部农村社会事业促进司将全国90项传统农业系统列入第八批中国重要农业文化遗产候选项目名单,其中我省有兰西民猪养殖系统、饶河东北黑蜂养殖系统两项入选。

兰西民猪养殖系统由绥化市兰西县人民政府申报。据介绍,民猪原称东北民猪,是世界著名畜禽品种,我国东北地区特有的优良地方猪种,因高繁殖力、耐寒、抗逆性强和肉质好等特点而著称。

饶河东北黑蜂养殖系统由双鸭山市饶河县人民政府申报。据介绍,东北黑蜂是由我省20世纪初引入的远东蜂经长期的自然选择和人工选择形成的地方法种。具体表现在耐低温、维持大群、采集力强、配合力好,具有较高的经济和科研价值。1979年被正式命名为东北黑蜂,成为国家地理标志保护产品。

“黑土优品” 亮相冰城年货大集



年货大集上的“黑土优品”。本报记者 周静摄

桔红心酸菜背后的匠心

□文/摄 张月

冬日的哈尔滨市朝阳镇平安村,哈气成霜。哈尔滨市绿园蔬菜种植加工专业合作社里,一箱箱桔红心酸菜“整装待发”。

合作社理事长孟凡忠已过古稀,看上去依然精力充沛。他从储存室中取出一棵封装好的酸菜,一边轻轻地抚平袋子,一边告诉记者:“这可不是普通酸菜,是咱省农科院的宝贝品种。”说这话时,眼底满是骄傲。

孟凡忠原本是黑龙江省蔬菜公司干部,退休后偶然在平安村主任的办公桌上,看到了一棵菜心泛红的白菜。深耕蔬菜行业数十年,他敏锐地察觉到其特殊性,随后在省农科院新品种推介会上,进一步摸清了它的“底细”:这是省农科院通过白菜与胡萝卜反复杂交培育的新品种,成功将胡萝卜素转移至白菜中,菜心呈鲜亮的桔红色,维生素和植物糖含量远超普通白菜。当即,他便与省农科院签下了试种协议。

试种之路并非一帆风顺。签约后孟凡忠来到平安村,号召村民们一起种植。但由于农民从未种过这种新品种,普遍心存顾虑不敢尝试。为打消大家的疑虑,孟凡忠下承诺:种一亩地补贴

500元,成熟后全部回收。第一年村民们25亩的桔红心白菜试种失败,但他也如约按高于普通白菜的价格收购,足额发放补贴。这份诚意与坚持终于换来了回报,历经3年摸索,桔红心白菜终于在黑土地上稳稳扎根。

“那时候市面的酸菜多依赖添加剂保鲜,部分还经高温灭菌,口感发酸,颜色暗沉。”孟凡忠暗下决心,要用桔红心白菜做出原汁原味的无添加有机酸菜。他牵头联合10多位平安村村民成立合作社,以土地入股的方式在哈尔滨市双城区五家镇民安村大棚园区开辟种植基地。

“9月30日开始腌制,控制在零上10℃左右发酵,11月末完成后,全程维持0℃-4℃储存,靠低温锁鲜保持风味。”孟凡忠介绍,相较于其他有机酸菜120℃高压灭菌的工艺,自家酸菜最大程度保留了脆嫩口感,纤维少、易消化,酸度适中,更藏着老东北味儿腌酸菜的纯正本味。从最初的无公害种植,到顺利通过有机认证,再加上3年转换期,整整9年时间,他终于拿到了白菜与酸菜的“双有机认证”。

创业路上的,难题总是一个接着一个。孟凡忠苦笑着说,因轻信他人的口头承诺,种了150万斤桔红心白菜遭毁约,亏损50万元;尝试直播



桔红心酸菜。

带货拓展销路时,先后为一家推广公司缴纳近万元费用,还因对方错误宣传遭受额外损失……

即便历经诸多挫折,孟凡忠也从未想过放弃。

今年,合作社收获了近30万斤桔红心白菜,

全部用于制作酸菜。

如今,孟凡忠正通过线上线下下推进销售。

“我希望大家都来尝尝这个又营养又美味的老味道酸菜。”

寒风掠过田间,孟凡忠搓了搓冻红的手,目光望向自家的储存窖。窖里的酸菜还在低温中慢慢沉淀风味,就像他数十年的坚守,历经风雨却愈发醇厚。这颗小小的桔红心白菜,既藏着老蔬菜人的匠心,更承载着黑土地上新农人的韧性与担当。

乡村故事