



“四融一共”和美乡村行

# 家门口的诗与远方



鹰潭市信江新区江北街道周塘村

4月8日,从鹰潭北站出站,车行不过一公里,一片红石建筑便在绿意间若隐若现。驱车五分钟,记者一行便到了周塘村。

推开车门,一股醇厚的麦香扑面而来。“来得巧,正好赶上发货。”循着声音望去,货车旁,打好包的手工蛋卷礼盒堆得老高。“1、2、3……800箱!”彭林元清点完最后一箱手工蛋卷,看着货车稳稳驶离,发往四川成都。

彭林元是鹰潭客盈门食品有限公司(以下简称“客盈门”)的负责人,也是周塘村的村民。他招呼记者进厂房坐坐,边走边聊起自己的故事——24岁外出闯荡,至今已近40年,把中式糕点制作技艺带到大江南北,被鹰潭烘焙界的同行称为“祖师爷”。“在外再好,也总念着家里。自己过得好,也希望乡亲们过得好。”2020年,得知家乡要打造烘焙小镇,他将江苏的生意委托给亲戚,便收拾行囊回村了。

“既能做老本行,还能为家乡发展出点力。”彭林元指着加工厂说,“现在厂里20余人,基本都是本村和周边的村民。”

厂房里,残障人士彭志旗正忙着准备配料,他用手语向记者比划着,旁边的工友翻译说:“工作不累,一个月能赚4600元,还能照顾家里。”如今,村里企业多了,像他这样的残障人士、留守妇女,在家门口就能找到稳定的工作。

从“客盈门”出来,沿着村道往里走,信江新区烘焙产业发展办公室主任周林丰指着路两旁修旧如旧的红石老宅介绍:“你猜这里以前什么样?全村1300多人,青壮年常年在外‘做果子’,留下来的大多是老人小孩,冷清得很。”

“变化从2020年开始。”周林丰说,“我们以打造‘中国桃酥之乡’和‘中式糕点之乡’为契机,发展烘焙产业。咋干呢?推行‘企业+合作社+农户’模式,大伙拧成一股绳。”

他边走边说:“你看这些红石房,以前空着没人住,落满灰,现在改成了烘焙工坊、民宿客栈;烘焙老手艺捡起来了,还搞起了研发。一年下来,全村烘焙产业产值有一亿多元!”他掰着手指数,越说越来劲,“客盈门、道酥源、烘焙罗宾汉,这些牌子都是周塘村的,现在越叫越响了。”

拐过一个弯,眼前的景象热闹起来:烘焙学校的实训教室里,十几名学员正围着操作台,聚精会神地学习面包制作技艺。

“这是我们的‘麦子熟了’烘焙学校,不光培训本村人,全国各地甚至国外的学员都有。”周林丰介绍,“学会手艺后,学员可以直接在周塘就业,也可以外出开店创业。产业链、人才链、创新链,就这么串起来了。”

从烘焙学校出来,我们走进了烘焙罗宾汉旗舰店。店主王记正往柜台上摆放刚研发的新品女王舒芙蕾和糯糯卷。他来自安徽,深耕烘焙行业多年,2023年在周塘成立江西罗宾汉食品科技有限公司,专心从事烘焙产品研发。

“为什么选这儿?”记者问。

王记指了指窗外:“从面粉、糖、油等原材料,到专业烘焙设备、包装材料,再到经验丰富的老师傅、技术工人,甚至完整的营销策划团队——我们都能在鹰潭本地半小时车程内配齐。”他的语气里满是认可,“这种产业集聚优势,别的地方真不好找。”

傍晚时分,夕阳洒在红石建筑上,给村子镀上了一层温暖的金边。周林丰笑着说,村里的合作社也行动起来,以资金入股烘焙工坊。如今,村集体年收入超百万元。

## 『做果子』做出一个烘焙亿元村



▲图为周塘烘焙小镇航拍图。(图片由受访单位提供)

策划:胡萍 蒋少征 曹小武 沈秋平  
文字:胡萍 吴文萱 刘新权 周幸 刘俊辰  
制图:刘新权



吉安市吉州区兴桥镇泉塘村

## 多元产业让村民家门口就业

4月15日,晨曦微露,泉塘村的大棚里,绿意盈盈,生机铺展。村民曾凡林轻轻托起一个圆润饱满的早春红玉西瓜,嘴角笑意难掩:“再过不久就能采摘上市了,这品种向来抢手。”今年上半年雨水偏多,他便试种了几亩西瓜和旱稻,待下半年再全部种上哈密瓜。

说起哈密瓜,曾凡林的底气十足。去年,他种的13亩哈密瓜纯收入达10余万元。“在家门口干活,既能顾家,又能增收,比在外奔波强多了。”他拍拍膝盖上的尘土,笑容真挚。

三年前,他还任外地辗转于装修行业,东家跑、西家问,活儿时有时无。忙碌与空闲交替,居无定所的漂泊,让归乡之心愈发迫切。“想回家,可回来能做什么?”这是他当年最深的顾虑。

2022年底,曾凡林回村修建房屋。村党支部书记肖夏生主动上门,邀他学习种植哈密瓜技术。从零基础入门,到管理3座大棚,他不仅每月有3000元稳定收入,技术与经验也在朝夕间积累。

心里有了底气,脚步便更坚定。2025年6月,他毅然租下这3座大棚,从“领薪务工者”变身“自主创业者”,每年向村集体缴纳1.3万元租金。一人富不算富,他还带动村里6名脱贫户共同就业。“曾老板喊我来帮忙,每天100元收入。”村民侯水凤擦去汗水,质朴的面庞满是知足。

这样的返乡创业故事,在泉塘村并非个例。蓝祥肉鸡养殖基地里,鸡鸣与果香交织,四季皆有活计。村民胡敦长夫妇已在此务工6年,每年5万多元的稳定收入,让这个曾因残疾与疾病而困顿的家庭,重拾

生活底气。“在外求职无门,如今家门口就业,安稳又暖心。”胡敦长的话语,道尽欣慰。

小涪种鸡养殖基地,更是村里响当当的“金字招牌”。每年带来70余万元总收益,仅泉塘村就增收20余万元,更辐射钓源、江下等周边5个村,联动增收50余万元。

村里30余亩低效山地,也被盘活改造成中草药基地。知母长势喜人,今年正好迎来采收期,预计亩产400公斤,总产值50余万元,村集体增收20余万元。从种植到采收,带动村民务工收入15万元,9名脱贫户增收5万余元。“过去荒草满坡,现在遍地生金。”管护村民肖群泰蹲在田垄间,神色悠然欢喜。

产业铺展,岗位自来。哈密瓜大棚、肉鸡养殖场、中草药田、蔬菜基地等,每年提供200多个就业岗位。留守的老人与妇女参与务工,不再闲坐家中,种地、管棚、分拣、喂鸡、挖药,样样能挣钱,户户有增收。

“2018年,村里产业单一,村集体经济收入不足10万元,青年外流,村落寂寥。现在,种鸡、中药材、哈密瓜等多业态并行,村集体经济收入突破70万元,外出务工的村民纷纷回来了。”回望来路,肖夏生字字铿锵:“我们的目标,就是让想创业的有平台、想就业的有岗位,不让一名村民掉队。”

暮色四合,村头广场上孩童追逐嬉闹,老人闲步闲谈,年轻夫妇骑着电动车,带着丰收的疲惫与喜悦从大棚归家。夕阳把连片大棚镀成金色,晚风裹挟着田园芬芳。曾凡林收拾好农具,顺手给在外的同乡发去一条消息:“大棚、药材地、鸡场,到处都缺人手,回来比在外漂泊更稳当。”



▲近日,泉塘村100余亩蓝莓陆续进入成熟采摘期。通讯员 李军摄



上犹县梅水乡园村村

## “茶叶第一村”走上茶文旅新路

4月14日,伫立园村茶园山坡之上,放眼望去,漫山茶树层层叠叠。采茶姑娘们挎着竹篓,弯着腰穿梭在茶垄间,手指翻飞,采摘今年的新茶。记者正看得入神,身后传来一个年轻的声音:“来尝尝我们的茶底,这可是品牌奶茶店排队抢着要的货。”

说话的是陈开敏,一个90后小伙。2015年大学毕业后,他回到村里,接下父亲的接力棒,成为村民口中的“茶五代”。他递过来一杯刚泡的茶汤,汤色清亮,香气扑鼻。“这茶叶茶味足,新式奶茶店抢着收,适合做茶底。”他掏出手机翻了翻订单,“2025年,我们企业发走了12吨,供给轻茶里等茶饮品牌。”

五代传承,一片老茶园,就这样飘出了“年轻味儿”。见儿子说得起劲,一旁的父亲陈有良乐了。他是“上犹绿茶制作技艺”非物质文化遗产代表性传承人,也是园村村党总支原书记。陈家几代人的光阴都藏在这片叶子里——太公开过茶馆,爷爷为挑夫施茶,父亲是种茶专业户,到陈有良这辈,更是把制茶手艺传了下来。

“以前穷得捡煤渣,现在,我们把山当田耕,把茶当花养。”说起儿子把茶叶卖进奶茶店,59岁的陈有良挠挠头,笑着说:“以前喝茶多是中老年人的爱好,现在小姑娘排队买,我们村里的茶叶也赶了回时髦!”

好底子,是全村人一起拼出来的。2006年,陈有良拿出多年积蓄,建起小作坊,购置了全县第一套茶叶加工机械,并前往浙江、福建学习先进技术。很快,他打造的茶叶品牌在村里成了响当当的牌子。他承包大片茶山,挨家挨户与村民签订种植协议,引进乌牛早等茶树新品种,牵头成立茶叶专业合作社,推行茶园入股、按劳取酬,越来越多的村民跟着他种茶、制茶。

一家富不算富,产业扎根到户,村子才真正活了起来。陪同采访的梅水乡党

委组织委员温艳告诉记者:“园村村已是赣南茶叶第一村,246户茶农抱团发展,全村茶园发展到4600多亩,茶企11家,年产干茶15万斤,茶叶全产业链产值超3000万元。”

老茶山让村民口袋鼓了,但年轻一代却想着让产业“跑”起来。陈开敏领着记者走进村东头的智慧玻璃大棚,棚内传感器实时监测温度、湿度与光照,一排排“赣茶3号”茶苗青翠欲滴。

他掏出手机轻轻一点,喷淋系统“沙沙”地喷出细密的水雾。“过去我爹说一亩茶园要挑十几担水,现在我一个人管200多亩。”大棚一年培育出200万株茶苗,抗病抗旱,长成后还适合机械化采摘,“生产成本降低30%,产量提升15%至20%,茶叶品质也更加稳定。”

正说得起劲,身后传来汽笛声。记者转头看,一趟森林观光小火车正从茶园旁驶过,缓缓停在了研学步道前。游客们戴着蓝布头巾,系着客家围裙,挎着小竹篓,在茶园里体验采茶,笑声阵阵。

“推开窗就是茶园。”温艳指向山腰一座由老茶厂改造的民宿说,“过去村民只晓得埋头种茶,现在不一样了,年轻人带着村两委换了个干法,走茶文旅融合发展新路,把茶山当景观,把茶园当IP做,整个村庄都被做成了潮流‘产品’。”如今,村里坚持产业优先,建起了研学基地、茶香磨坊和森林康养民宿等,推出爬茶山、看茶景、住茶宿、学茶艺等茶旅新业态新体验,年接待游客超60万人次,旅游综合收入6000多万元,2025年村集体收入超400万元。一片小小的叶子串起多元业态,实现了从“卖茶叶”到“卖风景”“卖文化”的转变。

晚风裹着茶香,拂过智慧大棚、研学基地……融进村里的点点灯火。山当田耕,茶当花养,富了一方人。



记者手记

四月,行走赣鄱大地,我们一直在思考:产村融合,融的是什么?答案在田间地头渐次清晰——融的是产业与乡土的共生,是传统与现代的对话,更是人的回归与扎根。

果蔬大棚、烘焙工坊、智慧茶园……各有各的发展模式,却指向同一个逻辑:产业要真正扎根乡土,关键在于能否带动广大群众致富。泉塘的“户户有增收”、周塘的“村集体入股”、园村的“抱团发展”,都在回答同一个命题:产业与乡土共生,不是企业来了、村民看着,而是让村民成为产业的参与者、受益者乃至主人。

产业扎下去,传统与现代的对话就此发生。三个村庄都没有固守老路,而是用现代理念,挖掘当地独有资源的价值。可以看到,当老茶园走上茶文旅新路,红石老宅改造为现代烘焙工坊,低效山地变成中草药基地,这种创新打法让乡土根脉在当代市场语境中发出新芽。既传承古法,又努力在守正与创新之间找到平衡,这是产村融合走向更高质量融合的深层密码。

产村融合,融出宜业富民图。这幅图的落笔之处,正是人的回归与扎根。有能力、有想法的,回到家乡找到了创业舞台——周塘的彭林元把烘焙工艺从江苏“搬”回老家,园村的陈开敏带着智慧农业回村接棒,泉塘的曾凡林从务工者变成了创业者;需要托底的,在家门口有了稳定的就业岗位——彭志旗月薪4600元,撑起了残障家庭的尊严,侯水凤月薪100元,让留守妇女的劳动价值被看见。当岗位送到家门口,产业“融”进了村庄,乡村振兴才有了新动能。