

数据「画像」让肉牛变资产

——永新县「数字畜牧贷」破解畜禽养殖融资难

吴婷 王泽文 本报全媒体记者 刘靖雯

近日，2026年“数据要素×”大赛江西分赛决赛获奖名单出炉，永新县申报的《活体畜牧数字化资产盘活——畜牧产业数据金融赋能实践》项目从全省1007个参赛项目中脱颖而出，获得现代农业赛道三等奖。这份荣誉背后，是当地持续数年的探索：如何让一头活牛变成银行认可的“抵押物”？

肉牛养殖是永新县特色富民产业。畜禽活体流动性强、变化快，传统手段难以精准监管，银行长期“不敢贷、不愿贷”。永新县抓住中国人民银行吉安市分行“数字畜牧贷”试点契机，以“活体抵押+数字监管+保险增信”破题，走出一条数据赋能畜禽养殖融资的新路。

数字化监管是破题关键。走进莲洲乡固塘村明辉农业养殖基地，标准化牛舍整齐排布，一头头肉牛正在进食。和传统养殖场不一样，这里每一头牛的耳朵上，都佩戴一枚小小的电子耳标。

这枚小小的耳标，正是活牛的“数字身份证”。当地为抵押畜禽佩戴电子耳标，配合智能围栏、AI视频监控等物联网设备，实时采集畜禽的位置、体温、运动轨迹等数据，完整记录牛从出生、养殖到出栏的全生命周期数据，形成一份可信的“数字资产凭证”。“手机一点，牛群状况一目了然，异常情况自动预警。”犇泽肉牛养殖有限公司负责人刘善介绍，去年冬天，平台监测到部分肉牛体温异常，系统立即发出警报，养殖场第一时间联系兽医救治，避免了经济损失。

看得见，还得管得住。永新县同步筑牢保险、司法双重保障防线。当地定制“养殖险+价格险”组合险种，全覆盖抵御疫病死亡、市场行情波动风险；同时建立“法院+公证处+金融机构”联动机制，将赋强公证嵌入贷款签约环节，一旦出现违约情形，金融机构可直接凭公证文书申请强制执行。双重保障之下，银行放贷更加顺畅了。

在破解“贷不到”难题的同时，永新县持续优化金融服务，实现“贷得快、贷得优”。依托“吉惠通”综合金融服务平台，整合养殖、信用、交易等大数据，搭建智能化信用评估模型，实现养殖户与金融机构线上对接、一键办理。该县“数字畜牧贷”单户最高授信达500万元，覆盖栏舍建设、良种引进、疫病防控等全产业链，审批效率提升50%，最快1个工作日办结。

此前，受市场牛肉价格持续下行影响，明辉农业养殖基地遭遇资金周转压力，饲料采购告急、日常运营承压。关键时刻，当地农商行主动上门对接，依托“数字畜牧贷”机制快速发放500万元贷款，相关部门同步跟进做好配套帮扶，助力企业挺过难关。

“多亏了银行在基地最困难的时候提供贷款，帮助我们解决了资金短缺问题，渡过了难关。目前我们累计还款上百万元。”望着圈舍内的牛群，基地负责人欧阳冬感慨不已。该基地现存栏肉牛约450头，高峰期存栏量达820头，年产值达1500万元，累计带动316户脱贫户增收。随着牛肉市场价回暖、资金压力缓解，企业正稳步恢复产能。

从“活体”到“活资”，从“不敢贷”到“主动贷”，数据要素为永新畜牧产业注入金融活水。该县聚焦养殖重点乡镇推行集中授信模式，在市场波动期间快速启动应急帮扶机制，完成86户养殖户建档授信，户均授信额度提升40%。截至8月末，该县“数字畜牧贷”累计投放2.48亿元，服务养殖主体740余户，新增肉牛养殖1700余头，带动群众增收550万元。

西湖区全链条助企纾困

本报南昌讯（全媒体记者周珺）近日，南昌市西湖区九洲街道又收到了来自辖区企业的锦旗，感谢他们帮忙解决了2家外地配套企业落户难题。锦旗背后，是西湖区今年以来走出办公室、走进楼宇项目，变被动接诉为主动问需，围绕企业落户、办证、项目建设全链条纾困的助企缩影。

今年4月，九洲街道在常态化入企走访中了解到，江西利添铭城市运营服务有限公司计划引入2家外地配套企业，却因缺少经营场所证明，工商注册卡了壳。街道迅速行动，依规出具证明，还精准梳理辖区写字楼、产业园资源，量身推介适配办公场地。2家企业顺利落户后，负责人李洋感慨：“原本以为要多头跑、反复跑，没想到街道主动上门排忧解难，让我们安心扎根西湖。”

针对历史遗留问题、证件信息不符等“硬骨头”，西湖区坚持审批做“减法”、服务做“加法”。江西华舰体育发展有限公司筹备游泳场馆时，因场地没有竣工备案验收，营业执照和后续的卫生许可办理不顺畅。西湖区卫生健康委员会主动牵头，对接市场监管等部门多方会商，逐项打通前置堵点。南昌视瞳普通诊所变更业务长期难推进，窗口工作人员精准研判、全程跟办，成功破解难题。西湖区秉持“不为不办找理由，只为办好想办法”的原则，让政务服务更有温度。

重大项目验收涉及面广，仅凭企业自身难以化解。南站街道如家酒店4.0升级改造项目初期，因还建单位权属分歧，规划、消防验收滞后。街道主动牵头，联动多部门搭建协商平台，今年3月，与还建双方单位达成一致意见，顺利完成后续竣工验收备案；随后又发现酒店出入口车道易引发违章抓拍问题，街道联动交管、城管现场优化，项目7月中旬试营业，8月实现稳定营收。

今后，西湖区将持续完善企业诉求收集、处置、反馈闭环机制，常态化开展入企走访，推行靠前式、嵌入式精准服务，统筹保障各类经营主体需求，持续激发区域市场活力。

青山环抱、溪水穿村……清晨5时，天还没亮，农家小院里的柴火窑已经燃起火焰，叶童、叶恬恬姐妹俩合力把一截截果木送进窑口。足足3个小时，窑内温度攀升至600摄氏度，跳动的火苗裹挟着果木清香，等待面团入窑——这是“山里·窑烤面包”店每天的开场。

一个从互联网大厂辞职返乡，一个从摔跤赛场跨界转行，姐妹俩携手回到大山，将景德镇传统柴窑工艺嫁接到面包烘焙上。没有临街铺面，不上外卖平台，去年5月1日开业至今，这家窝在山里的窑烤面包店，靠着果木生火、柴窑控温和姐妹俩的“笨功夫”，悄然走红，成了远近闻名的网红打卡点。

从城市职场到深山乡野，一个发酵的面团、一座烈烈的柴窑，在红色热土昌江区荷塘乡，姐妹俩把景德镇传承千年的窑火，烤进了乡村的一日三餐。



深山姐妹：600℃柴窑，烤出山野面包与烟火人生

像烧瓷器一样把控面包烘焙

人物名片

叶童、叶恬恬姐妹，景德镇市昌江区荷塘乡童坊村返乡创业青年、“山里·窑烤面包”主理人。姐姐叶童，曾在互联网大厂工作，做过汽车主播、经营过服装店，在外闯荡后选择回到家乡；妹妹叶恬恬，摔跤运动员出身，跨界投身窑烤烘焙。姐妹二人借鉴景德镇传统柴窑技艺，创新打造窑烤面包，吸引各地游客打卡，并带动年轻人返乡，让深山里有了新潮的消费业态，为乡村振兴注入青春活力。



叶童



叶恬恬

1窑烤面包坊被搬进山里

1995年出生的叶童是个不“安分”的年轻人。大学学播音主持的她，毕业后来到广州，在互联网大厂，打拼了两三年。经过历练，她熟悉了新媒体传播、直播运营逻辑。闯荡广州之余，她还尝试汽车主播、经营服装店，在不同赛道摸索前行，见识过都市繁华，也体会过异乡打拼的不易。

“她从小就有主意，步入社会就四处打拼，很有闯劲。”父亲叶林生感慨，在外漂泊的日子，叶童心里始终牵挂着家乡。

让她下定决心回到村里的，是妹妹叶恬恬。2004年出生的叶恬恬，是摔跤运动员，身体素质好，留着利落短发，干力气活不在话下。还在大学读书时，寒暑假回到景德镇，她就琢磨美食，摆摊卖自制的“绝杀鸡架”，非常受欢迎，出摊时，排队购买的人从摊位排到路口，甚至有外地游客慕名而来。

这次经历，在叶恬恬心里埋下了美食创业的种子。她将目光投向窑火，萌生了做窑烤面包的想法。

为学好手艺，她到浙江、重庆、四川多地拜师学艺。师傅评价她，第一次揉面就上手很快，有做面食的天赋。“妹妹很能吃苦，这也坚定了我回乡创业的想法。”叶童说。

2025年初春，姐妹俩回到荷塘乡童坊村合伙创业。妹妹叶恬恬负责产品研发、烘焙制作；姐姐叶童发挥播音主持专业特长，主攻短视频、直播宣传推广，一人负责实操，一人负责传播，姐妹搭档分工协作。

创业之初，家人也有顾虑。最初修建的工坊规模偏小，大家都暗暗担忧，觉得两个小姑娘很难把生意做起来。“荷塘过去没人做过窑烤面包，村里老人吃米粿，吃馒头，谁天天买面包？”外公童其胜说，担心面包坊做不起来，开业前一天晚上他翻来覆去睡不着。没想到“五一”假期开业，一炮打响，周边村子甚至景德镇市区都有人专程赶来。

开业没几天，变化来了。出炉的面包香气扑鼻，她们把面包送给村里老人品尝，老人们吃了都说好，一传十、十传百，面包坊就这么火了。如今，面包坊生意红火，姐妹俩还在乐平市开设了分店。曾经不被看好的乡村小店，一步步站稳脚跟，走出大山。

创业之初，面对各种不确定性，父母无条件支持。前期20多万元的启动资金，大多来自家庭资助。“年轻人想干就让她们干，开成成就好好做，开不成也没关系。”父亲叶林生说，他和妻子鼓励女儿大胆去闯。



创业不忘乡邻，叶童为村里老人送上窑烤面包。

电窑省事、控温准，姐妹俩却坚持用柴窑，理由在口感。别人都用电机烤，她们偏要烧柴火，把景德镇传承千年的柴窑烧制智慧，运用到面包烘焙之中，做山里人自己的窑烤面包。

烧窑是面包制作的一道硬仗。每天凌晨5点，叶林生就开始生火。松木、杉木、樟木油脂重，不能入窑，只选用荔枝木、枣木、核桃木这类坚果果木柴。柴火成本不菲，一次升火，几百元的柴火就消耗殆尽。要经过3个小时的持续燃烧，窑内整体温度达到600摄氏度，再降温调整，才能适配不同面包品类的烤制需求。

不同面包，对应不同的窑火温度。香菜牛肉恰巴塔，炉膛维持300多摄氏度高温，窑底板400多摄氏度，面包入炉10分钟，多30秒就会被烤焦；黑窟披萨，短短90秒就要完成烘烤。“火候差一点都不行。”叶林生说，“烤面包甚至比烧瓷器还难伺候。”

“面要打1个多小时，不能离人。”母亲童丽芳守着机器，饭也在窑边吃。一块面包从和面

到出炉，要历经十几道工序：备料打面、分割面团、初次醒发……最后入果木柴窑烘烤。酵母自家培育，原料选用进口面粉；榴莲面包直接采购整块新鲜榴莲肉捣碎入馅；牛肉馅料几经调整，追求口感与成本的平衡。“我们坚持低糖低盐，拒绝多余添加剂，面包绝不过夜，当天没卖完的面包，全部送给村里老人吃。”叶童说。

“食材要最好的，吃进嘴里的东西，马虎不得。”童丽芳跟着女儿学习烘焙2年，手上的擀面、打粉动作已然娴熟。

藏在深山的面包坊，打破了乡村小店的地域局限。南昌、杭州的不少客人，驱车赶来，大家会坐在溪边，点几个面包，就着茶水闲谈休息。面包店的客源依靠线下到店，靠着柴火窑烤的独特风味，口口相传，短视频传播，吸引八方来客。

从城里回来的姐妹俩，把传统柴烧工艺巧妙用到面包烘焙上，烧出了城里面包店没有的烟火味。

3爷爷的“农垦课”

荷塘乡，素有“社会主义时代的南泥湾”美誉。1957年，204名下放干部来到这个穷山沟，通过自力更生艰苦奋斗，把山高水冷、田少地瘦的荒山，改造成富饶的垦殖场。

叶童姐妹的爷爷叶维奇，正是当年从鄱阳来的下放知青，如今已经102岁高龄。69年前，叶维奇响应号召来到荷塘，投身荷塘农垦建设，在山沟里挥洒青春汗水。爷爷讲的那些开山修路的垦荒故事，姐妹俩从小听到大。

“爷爷们能在荒山上修出一条条路，我们为什么不能在山里烤出一炉好面包？”姐妹俩说，爷爷常念叨“在家好，家乡需要你们这样的年轻人”。朴素的话语，潜移默化影响着她们。

“以前农垦干部住茅棚，啃咸菜，靠双手改变大山模样，现在年轻人回到家乡，靠手艺、靠头脑创业，也是荷塘作风的当代延续。”童其胜感慨道。

创业的路上，姐妹俩传承爷辈肯吃苦的精神。她们回到村里，起早贪黑地烧窑，十几道烘焙工序日复一日。姐姐直播，妹妹烘焙，母亲打面、父亲生火，一家人配合默契，各把一关。

102岁的叶维奇，时常到面包小院转转，尝一口孙女烤出来的窑烤面包，连连夸赞味道很好。看着孙辈在家乡干事创业，老人满是欣慰。

4一炉火，引一拨年轻人归乡

叶童姐妹窑烤面包坊走红以后，荷塘乡不少年轻人也动了心，越来越多在外闯荡的年轻人，从城市回来。

徐雨便是返乡青年中的一员。他创办的“瀑野咖啡”，依托山林瀑布自然资源，打造山野咖啡休闲空间。窑烤面包、山野咖啡，让深山里也有了新潮的消费业态。

过去游客来到荷塘，参观红色教育基地，停留一两个小时便匆匆离开。如今面包坊、山野咖啡等新业态丰富了乡村文旅，红色研学、生态观光、休闲消费等串联起来，游客在这里可以停留大半天甚至一整天，真正实现把人引进来、留下来。

童坊村党支部书记童春兵告诉记者，乡党

策划：胡 萍

文字：本报全媒体记者 邱西颖 朱宸廷

摄影：本报全媒体记者 朱宸廷