

新加坡客户再次下单

咸宁桂花米酒香飘“狮城”

记者陈婧 特约记者胡剑芳 李婷婷

金秋十月,咸宁桂花迎来历史性丰收。在这片“中国桂花之乡”的馥郁芬芳中,咸宁开泰酒业有限公司的桂花米酒正以“东方桂韵”香飘“狮城”新加坡。

“继去年采购15吨我们的桂花米酒后,今年新加坡客户又于日前采购了5吨,几天前已发货。”开泰酒业负责人王格伟介绍,企业几十种酒类产品中,桂花酒系列销量占比高达40%,成为名副其实的“黄金单品”。

王格伟透露,这位新加坡“回头客”,是经国内经销商客户介绍认识的。本次再度下单的同时,还发来一封感谢信。信中说,开泰酒业的桂花米酒以其独特东方风味与醇香口感,在新加坡广受欢迎,产品成功入驻世界著名度

假区圣淘沙以及高端俱乐部和米其林餐厅,并与茅台、五粮液等高档酒品并列销售。

“我们企业算是被‘桂花’救活了!”在繁忙的生产线旁,王格伟感慨万千。

原来,这位来自湖南衡阳的酿酒人,自1999年来到咸宁酿造啤酒起,与酒为伴已26年。2001年至2008年,他拜师三位酿酒大师深研米酒技艺。2009年创立手工作坊,半年售出200吨散装米酒。2014年在政府支持下创办开泰酒业,却遭遇机械化生产口感不及手工生产的困境。为攻克技术难关,他连续五天五夜驻厂研究,投入巨资甚至变卖房产,最终在2017年通过上百次实验实现糖度与酒精度达标的纯天然米酒量产。2018年,他又在政府引导下转型,立足咸宁特色桂花资源研发桂花酒。

“泡米、蒸饭、撒酒曲,28摄氏度恒温发酵36小时,再加入桂花静候一周,酒香混着桂香,才是咱咸安独有的味道。”多年的酿酒技术积淀,这位从“扎啤王子”蜕变为“米酒大王”的创业者找到了酿造桂花米酒的诀窍。

近年来,咸宁开泰酒业加大设备升级改造,每年采购桂花及提取液价值超30万元,制作不同等级的桂花米酒。此外,为塑造品牌,他还投入30万元做专业品牌设计,并计划开设“桂酒馆”拓展体验式营销。

“年轻人更爱低度、芳香的好口感,咸宁桂花酒正符合这种趋势。”王格伟介绍,如今,企业每月产值都超百万元,生产的“桂花糯米酒”已跻身“拼多多”同类产品热销榜前五,产品远销英国、马来西亚、北京、上海等国内外市场。

赤壁供销社“管家式”服务
高效解决秋收
“急难愁盼”问题

本报讯(记者王奇峰 通讯员张美玲)金秋十月,稻浪翻滚,秋收正酣。赤壁市供销社合作社聚焦农户需求,提供从种植到收割、从烘干到销售的全流程农业社会化服务,以机械化、智能化“管家式”全程服务,高效解决秋收“急难愁盼”问题。

10月14日,在黄盖湖镇黄盖咀村的万亩稻田里,2台收割机开足马力穿梭作业,沉甸甸的稻穗瞬间脱粒成金灿灿的稻谷,源源不断地输送到一旁等候的运输车上。

已在此承包粮田8年的种粮大户宋东海,今年种植的“昌两优135”水稻品种。“今年亩产估计达到了1400斤。播种、施肥、除草、打药全是供销社全程跟踪服务,比以前轻松太多,效益也比人工种植高不少。”看着满车待运的稻谷,宋东海难掩丰收的喜悦。

为保障粮食生产、提升服务效率,赤壁市供销社组建了150余人的专业农服团队,广泛吸纳农机手和农技人员加入,并将200余台农机设备统一纳入北斗农机管理平台,实现智能化调度。通过分区管理、优化作业路线、协调作业安排,实现服务需求与资源配置的精准匹配。

近期阴雨天气较多,粮食烘干成为保障粮食品质、减少产后损失的关键。在车埠镇毕家村供销合作社,村民们驾驶三轮车将刚收割的稻谷陆续送到这里。经过称重后,稻谷直接送入仓库进行烘干处理,轰鸣声中,烘干后的稻谷在库房里堆起一座座“小山丘”。

为应对稻谷收割高峰,毕家村供销合作社的烘干设备24小时不间断作业,且安排专人实时维护;同时根据稻谷水分比例灵活调整收购价,敞开仓门随时收购湿谷,全力确保农户稻谷不滞销、不霉变、不腐烂。

“我们从9月20日开始烘干,每天24小时轮换烘干,烘干量达300吨。”毕家村供销合作社负责人熊伟金说。

据悉,从田间地头的机械化作业,到烘干作业全天候保障,赤壁市供销社系统“管家式”全程服务已覆盖9个乡镇,机械收割3.2万亩,惠及农户5000余户,用专业服务守护农户“丰收粮”。

沉浸式感受咸宁民俗特色与人文厚度

鄂南传统聚落研究展亮相市美术馆

本报讯(记者杜培清 通讯员柯周超)10月16日,《“艺术解码”——鄂南传统聚落研究展》在市美术馆开展。展览以武汉科技大学艺术与科技学院董黎教授的专著《鄂南传统聚落研究》为学术支撑,通过民俗实物、图文展板、艺术作品等形式,搭建文化与观众的互动桥梁,让观众沉浸式感受咸宁的民俗特色与人文厚度。

鄂南传统聚落研究展围绕“基石形塑”“匠造纹章”“新生共续”等主题,依托董黎专著的核心资料与

观点,系统展现了鄂南聚落在山水格局与移民文化交融中,形成的地域适应性建筑风格与象征纹样,引发观众对传统聚落保护与可持续发展的思考。湖北科技学院鄂南文化研究中心提供的木制挂屏、冰裂纹门窗、砖雕等珍贵实物,以及武汉科技大学艺术与科技学院、湖北科技学院艺术与科技学院十数位老师前期在董黎教授带领下深入刘家桥、石门村、羊楼洞等传统聚落,实地调研、现场创作积累的一批美术作品,

为展览奠定坚实基础,给观众带来多元审美体验。

据悉,董黎对咸宁传统聚落的研究始于其博士论文,在2015年获国家社科基金艺术学项目资助后,她深入咸宁5县(市、区)28个乡镇,调查77处建筑遗存,积累5000余张图片、40万字资料,于2021年出版相关专著。

本次展览由市文化和旅游局、市政协文化文史和学习委员会、湖北科技学院艺术与科技学院主办,展期将持续到11月15日。

红色文旅项目
有序推进

10月10日,咸安汀泗桥红色文化旅游区项目建设现场,东西街外立面正在进行改造,街道配套地下管网建设工程正在施工。

据了解,该项目以“华中水驿,铁军圣地”为总体定位,范围包括汀泗桥古镇及北伐战役遗址塔脑山等,总面积约3平方公里。项目建设内容包括文保单位和历史建筑修缮改造、古镇民居改造及新建等,旨在将汀泗桥古镇打造为华中地区著名的5A级景区。(记者毛亚轩 特约记者李婷婷 通讯员陈明)



制好水促发展
漫珠饮用天然水

咸宁市各县市区服务电话: 0715-8239969
生产企业: 湖北漫居饮品实业有限公司
生产地址: 咸安区汀泗桥镇古田村

供优质之水
服诚信之务

全省统一供水服务热线
96510
咸宁联合水务保留服务热线
8182111

咸宁联合水务有限公司出厂水水质检测结果公示

2025年10月16日检测

| 检测项目 | 单位 | 国家标准 | 检测结果 |
|--------|-----------|----------|--------|
| 色度 | 度 | ≤15 | <5 |
| 肉眼可见物 | — | 无 | 无 |
| 臭和味 | — | 无异臭、异味 | 无异臭、异味 |
| 浑浊度 | NTU | ≤1 | 0.23 |
| 游离氯 | mg/L | ≥0.3, ≤2 | 0.45 |
| 菌落总数 | CFU/mL | ≤100 | 未检出 |
| 总大肠菌群 | MPN/100mL | 不应检出 | 未检出 |
| 大肠埃希氏菌 | MPN/100mL | 不应检出 | 未检出 |
| 高锰酸盐指数 | mg/L | ≤3 | 0.92 |