

吴舒涵:桃园青春耕耘甜蜜的事业

□记者 王咏 文/图



每一颗桃子都能达到省级农产品质量安全可追溯标准

风声荡漾,东台市“甘港老家”附近的“惜禾果园”,阵阵桃香随风飘送,沁人心脾。吴舒涵徜徉树下,心中的梦想也在渐渐成熟。从金融界白领到田园新匠人,吴舒涵的转身,是对乡村振兴战略的深情响应,更是个人价值与时代使命的深度融合。

2017年,对于吴舒涵而言,是梦想照进现实的元年。在宁波银行高薪职位的诱惑与都市生活的安逸面前,她思虑再三,毅然选择了一条少有人走的路——回归家乡、扎根沃土,以田野大地为舞台,开启年轻一代“田园新匠人”农业创业之旅。在这条路上,她并非孤军奋战,东台共青团如同一股温暖而坚定的力量,始终伴随左右。团组织不仅为她搭建了坚实的创业服务平台,更在政策咨询、技能培训、资金扶持等方面给予了全方位的支持,让吴舒涵得以在乡村振兴的征途中轻装上阵,勇往直前。

6年多的时光,从最初对农业、农村、农民的“两眼一抹黑”,到如今精通农业经营管理的“田野领航者”,吴舒涵的每一步都走得坚定从容。信念闪光时,汗水浇灌处,“惜禾现代农业”在东台

大地声名鹊起。作为一家集农产品生产、加工与销售以及农业机械化作业服务于一体的科技型农业企业,吴舒涵的事业版图越来越大,秉承“绿色农业”发展理念,致力打造健康放心的“惜禾”农业品牌,在东台农业现代化进程中绽放出耀眼的光芒。

品质,是吴舒涵始终坚守的底线。她深知,在激烈的市场竞争中,唯有优质的农产品才能赢得消费者的青睐与信任。为此,她携手科研团队,致力于新型水稻与果树品种的研发与推广,成功建立了多个省级绿色防控示范基地。同时,她不惜重金投入果园的机械化与智慧化改造,引入数字技术提升农业生产效率与产品质量。在质量把控上,坚持绿色防控理念,采用生物防治手段,确保每一颗桃子都能达到省级农产品质量安全可追溯标准。这份对品质的执着追求,让“惜禾”系列农产品在市场上赢得了良好的口碑,为东台的农业品牌建设树立了新的标杆。

凝聚青春力量,酿造甜蜜事业。在东台共青团的持续助力下,吴舒涵不仅在农业经营上取得突破,更在品牌建设、农旅融合

等方面有所拓展。她携手科研团队研发新型农产品,建立绿色防控示范基地;投入巨资进行果园的机械化与智慧化改造;坚持绿色防控理念,确保产品品质;同时巧妙融合农业与旅游、文化、科技等元素推出丰富多彩的农旅活动……这些举措提升了“惜禾”系列农产品的市场竞争力与附加值,在农业产业的多元化与可持续发展上迈出了坚实的步伐。

回望来时,吴舒涵的转型之路虽充满挑战与艰辛,但她对农业的热爱与执着始终如一。展望未来,她将继续扎根田野,深耕农业领域,与更多志同道合的“兴农人”携手共进,在东台这片充满希望的田野上书写乡村振兴的壮丽篇章。东台共青团也将继续发挥桥梁纽带作用,深化与青年创业者的紧密联系,为他们提供更加精准、有效的支持与帮助,让青春力量在乡村振兴的广阔舞台上绽放出更加绚丽的光彩,为中国式现代化新实践书写青春的答卷。



吴舒涵回归家乡、扎根沃土



一碗鲫鱼浓汤

我小时候,父母亲做过一阵鱼生意。要问起父母亲生意成交量的话,一准是鲫鱼为王,买鲫鱼的人最多,家乡人称鲫鱼为草鱼。这种鱼可烧咸可熬汤,实在好处多多。

临到闭市,父亲的鱼桶里时会剩下些小鲫鱼。卖鱼人、买鱼人的挑起又扔下,使小鲫鱼们过着出水又入水的动荡不安的“鱼生”,因此它们都显得无精打采,要死不活,再养下去也是“废柴”。母亲有时就把这些小鲫鱼用辣子酱煮了做成红烧鱼给我们吃,有时又把这些小鲫鱼腌成鱼干子。

偶尔一日卖剩的鱼里落下一两条比筷子长的大鲫鱼,母亲会把那鲫鱼刮鳞、掏腮、剖肚,清洗干净后熬鱼汤来喝,于我而言分外欢喜。我喜欢鱼汤的浓白鲜美。我见过母亲熬鱼汤:铁锅烧热倒油,油一准用豆油,菜籽油不取。大鲫鱼下锅里稍稍煎炸,放葱根段、姜片,添水,中火煮炖,等到锅开,揭开锅盖,一锅鱼汤浓白如现挤的牛奶,若是就想要一碗纯鲫鱼汤,那可以立刻把鱼汤装海碗里了,盛好后撒上胡椒粉,稍稍搅拌,喝上一口鲜香浓郁,仿佛舌头都找不到了。万一有兴致,可以切一块豆腐入汤锅,那锅里就变得丰富起来。不过,鲫鱼汤有它的特性,第一顿鲜美异常,剩下的第二顿再吃,就腥得不得了。这大概也是向来贪求实惠的乡人多煮鲫鱼咸,少熬鲫鱼汤的原因之一。

乡人要是特地选买鱼桶里活蹦乱跳的尺把长的鲫鱼,说要回家去熬汤,那多半家里有要紧人要紧事,要么是有人生病需要将养,一碗鲜浓的鲫鱼汤确实会给病人添三分真气、五分精神;要么是有媳妇儿生了孩子,还在坐月子,那会做婆婆的女人,熬一碗鲜白香浓的鲫鱼汤撒上胡椒粉,端到媳妇的面前:“你吃了,我孙子才有奶吃!”媳妇儿就在半羞赧半坦然中喝下这碗平日少见的鲫鱼汤。

成年之后,家家户户经济已经宽裕,鲫鱼汤成为寻常人家餐桌上的普通汤菜。不过在我,大概是小时吃鲫鱼咸过多,喝鱼汤的日子又难得一次,我对鲫鱼汤的喜爱超过红烧鲫鱼,我婆婆知道了我的喜好,每每得闲就煮一碗鲫鱼汤端上桌。婆婆是比我母亲更细致讲究的人,她装鲫鱼汤的时候分盘来装,先捞起那条大鲫鱼盛在一空盘子里,鱼汤用另一只红花白瓷的海碗单独盛着,又倒酱油、小磨麻油作调料,让一家人别了鱼肉蘸着酱油麻油吃,我喝着一点刺儿没有的鱼汤,吃着咸淡鲜香的鱼肉,感觉那真是无上的美味。

颜巧霞

风味江湖