

农博会新疆展区的下午茶吸引逛展市民驻足。



市民排队购买衡阳鱼丸。



农博会助残展区，残疾人电商直播课堂同时开讲。

农博会搭暖心舞台，助残好物站C位

来自全省的19家残疾人就业创业及助残企业，带来300余款特色农产品和手工艺品

扫码看视频

三湘都市报11月8日讯 11月6日至9日，第二十七届中国中部（湖南）农业博览会在长沙国际会展中心举行。W4馆T23展位，省残疾人联合会打造的“融爱湖湘·共赴美好”助残展区里，人头攒动，暖意融融。来自全省14个市州的19家残疾人就业创业及助残企业，带来300余款特色农产品和手工艺品。展台前，有人举杯品尝玫瑰花酒，有人排队买红茶拿铁，还有人围着手串端详……

酿出花果甜酒，他带动17名残友就业

松山水酒展台前，品牌创始人陈历祥正忙着给观众倒酒。玫瑰花酒、桑葚酒、桂花酒、茉莉花酒一字排开，年轻人与女性顾客尤其捧场。“刚回来创业时，储存、运输、市场，问题一个接一个。”陈历祥回忆，2021年以前，酒很难卖，找不到方向。后来他把目标锁定在18至30岁的年轻人和女性群体，技术难题逐一解决，市场也慢慢打开，如今产业年产量达到2000吨左右。

“我是四级残疾，知道很多残疾朋友需要就业、赚钱养活自己，就带动了17名残疾人朋友一起创业。”陈历祥指了指身边一个正在搬货的小伙子，“他耳朵听不见，主要负责帮我搬东西、拍摄。另外16个人里，有肢体不方便的，也有讲话不方便的。”看到大家有了收入，陈历祥很高兴，“总比坐在家里好！”

“对我来说，残联就像娘家人，给了我很多政策上的扶持。我自己受益了，还要感恩回馈社会。”陈历祥说。

咖啡香里学手语，残健融合平台搬进展会

不远处的“友友的店”展位飘着咖啡香，一名残疾人员工正在制作红茶拿铁。记者了解到，“友友的店”是省残联基金会专门搭建的残健融合平台，涵盖咖啡烘焙、手工艺品制作等模块，为残疾人提供创业就业平台。

现场工作人员介绍，除了各种特色产品，本次农博会还推出“小小店长”活动。小朋友可花半天时间学手语、学盲文、制作咖啡、做手工。“活动从去年开始办，一直挺火爆，孩子既能学知识，也能了解残疾人的真实生活”。

展区一角，一间“实景式”残疾人电商直播课堂同时开讲。省农业农村厅、省残联联合举办数智技能应用专题培训班，把课堂搬进展会现场。残疾人学员以展区助残好物为实操样品，在真实展会场景中学习直播运营、产品推介等电商技能，既拓宽产品线上销售渠道，也在实景中练手，用数字技能助力创业增收。

从一杯玫瑰花酒到一场直播课堂，这方暖暖的展区里，残疾人朋友既是创业者、手艺人，也是店长、主播。300余款好物背后，是一条条就业增收的路，也是农博会上一处看得见、尝得到、能参与的温暖现场。

■文/图/视频 全媒体记者 罗艾敏 宋科铖

现场

逛农博会寻湖鲜，湖南鱼味成排队王

扫码看视频

11月8日，第二十七届中国中部（湖南）农业博览会6大主题展馆里，湖南省内乡村振兴成果与土特产品展区人气正旺。空气里炸鱼丸的焦香和酱卤的辛辣，让无数观众的脚步被“截停”。湖南特色鱼味，成了本届农博会毫无争议的“排队王”。

衡阳鱼丸：油锅前队伍拐弯，师傅现场摔鱼茸

来自衡阳的臻味周记衡阳鱼丸展台前，试吃、购买的队伍从展台一侧绕到了另一侧。师傅站在展台中央，鱼茸在掌心反复摔打上劲，再一颗颗挤成两头尖、中间粗的鱼丸，滑进滚水里。鱼丸很快浮起来，白胖弹润，捞起下锅，香气直往外窜。

“每年农博会，我们都会请师傅在展台现场制作，让大家吃到最新鲜的鱼丸。”臻味周记现场负责人介绍，品牌已经连续多年参加中部农博会，每一届都是展区里的人气王。“敢当着所有人的面现场制作，靠的就是我们对品牌和手艺的底气。我们是衡阳现存历史最久的鱼丸品牌之一，鱼丸制作技艺也入选了衡阳市非物质文化遗产”。

锅里捞起的鱼丸热气腾腾，一口咬下，弹嫩鲜香、没有腥味。不少市民试吃后连连称赞，转头招呼身边的朋友一起来排队。

常德酱板鱼：试吃盘刚补满就空，有人回头再买几条

在常德展区，酱板风味牢牢抓住了逛展市民的味蕾。常德安乡有着“中国酱卤之乡”的称号，酱板鱼正是当地酱卤产品里的拳头代表。何渔婆食品展台的试吃盘刚补齐，很快就被游客取食一空。不少市民尝过一块，转身再次挤进人群，离开时手上拎着好几包酱板鱼。

安乡县何渔婆食品有限责任公司负责人何国华守在展台旁，一边补充试吃样品，一边向来往游客推荐，“安乡酱板鱼，咸香入味，辣而绵长。”何渔婆的酱卤手艺已经传承二十余年，选用鲢鱼、鲫鱼、鳊鱼等原料制作，鱼肉紧实有嚼劲，辣味过后还带着淡淡回甘。

东江湖鱼子酱：排队尽头藏“硬货”，一罐“黑色软黄金”

郴州展区的东江湖湖鲜之中，藏着一款亮眼“硬货”。湖南东江湖生态渔业发展有限公司的展台上，一罐罐鱼子酱吸引不少逛展市民驻足。

“东江湖除了各色湖鲜，还有鱼子酱。”现场工作人员拿起一罐样品介绍，东江湖常年维持国家一类水质，从坝底流出的低温冷水，是鲟鱼理想的生长环境。“鲟鱼在这片水里慢慢生长，要养满八年，才达到制作鱼子酱的采收标准。鱼籽颗粒饱满分明，入口鲜甜，也被大家叫做‘黑色软黄金’。”

一锅鱼鲜，万般滋味。衡阳鱼丸、安乡酱板鱼、东江湖鱼子酱同台亮相，既有接地气的市井风味，也有走出大山的高端水产。长长的队伍，是逛展群众给出最朴素的好评，也让湖南水乡的味道，在农博会持续飘香。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 宋科铖 罗艾敏

“公主，请吃下午茶！”新疆茶点邀你尝鲜

扫码看视频

“公主，请吃下午茶！”11月7日，第二十七届中国中部（湖南）农业博览会新疆展区，一桌摆盘精致的点心一下子抓住逛展人的目光。草莓椰蓉饼干、核桃卷、酸奶蜂蜜饼干等各类糕点错落摆在餐盘里，奶香味混着坚果香气飘在展台四周，看着格外诱人。不少路过的市民停住脚步，围在展台前拍照，好奇地问起这桌下午茶的来历。

现场工作人员介绍，这些并不是专门为展会设计的网红展品，就是新疆当地人日常爱吃的糕点。逢年过节、重要聚会的时候，大家就习惯这样精心摆盘上桌。这次搬到农博会现场，不只是展示特色吃食，更想借着这一桌下午茶，让湖南朋友们近距离感受地道的新疆饮食风情。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 宋科铖 罗艾敏