



城关社区居民采收羊肚菌

在近两年的时间里，合作社先后引进鸡油菌、平菇、榆黄菇、香菇等食用菌品种，种植面积从10亩扩大到50亩。如今，社区每年以菌类为主的农产品产量在500吨以上，产值达420万余元，社区居民人均年收入达1.8万元。目前，社区还成立了电商服务中心，加强与省外客商对接，拓宽了食用菌的销路。

村干部的新打算

为给群众提供一个创业平台，在菌类产业稳定发展的同时，何永辉又有了一个新的想法，他打算创建一个集体验、生产、加工、休闲、娱乐和旅游于一体的乡土人才创业园。

“党组织给我家的传统手艺找到了一条新的出路。”太春食品作坊负责人宋承春说，以前他家制作的沙琪玛、麻花、沙糕等产品热销周边县市。然而，因管理不善，2006年，宋承春不得不忍痛关闭作坊，外出务工。

“我从18岁开始就在家庭作坊制作沙琪玛、麻花等食品，没想到家族产业会毁在我手上……好在何书记找

到我，鼓励我回来重新开始。”宋承春说。

预估到老字号的良好发展前景，何永辉把宋承春找了回来，融入社区干部队伍，鼓励他再次创业。2009年，太春食品重新走向市场。“去年，我们还是手工包装，一天最多生产沙糕400公斤，如今用机器包装，一天能生产1吨。产品已销至广西。接下来，我们计划新建3条生产线，以便大幅提高产能。”宋承春深知家庭作坊难以获得长足发展，他计划未来进驻创业园后，着力打造品牌，将太春食品的产品销至全国各地。

“这儿就是太春食品将要进驻的传统食品加工区，旁边是华宁陶民间手造加工区……”何永辉向记者描绘着乡土人才创业园的美丽蓝图，创业园将推动华宁陶文化、传统食品、现代农业等多种产业共同发展。在此基础上，社区还将把创业园打造成一个田园观光旅游体验点，不断发展壮大乡村旅游，使乡村旅游与一、二产业有机融合，为乡村振兴赋能。

本刊记者 欧阳小抒 王丹妮 / 文
城关社区供图