

父亲守了半辈子的五色糙米,她给装上“科技芯”

今日女报 / 凤网记者 唐天喜

盛夏的湘中田野,稻浪随风起伏。娄底双峰县杏子铺镇的一处稻田边,两代种稻人守着同一片土地:父亲佝偻着腰,指尖抚过饱满的稻穗,眼里是守了半辈子的执念;女儿刘畅站在一旁,指尖在手机屏幕上轻点,AI溯源系统里的土壤数据、生长日志清晰可见。古法与科技,坚守与创新,在这片富硒土地上交相辉映,也铺展开一名女大学生创业的青春故事。

好米不该只卖“白菜价”

五色米是杏子铺镇代代传承的乡土珍稀稻种,黄、绿、红、黑、紫五种米粒天然配比,契合《黄帝内经》中“五色养五脏”的养生理念。刘畅的父亲一辈子坚持“非杂交、非转基因”的原生种植,严格遵循1:1:1:1:1的古法混合比例,全程采用物理防虫、不施化肥农药的生态模式,守着最本真的稻米品质。

可这份坚守的背后,是难以回避的现实窘迫。2023年暑假,刘畅跟着父亲下田劳作,真切感受到了产业的痛点:受品种退化、传统种植技术局限,当地五色米亩产仅50公斤左右;加之没有品牌支撑、缺乏稳定销售渠道,

品质上乘的糙米只能按普通大米的价格零散售卖,农户辛苦一年收益微薄。

更让她揪心的是,因为种粮效益低,不少村民改种其他高产稻,那些传承了数十年的老稻种,正面临逐年流失的风险。

“父辈用汗水守下来的好种子,不能就这么不值钱。”看着父亲晒得黝黑的脸庞、沾满泥点的裤脚,刘畅暗下决心:既要守住老种子,也要让种粮人拿到应有的回报。

2024年上半年,刘畅报名参加高职院校单独招生考试,成功考入娄底职业技术学院农林工程学院,正式踏上以专业知识返乡助农的道路。

18个月磨出“一碗软糙米”

想要帮父亲盘活五色米产业,首先就要啃下品种退化、口感粗糙两块“硬骨头”。

刘畅牵头联合学校不同二级学院的同学,组建起5人跨学科创业团队,打造个人原创品牌“刘小畅”。同时,学校农林工程学院张文泉博士为团队提供全程技术指导,让实验室的科研成果真正落地田间地头。

针对五色米易串粉、易退化的行业顽疾,团队创新引入分子标记辅助选择(MAS)技术,为五种稻米分别标定特异性状与基因标记,逐株筛选优质单株、剔除杂株劣株。经过2至3代连续繁育,从根源上解决了品种混杂退化问题,还搭建起专属五色米种质资源库,留住了当地珍贵的老稻种资源。

“种得好是基础,消费者爱吃才能走得远。”在刘畅看来,传统糙米粗纤维含量高、口感偏硬,是制约五色米走进大众餐桌、打开消费市场核心难题。为突破这一瓶颈,整个团队沉下心,整整打磨了18个月。

他们坚持一年只种一季水稻,摒弃双季稻速成种植模式,让稻谷自然生长、充分积淀营养与米香;周末和假期,团队成员常驻村里,逐穗挑选品相最优的稻株,单独采收、分仓储存,严控每一批原料的品质稳定性。稻谷收割后,众人又扎根后厨反复试验,全力攻克糙米口感短板,力求实现五色糙米“免泡即煮、软糯Q弹,冷饭不再生”的食用效果。

“配比差0.1、水量多10毫升,口感就会打折扣。”8月11日,刘畅告诉今日女报/凤网记者,那段时间,团队轮流值守测试、反复调试参数,邀请村民、在校学生免费试吃,收集真实口感反馈,前后迭代几十组试验方案。最终总结出一套简易家用烹饪方法:取适量五色糙米,淘洗两遍,放入电高压锅,按照1:1.2的米水比例加水,开启常规煮饭模式;压力锅跳闸后,不揭盖、不添水,再次启动一次煮饭程序,煮出的米饭软糯香甜,放凉后也不会干硬发硬,既完整保留了胚芽、膳食纤维等核心营养,又适配了大众



“刘小畅”团队(图中为刘畅)。

日常饮食习惯。

与此同时,团队为每一款产品搭载AI+区块链轻量化溯源系统,全程实现智能化溯源、零人工手动录入。从品种筛选、土壤管护、绿色防控,到收割加工、第三方质检,全流程信息加密留存、不可篡改。消费者扫码即可清晰查看稻米从播种到上市的完整“生长轨迹”,用硬核科技打破传统农产品的信任壁垒。

如今,团队将五色米精准定位为高端健康主食,定价136元/公斤,精准对接品质养生消费群体;销售端创新推出“五良认养”定制服务,消费者可认领一亩专属稻田,全程遵循“良种、良法、良田、良溯、良人”五大标准种植,手机实时查看田间生长与溯源动态,秋收后专属稻米直配到家。

目前,五色米品牌客户复购率高达80%,众多消费者从初次尝鲜的顾客,变成了品牌的忠实拥护者和义务宣传员。

不仅如此,“刘小畅”团队与当地农户签订保底收购合作协议,合作农户每亩纯收益从传统种植的500元提升至1500元,切实让老稻种变成了乡亲们的“致富米”。

父亲城里求职碰壁,她回深山开起艺术民宿

今日女报 / 凤网记者 唐天喜

炎炎夏日,邵阳市隆回县麻塘山乡尖山村的清晨,总萦绕着金银花的清冽香气。海拔1300米的田埂边,隆回县村播妇联执委、“95后”女子刘慧婷支起画架,笔尖在宣纸上晕开远处尖山的薄雾剪影;身后,她亲手设计的宋代美学民宿里传来客人的笑语,不远处的菜园中,母亲正带着帮工采摘带着露水的新鲜蔬菜。

一年多前,这位山东大学国画专业毕业的“985”学子,还在长沙的写字楼里为职场生活奔波;如今她扎根故土、深耕乡野,从一条短视频起步,将艺术创作、精品民宿、生态农业串联成完整创业产业链,既圆了自己的归乡初心,也为沉寂的山村注入了鲜活生机。

一通电话加速的返乡抉择

“真正让我下定决心返乡创业的,是2025年春节后父亲给我打的一通电话。”8月11日,刘慧婷向今日女报/凤网记者回忆道。

刘慧婷的童年,在麻塘山的层峦叠翠中度过。摘树莓、寻竹笋,山野间自由烂漫的时光,奠定了她温润坚韧的人生底色;小学二年级时,邻居姐姐手中舞动的画笔,悄悄在她心底埋下了艺术的种子。后来,她以优异成绩考入山东大学艺术学院国画专业,成为尖山村第一个

走出大山的“985”大学生。

大学毕业后,刘慧婷留在长沙打拼,但城市的繁华喧嚣,始终消解不了根植心底的乡愁。外婆、爷爷、外公相继离世的遗憾,父母日渐佝偻的背影,还有村里青壮年大量外流、村巷日渐清冷的落寞,都深深触动着她。更让她动容的是,父亲早年在工地遭遇严重工伤,父母为了不影响她高考,硬生生将这件事隐瞒了下来。

“那时候就总想着,要是能陪在爸妈身边就好了。”刘慧婷坦言。2025年春节过

后,一通来自父亲的电话,彻底坚定了她返乡的决心。电话那头,父亲语气落寞,诉说自己年纪渐长,在城里求职屡屡碰壁。

“一开始,我只是想回来陪着父母、解决他们的就业问题,好好尽孝。”真正返乡扎根后,刘慧婷才发现,麻塘山坐拥得天独厚的清凉避暑资源,金银花、猕猴桃等农特产品品质上乘,却因深山阻隔、鲜为人知。“留在村里

一样能干事、能养家,还能带动更多和我爸妈一样的乡亲,在家门口就能稳定就业、增收致富。”

怀揣这份初心,2025年3月,刘慧婷正式回到尖山村,开启返乡创业之路。

一间民宿点亮田园理想

回乡之初,刘慧婷的创业思路清晰笃定:先做自媒体。

“深山里的好山水、好物产,先要被看见,才能走出去。”刘慧婷充分发挥国画专业特长,开设名为“婷想回家”的自媒体账号,用镜头和画笔记录家乡的晨昏山水、田园风光与乡土风情,让深山

村落慢慢走进大众视野。

自媒体积累的人气,为她的第二步创业计划筑牢了根基——打造一座兼具美感与温度的艺术民宿。



刘慧婷做短视频推介家乡。

在刘慧婷看来,麻塘山毗邻花瑶虎形山景区,夏季平均气温仅24至26摄氏度,是天然避暑胜地。

2025年8月28日,民宿在自家宅基地正式动工建设,邻里亲友纷纷前来搭把手,父母更是全程驻守工地,跟进施工细节。这座占地178平方米的四层小楼,从整体架构设计到软装细节打磨,均由刘慧婷亲自操刀,主打宋代美学风格。

区别于周边仅提供基础住宿的普通民宿,刘慧婷的民宿主打沉浸式田园艺术体验,增设了专属绘画室、乡村图书馆、雅致茶室,以及乒乓球室、露天电影院等多元配套空间。民宿前是千亩连片农田,背靠巍巍尖山,推窗即是诗意满满的山水田园画卷。“游客来这里,不只是避暑落脚,更能沉浸式画画、品茶、读书,既能

放松身心,也能滋养精神。”

今年7月,民宿正式营业后,很快迎来首场大型接待考验——长沙一家70余人的企业团建团队入驻。两天时间里,游客们开展团建会议、畅游白马山、探访宝莲寺,体验特色长桌宴与花瑶挑花等非遗民俗文化。“大家最喜欢的还是田边的凉亭,清晨坐在这里喝茶赏雾,傍晚围坐闲谈吹风,格外惬意。”刘慧婷笑着介绍。此次团建接待也让隆回各地特色物产走出深山,七江镇的150公斤葡萄、小沙江镇的35公斤米酒、麻塘山的土鸡蛋等被游客带回长沙。

最让刘慧婷印象深刻的,是游客对原生态乡土风味的偏爱。“很多客人会亲自到屋后菜园采摘辣椒、四季豆、南瓜,亲手烹饪农家菜;还有不少游客临走时特意采购本地土猪肉,直言就爱这份纯粹地道的山野味道。”

随着民宿运营步入正轨,刘慧婷的创业蓝图持续拓宽。她顺势成立云端甄选生态种养合作社,联动当地网红村干部、三农自媒体达人,对麻塘山金银花、猕猴桃、腊肉、猪血丸子等特色农产品进行标准化、品牌化包装,通过线上线下双向渠道拓宽销路,让更多农户共享流量红利、收获创业收益。