

打通科技成果应用的“最后一公里”

——产业专家团保障春季农业生产一线观察

新华社记者 于文静 许舜达

岚皋：『特事特办』便民服务暖人心

通讯员 储召洪 姚瑶

“我从来没有遇到过这么高效、便捷的服务，真的太感谢你们了。”3月29日，顺利办结特种设备审批手续的邹先生将一面绣有“服务高效办实事热情服务为企业”的锦旗送到岚皋县市场监管局特设股。

无独有偶，安康贝利尔包装印务有限公司企业负责人许家兴在当天下午同样带着一面绣有“热情高效、尽职尽责、情系企业、排忧解难”的锦旗来到岚皋县市场监管局。

一日内连获两面锦旗，是企业、群众对优质服务的最佳认可，也是贯彻落实高质量项目推进年、营商环境突破年、干部作风能力提升年“三个年”活动精神的具体表现。自“三个年”活动开展以来，岚皋县市场监管局始终“以市场评价为第一评价、企业感受为第一感受、群众满意为第一标准”的原则，把服务理念贯穿于市场监管工作全过程，主动服务、靠前服务，充分利用政府网站、微信公众号、微信群等线上载体，提供特种设备使用登记的办事指南、办事流程和表格模板，有效避免企业、群众“走弯路”“跑错路”，确保重大项目及时落地。

同时，针对特种设备登记许可申请量大、专业门类多、办理环节复杂等实际情况，岚皋县市场监管局在充分调研的基础上，大胆采取电话咨询、线上指导、提前预约的方式为企业提供全程跟踪指导服务，将“5个工作日办结”缩短为“现场办结”，最大限度地压缩了行政许可审批时限，真正实现了“特事特办”，推动解决了一批企业、群众的“急难愁盼”。截至目前，累计办理《特种设备使用登记证》《特种设备施工告知》520份。

集中村：壮大集体经济 释放振兴动能

本报讯(通讯员 唐小明)地处汉阴县北部山区的铁佛寺镇集中村，具有镇域“南大门”的地理优势，境内生态良好、资源丰富，发展种养产业的自然条件得天独厚。近年来，该村抢抓乡村振兴和陕煤定点帮扶战略契机，以村集体经济合作社为主导，以助农增收分红利为主攻，聚力打通了产业定位、产品销售、长效机制三大堵点，因地制宜发展壮大特色种养产业，村集体经济收入在全县率先突破50万元大关。

选准定位明方向。村“两委”班子顺应产业增收的强烈民意，立足全村人口分布、地形特点和产业基础等现状，明确了“肉牛和水产养殖为主、青红花椒种植为辅”的集体经济发展定位。确定目标后，村里多方争取产业发展本钱，先后投入陕煤物资集团帮扶资金和苏陕协作资金300余万元，建成肉牛养殖场和花椒烘干房各1座、生态鱼塘50亩、花椒园450亩。至2022年底，全村累计养殖西门塔尔肉牛300头、富硒鱼蟹1.9万尾，千万级肉牛养殖基地雏形初现，山区冷水生态养殖态势喜人，村集体经济规模稳步壮大。

拓宽销路增收益。在清晰的前瞻目标引领下，该村集体经济具备了产出功能，但接踵而至的难题是如何把合作社生产的农产品推出大山。奔着打通销路的目标，村上借力帮扶单位的资源优势和市场途径，通过陕煤物资集团内部采购，与其签订了消费扶贫产品购销协议，并借助微信公众号、抖音短视频等网络媒介，村集体经济合作社先后组织消费帮扶、电商带货和年货展销等活动20余场。据陕西省农村集体“三资三化”管理平台和“银农直连”管理系统的后台数据显示，集中村集体经济组织已向陕煤集团定点销售长江大闸蟹3000只、青红花椒1200斤、有机大豆1000斤，累计出栏肉牛200头，仅2022年农副产品销售额就达300万元，合作社创收盈利的能力显著提升。

健全机制分红利。随着集体经济规模小、渠道窄、见效慢等系列难题的迎刃而解，村上始终坚持让农民群众在发展集体经济中受益获利的初衷，在盘活资金存量、做大产业总量的同时，持续理顺集体经济合作社“一社五部”运行机制，不断完善集体经济联农带农利益链接机制，为集体经济稳健发展提供了有力保障。有了好的机制作为制度遵循，近两年，集中村参股农户累计从合作社分红30余万元，户均分红同比增长21%，集体经济助农增收成效明显。

集中村集体经济的发展壮大，既为全村群众拓宽了致富路子，也让村上的干部有了满满的成就感。陕煤物资集团派驻该村的第一书记毛平欣慰地说：“通过发挥村集体经济的产业撬动作用，不仅彰显了定点帮扶的实际成效，更让老百姓尝到了吃‘产业饭’的甜头。”

构朥镇以“1+3+4”持续优化营商环境

本报讯(通讯员 陈元元)今年以来，白河县构朥镇把优化营商环境作为工作的出发点和落脚点，认真贯彻落实“放管服”改革任务，创新“1+3+4”工作法，持续改善投资和市场环境。

坚持以党建引领为中心。该镇围绕黄姜、石材等重点产业项目，充分凝聚政府、辖区企业、银行力量，定期组织召开“政银企”座谈会，组织党员干部和银行从业人员每月至少走访结对企业1次，促进企业交流融合，实现共商共建共享。

精心绘制三张工作清单。在每季度召开的政银企座谈会上，该镇线下邀请辖区银行、企业、村(社区)等负责人及辖区乡贤现场恳谈，分析各自面临的问题，实现企业提需求、银行、社区(村)链资源，形成“企业发展资金需求清单”“企业推广”职位需求清单”的助企暖企惠企“两张清单”和服务当地发展的“村(社区)就业需求清单”。

持续抓好四项行动落实。一是搭建惠企平台，在每年召开的“万企兴万村座谈会”上形成供需清单，签订战略合作意向，实现资源整合及转化。二是组织技能培训，银行线下开展金融知识技能培训，讲解金融产品、金融政策及财务知识，强化金融机构主动意识，变“等客上门”为“主动营销”，强化培训赋能意识，提升企业规范经营的意识。三是举办宣传推介会，每年组织开展旅游推介暨农副产品展销系列活动，免费为辖区葛根、魔芋、木瓜果饮等农副产品及文旅企业提供宣传推介平台，释放活力，助推消费。四是组建志愿服务队伍，通过“1+N”模式，镇政府和市场管理所、司法所、法庭、银行共同组建志愿服务队，链接服务企业需求，开展政策解读、政策宣讲、业务指导等活动，今年以来共开展法律咨询、健康服务、银企对接等方面的志愿服务8次。

清明前后，种瓜点豆。当前，正是全国春季农业生产忙碌时节。

农业稳产增产、“米袋子”“菜篮子”拎得好，科技是关键。如何打通科技成果应用的“最后一公里”？科研人员有哪些新做法和感悟？记者日前在田野一线进行了采访。

科技推动农业高质高效发展

金黄的油菜花田，郁郁葱葱的树木，白墙黛瓦的房屋……春日的江浙地区，大地的“调色盘”色彩丰富。

在浙江省诸暨市山下湖镇益飞家庭农场，水稻育秧正抓紧进行。通过恒温、增氧的办法浸种，采取叠盘暗出苗育秧方式，大大提升了效率。

在一间“暗房”出苗室，家庭农场负责人黄益飞说：“温度保持28摄氏度至30摄氏度，湿度95%以上，稻种48小时就能出苗，发芽率95%以上，苗又齐又壮，适合机插，既缩短育秧时间，还提高了移栽质量，节约种子约30%。”

中国农业科学院中国水稻研究所科研人员推广的这种模式，得到当地农户普遍应用；培育的“中早39”“中组53”等优良品种，明显提升了产量和品质。

这些变化是水稻产业专家团服务一线的缩影。

据水稻产业专家团团长罗炬介绍，中国农科院协院内外科机构和农技推广部门，组建产业专家团，在全国18省份、

五大稻区建立专家站，采取“专家团—专家站—地方农业部门—涉农实体”服务模式，由育种、栽培与土壤、植保、农机、加工和产业经济等领域120多名专家，把科研成果推广到生产一线。

近年来，作为国家战略科技力量，中国农科院组织科技小分队深入生产一线，开展大规模应急性科技支撑稳产保供专项行动，并组建小麦产业专家团，探索建立科技支撑的常态化机制。

2022年中国农科院千余人次专家，在20余个省份、300余个县区开展科技指导服务，在主产区统筹部署油菜、蔬菜、茶叶、畜禽等20个产业项目高产高效技术集成示范；2023年1月，成立水稻、玉米、大豆、油菜、蔬菜产业专家团，建立科技支撑产业发展新机制。

大组织、大协同机制合力攻坚

国家需要保障粮食安全、农民盼望增收致富，如何把两个目标更好结合？

在位于浙江省湖州市长兴县的稻田生态复合种养技术研究与推广示范基地，前来参观学习的人络绎不绝。当地利用稻田养蛙—青蛙除虫—蛙粪肥田的循环模式，基本实现了稻田不施农药和化肥。

“品种、栽培、植保、土壤等各方面专家一起保障，实现了一田多收，附近农户积极性很高。”浙江长兴稻蛙香农业科技有限公司负责人吴传意说。

产业专家团的一个特点，是不同课题

组共同联动。有科研人员表示：“不是‘你去打一锤子，我去打一棒子’，而是体系化协作，围绕一线需求、国家需求，集成技术模式，全产业链发力。”

中国水稻研究所副所长李国荣说，组建六大产业专家团，通过“大平台”的组织形式，统筹从中央到地方的科研院所、创新团队，不同学科协同配合，建立了制度化的长效机制。

正值春茶采摘时节，在位于浙江杭州的中国农科院茶叶研究所示范茶园，蒙蒙细雨中，采茶工人的手指在茶树尖上灵活地跳跃。这里种植着“龙井43”“中茶108”等国家级茶树良种，集成了茶园防霜扇、太阳能杀虫灯、土壤养分监测系统、茶园喷灌系统等现代农业技术装备。

近年来，茶叶所与地方、企业深度合作，推广优良品种、绿色生产、茶叶标准化加工和深加工综合利用等技术，推动产品优质、产业兴旺。

“从以前传统茶饮到现在茶文化、茶产业、茶科技统筹发展，各环节科研人员共同努力，才能推动‘一片茶叶’助力乡村振兴，满足人们对美好生活的向往。”中国工程院院士、茶叶所研究员陈宗懋说。

从生产凝练课题，把论文写在大地上

“在服务一线的过程中，我们发现，给农民一点点技术，他们就能在田里走得远。”水稻产业专家团合肥站站长王丹英



近日，汉滨区税务局紧紧围绕“税惠千万家 共建现代化”主题启动2023年税收宣传月活动。图为税务干部在该局“外向型经济纳税服务示范基地”为8户重点企业、重点产业链企业授予“税务管家”服务单位牌，并现场发放了“税务管家”联系卡，以此增进税企联系，助力企业发展，共同营造良好的营商环境。

陈荣斌 摄



紫阳陶器制作和使用具有悠久历史。为保护、挖掘、传承和发扬紫阳陶器，将悠久的历史转化为经济效益，2018年紫阳兴建了陶器博物馆，目前馆内收藏陶器约500余件，探索、研究、研发各类陶器200余种。博物馆还开设了文物陈列展示、制陶体验、茶艺陶艺培训、茶艺表演、品鉴陶器陶艺等紫阳陶器文化宣传传播活动，县城中学、小学每周有两个班级学生到博物馆参加陶艺体验。这是近日在紫阳陶器博物馆拍摄的陶艺人员制作定型紫阳陶器产品。

彭召伍 摄

汉王镇：“非遗+旅游”，迸发新活力

通讯员 储茂银 吴志敏 欧绪珍 覃津津 李西西

“吃蒸盆子喽！”3月底，紫阳县第六届“春之茶”开园节系列活动之汉王镇“百桌千人蒸盆子宴”顺利举办，“知府”也从清朝穿越到现在，与千名游客巡游汉王古镇，一起品尝美味的紫阳蒸盆子。

“知府大人到。”只听见衙役声音洪亮地喊道。在汉王镇码头，百名秀女身着华丽服饰夹道相迎，随着“知府”巡游队伍登陆上岸，秀女们齐行礼，现场群众也簇拥着“知府”一起穿过秀女队伍和蒸盆子宴席现场，首先前去观看文艺表演，不少居民和游客们纷纷拿起手机，记录下这别开生面的一幕。

大家在观看表演的同时，厨师们正在

后厨忙着制作蒸盆子。蒸盆子是紫阳的一道传统菜肴，也是紫阳人民待客的一道压轴菜。千人宴的厨师张红琴告诉笔者，地道好吃的蒸盆子在制作工艺和用料上都是颇为讲究的：“关键就是要用我们本地的土特产，像用的莲藕、干四季土豆、腊猪脚，还有上面的蛋饺子、茼蒿、红萝卜，这些都是我们本地的，制作时必须蒸，而不是炖，还要用我们这里的篾笼来蒸，汤都是蒸馏水蒸进去的，不能加一滴水，这样制作的蒸盆子就特别得香。”

随着一声“开笼了”，一盆盆造型精美、色泽鲜亮、味道鲜美的蒸盆子被端上餐桌，现场香气四溢，紧紧吸引住了游客的目光。

随后，凉拌皮蛋、蒿子粑粑等十余道汉王地道美食也陆续上桌，簇拥着蒸盆子摆放。游客们纷纷拿起筷子品尝美食，现场的气氛也达到了高潮。游客郭女士说：“我是第一次参加这个蒸盆子活动，更是第一次和一千人一起吃饭，感觉很特别，蒸盆子真的很好吃。”作为汉王镇本地人的陈树明也表示，从自己出生到现在85载，从没有见过像今天的千人宴这么隆重、这么热闹的场景。

据了解，蒸盆子是最早发源于紫阳县汉王镇的传统美食，传说始创于汉刘邦时期，先是汉江艄公歇脚欢聚时的烩菜，后来发展为除夕团圆饭上的压轴大

菜。蒸盆子用料讲究、做工精细、程序复杂，因此凭借其鲜、香、醇的口感以及丰富的营养和久吃不腻的特点成为陕西十大名菜之一，在2009年被确定为省级非物质文化遗产。此次“百桌千人蒸盆子宴”吸引了千名游客齐聚汉王，也让紫阳“蒸盆子”被更多人认识。“今后汉王镇将继续加强非物质文化遗产保护工作，深入挖掘汉王蒸盆子文化遗产，以推动非遗与旅游深度融合发展为抓手，以促进旅游产业高质量发展为出发点和落脚点，推动非遗与旅游更广泛、更深层次的融合。”汉王镇镇长贺习财表示。