

一名青年农业科技工作者的青春之路

通讯员 夏平莉

漫漫人生路，有无数选择，但紧要处只有一步，不同的选择，决定不同的人生道路，选择对了就成功一半，正确的选择无怨无悔。

她是一名来自安康市农业科学研究所薯类作物研究所的青年学子。2016年硕士毕业，她本可以进入一家大型生物科技公司，但在最终面试的当天，她外公的一通电话改变了她的选择，外公打电话说他地里80%的魔芋被蛴螬(俗称老母虫)咬食，需要孙女给他出主意消灭虫子、挽回经济损失。通过电话询问、查阅资料，她运用自己所学的专业知识尽力去找虫害发生原因并制定防治方法，及时控制住了虫害。那一刻她终于找到了自己7年专业学习的价值和意义。于是她决定“自找苦吃”，回到家乡安康，踏入农科院的大门，开始了她的农业科研之路。因为与魔芋的不解之缘，工作后她一直从事魔芋病虫害防控及连作障碍修复研究工作，并坚持在生产一线科普指导、实践推广魔芋病虫害防控关键技术。

潜心钻研，把科技论文“写”在大地上。无论是国家方针政策，还是学科前沿知识，都是在不断地发展变化。作为农业科技工作者必须具备对这些知识的学习领悟能力，除了在日常工作中加强政治学习、研读专业领域中外文献外，还要多向高校老师、身边专家请教学习，借智借力提高自己的农业科技创新能力。真正的农业科技工作者一定是对泥土有着深深的热爱，一定能沉下心、俯下身，深入田间地头，去了解农户需求及产业发展瓶颈。为获得一手数据，每年七八月份她

都要钻进魔芋地、开展病害调查，收获时节，更要一整天待着地里，中午经常是泡面+火腿……过程虽然辛苦，但当她拿到满意的数据指导生产，撰写的论文获得市自然科学学术论文一等奖时，她觉得所有的付出都值得。她从参加工作的那一刻起潜心钻研、求实创新，善于借鉴其他产业先进的技术和方法，牢牢将理论知识和实践经验结合起来，研发推广实用高效农业技术，将论文写在大地上。

心系三农，把实用新技术“传”到农户心坎上。作为90后的她，最初跟农户打交道的过程中，经常碰壁，当她把一个个专业术语抛给农户时，他们用一种不解和疑惑回应着她，这让她十分受挫。后来才慢慢发现，对农户而言，从田埂到心坎的距离，就是那么一点点。谁在田埂上待得久、走得勤，谁在农户心里的分量就重得多、留得久。谁能把专业知识转化成通俗易懂的经验之谈便能成为农民心中的好专家。植物病理学出身的她，深知魔芋病害是制约安康魔芋产业发展的瓶颈之一，也是近些年农民们发展魔芋的最大顾虑。面对这种顾虑，她的心里很是焦灼。从2016年开始，他们薯类作物研究所科研人员不断尝试和探索，终于筛选出了3款有效防控魔芋病害的生物制剂，集成了1套魔芋抗病栽培技术，并在旬阳、石泉、白河等地建点示范推广。通过技术应用，让魔芋种植基地病害发生率降低到10%左右，单位亩产提高10%至15%，大大增加了农户的种植效益。当旬阳市棕溪自然家庭农场的邱德海打来电话说道，他们的技术应用后效果很显著

时，年轻的她竟热泪盈眶。对她而言，千言万语都没有农户的一句肯定来得更有意义。

真干实干，把工作成效“装”进农民的钱袋子。作为农业科技工作者，一定要做农民朋友增收致富的“引路人”，及时把新技术、新品种、新成果“送”到农户身边，提升农民增收致富的“内生动力”，装满农民的“粮袋子”，鼓起农民的“钱袋子”。还记得2017年，为进一步增加石泉县云岭生态农业专业合作社魔芋产量，让群众增收，农科院帮助该村合作社发展农科院选育的杂交魔芋新品种“安魔128”，并带动全村50余户累计种植500余亩。现如今，石泉县云雾山镇官田村成了“安魔128”种芋示范基地、市级魔芋种芋繁育示范园，生产的种芋远销贵州、云南、河南、山东等地，供不应求。2023年，官田村集体经济合作社卖出“安魔128”魔芋种6000多斤，收益达10万元，种植群众的脸上笑开了花。

如今她选择安康农业，大山是她的试验场，田间地头是她工作的键盘，秦巴峻山沟沟壑壑是跳动的五线谱，身在农业一线的她饱含深情地说：“作为一名三农战线的农业科技工作者，应当厚植爱农情怀、练就兴农本领，践行新时代青年农业科技工作者的使命与担当，潜心钻研，求实创新，在秦巴山奏响青春的精彩乐章，书写无怨无悔的人生选择！”

这就是我身边的榜样，投身秦巴山区的农业科技工作者——覃剑锋，宝剑锋从磨砺出，梅花香自苦寒来，一个90后年轻女子，她选择了安康农业，无怨无悔！



“安康味道”名菜大赏，看看有您喜欢的美味吗？

一方水土养一方人。享有“秦巴明珠”美称的安康在饮食文化上也有自己的特点。“安康味道”名菜评定结果不久前出炉，众多菜品脱颖而出。哪些菜式是首届“安康味道”名菜？让我们一起来寻味地道美食！



金洲美食高新店——富硒土鸡

大块的富硒土鸡肉，火候上经过严格把控。品尝起来富有嚼劲，这种烹饪手法接近半炒半焗，健康又美味。



汉阴县城关鑫源农庄——白火石余汤

陕西省非物质文化遗产之一，中国最古老的烹饪菜肴中的“活化石”。将白石灰烧红后余入汤中，用石头的热量将食材煮熟，石头余入汤之后所释放的物质也将溶于汤中。



安康市泓月斋——红扒牛掌

牛蹄经过红烧过后色泽红亮，看上去满满的胶原蛋白，没有肥肉的油腻感。只有软香、鲜美，非常适合老年人和小孩的一道菜。



汉阴县石燕蘑菇宴餐厅——臻硒羊肚菌

羊肚菌作为汉阴县的特色产业，素有增强免疫力、抗疲劳、抗病毒等功效，被一次次端上了餐桌，这道菜造型完美、汤味浓厚、营养丰富，备受安康人的青睐。



岚皋县巴人部落——巴人吊罐肉

岚皋北邻汉水、南枕巴山，岚皋人沿袭着古代巴人烹饪美食的工具——吊罐，他们制作吊罐肉选择本地生产的牛、羊肉等，丝毫不掺假，吊罐肉不仅具有绝妙风味，而且富有营养价值。



安康市景泰酒店——牛肝菌滑多宝鱼

鲜嫩爽口的鱼肉，营养丰富的牛肝菌，经过复杂的制作步骤，最终呈现出造型别致、老少皆宜的上乘佳品！



岚皋县三彩阁——三彩辣子鸡

一盘辣子鸡，由鸡肉与新鲜辣椒炮制而出，透着岚皋人骨子里的爽辣和厚道。红翠辣椒、酱黄鸡块，香气扑鼻、香辣可口，吃的人是汗淋漓欲罢不能。



紫阳县王家庄农家乐——紫阳蒸盆子

安康第一批省级非物质文化遗产，“蒸盆子”的用料考究、制作精良，腊猪蹄、七孔连菜、胡萝卜、莴笋等，都是必不可少的原料，紫阳人年夜饭的餐桌上少不了“蒸盆子”。



安康市博元凤凰酒店——酸辣茴香小鱼

十大“陕西名菜”之一，采用汉阴白条鱼烹制而成，此鱼体型较小，富含蛋白质，吃起来鱼香酥软，酸辣可口，是不可错过的一道美食。



镇坪县田湾农庄——岩耳药膳鸡

田湾农庄药膳鸡是温补型药膳，富含人体所需的蛋白质，具有滋阴润燥、温中益气、补血养颜等多重保健功能。



旬阳市联润商贸——面筋酥排

选用粗细均匀劲道的面筋和上好猪排，淋上自制的酸辣汤，酸辣爽口，回味无穷，亦能做开胃宴请的菜品，也能成为饭后的主食。



金洲美食平利店——绞股蓝炭烤牛肉

绞股蓝含有多参皂苷类成分，民间称其为“神奇的不老长寿草”，牛肉有补中益气、滋养脾胃等功效，利用炭烤之法烹制而成，口味鲜香嫩酥，令人回味无穷。



紫阳县乔家大院——水晶之恋

五花肉、红枣、冰糖的完美邂逅，味道正如它的名字一样可人，肥而不腻，入口即化，绝对是一道难得的美味佳肴。



汉滨区程和翠餐饮店——酸辣魔芋

岚皋是中国魔芋之乡，岚皋魔芋入选安康市第二批非遗名录，传统工艺制作的魔芋豆腐，剔透莹白，口感筋道，与酸菜、酸辣食材爆炒之后，别有一番风味。



石泉县味誉诚餐饮——石泉烤鱼

烤鱼是石泉县的一道特色菜品，陪伴这座富有烟火气的山城，选用的汉江鱼味道鲜美，肉质滑嫩，每一位到石泉玩耍的游客，都抵挡不住这道美味的诱惑。

看到这里，相信你跃跃欲试了，赶紧约上家人好友，前去大饱口福吧！

(市商务局供稿)