

更好扛起粮食生产的重任

——“天府粮仓”新实践扫描

新华社记者 张旭东 周相吉 高健钧 董小红 陈健

幸福“稻”来在渔湾

通讯员 周可馨



游客在渔湾体验稻田里的小火车

近年来, 陕汉县城关镇渔湾村学习千万工程经验, 整治村内撂荒地近200亩, 新建猕猴桃采摘园100亩, 观光茶园50亩, 种植180亩水稻建成稻田观光园区, 成为“看得见山水, 留得住乡愁”的休闲之地。

该镇扎实开展以“三拆三清三提升”为主的农村人居环境整治, 使生态文明理念深入人心, 推动人居环境由“环境美”向“生活美”转变。有序盘活村民闲置宅基地27处, 建成鹿柴山集精品民宿、汉唐驿山居客栈、朱鹮博物馆等项目, 形成以特色种植、农旅体验、休闲观光、民俗餐饮为主体, 以三产融合为内涵的现代农业发展格局。

初夏5月, 纯手工插秧正在渔湾村如火如荼地进行, 村民们弯着腰, 双手熟练地将一束束嫩绿的秧苗插入水田中。“恢复了稻田后, 经常能看见朱鹮在这里觅食”, 渔湾村生产队长黄开福自豪地说道。村内长期生活着8对野生朱鹮, 作为涉禽它们必须依靠湿地觅食生存, 稻田和河流对朱鹮来说是缺一不可。为了使村里朱鹮拥有更天然优良的栖息环境, 渔湾村2020年开始修复堰渠, 朱鹮保育生态稻田严格推行“不洒农药、不施化肥”有机种植, 为朱鹮们提供更优质的生存环境, 形成了“稻田—游鱼—朱鹮”共生系统, 助力当地朱鹮的保育发展。待到盛夏, 最吸引眼球的就是一望无际的稻田, 青翠欲滴的秧苗在蓝天白云下呈现出绚烂多彩的景象, 翩翩的朱鹮拂过天际。朱鹮与稻田成为一道靓丽的风景线, 人与自然是和谐共生在这里完美诠释。

微风拂青苗, 良田育稻秧。仲夏的川蜀大地, 田间地头一派火热劳作景象。四川有着“天府之国”盛名, 自古以来就是农业大省, 素有“粮猪安天下”的美誉。

2023年7月, 习近平总书记在四川考察时指出, 要“打造新时代更高水平的‘天府粮仓’”。沿着总书记指引的方向, 四川抓住种子和耕地两个要害, 加强良种和良田的配套, 多产粮、产好粮, 为端牢“中国饭碗”作出更大贡献。

良田筑“耕”基 “粮仓”再升级

眉山市的粮食产量连年位居四川各州市前列, 为有效遏制耕地撂荒, 绵阳在逐村逐户摸清撂荒地底数基础上, 分析撂荒原因, 明确复耕主体责任、复耕方式、复耕品种, 形成整治方案。

眉山市、绵阳、达州等市分级分类建立耕地利用和撂荒地整治“两本台账”, 明确任务、责任、时限“三张清单”。经过集中整治, 四川全省大面积撂荒地基本消除。

2023年, 绵阳完成全部撂荒地整治340余亩; 2024年, 成都市将撂退低效果木地, 恢复粮食等重要农作物种植5万亩以上……建良田、稳耕地, 四川正以扎实举措夯实根基, 推动“天府粮仓”建设迈向更高水平。

聚焦种子创新 守护粮食安全

农业现代化, 种子是基础, 也是粮食安全的关键所在。

6月中旬, 成都平原已“关闸门”, 田间插秧结束。大邑县种植大户万富旭每天都会查看秧苗生长情况。去年, 他种植的水稻亩产超过800公斤, 使用的稻种是“川康优2115”。

“今年种了2200亩, 产量高, 还很省心。”看着绿油油的秧苗, 万富旭露出满意的笑容。

“川康优2115”是西南作物基因资源发掘与利用国家重点实验室发掘培育的水稻

新品种。实验室党委书记任万军说, 实验室围绕粮食生产取得了一系列突破性成果, 发掘培育的“川康优2115”入选全国农技中心公布的2024年度超级稻确认品种名单。

据介绍, 近3年来, 西南作物基因资源发掘与利用国家重点实验室50多个新品种、10多项新技术年推广面积已超过4000万亩。

加强种质资源保护和利用, 强化供种保障能力建设, 培育壮大种业领军企业……四川正在实施种业振兴行动。

走进成都郫县的天府现代种业园, 农用植保无人机、墒情监测仪等设备对水稻新品种进行全方位“看护”。天府现代种业园已建成国家级制种基地2.8万亩, 制种大户、技术专家、种子研发公司、品种测试中心……这里已逐渐形成四川种业发展的“产业圈”。

种业园里, 还有占地面积约10亩的四川省种质资源中心库, 可保存农作物种质资源52.4万份, 保存期可长达50年。

种业振兴, 不断“开花结果”。眉山市东坡区目前已有杂交水稻制种面积2.8万亩, 年生产杂交水稻种子560万公斤以上。东坡区岷江现代农业示范园区管委会主任何涛说, 永丰村建成了四川省规模最大的水稻新品种新技术中试基地, 每年选育出适合当地种植的优良品种。今年, 基地正在对70个水稻新品种, 5项新技术进行中试。

没有种质资源, 育种就是无米之炊。作为全国四大育种制种基地之一的四川, 为全国贡献了五分之一的杂交水稻种子、三分之一的杂交油菜种子, 如今, 以种业为重要抓手, 提出到2025年, 全省现代种业发展取得突破性进展, 初步实现由种业大省向种业强省转变。

培育“新农人” 蹒出“兴农路”

粮食生产, 关键在人。当前, 川蜀大地涌现出一批批开得了新农机、懂得用互联网的

“新农人”, 给乡村带来新理念、新技术, 蹒出一条“兴农路”。

“90后”种粮大户王涛是土生土长的永丰村人, 2019年底, 他辞去深圳一家外贸企业的工作, 回到家乡流转150亩土地种植水稻。

“我从小就在田里干活, 过去农民主要靠经验种地, 现在是靠科技种地。”王涛说, 向其他种粮大户“取经”的同时, 他还积极参加农业农村部门组织的培训, 学到不少新技术。

随着乡村振兴战略的深入推进, 四川多地积极建机制培育“新农人”, 出台各类支持政策, 让他们留得住、干得起劲, 带动农民增收, 推动现代农业发展。

中江县是四川粮食生产大县, “90后”常滔是该县永太镇长河村的一名返乡“新农人”, 也是中江县永太镇金穗源粮食专业合作社负责人。

“现在农业政策这么好, 大户有补贴, 农技有培训, 农水、农田等基础设施都建得好, 只要有好想法, 掌握新技术, 就有很大机遇。”常滔说, 合作社服务面积已从2022年的1万亩增加到现在的2万亩, 覆盖区域从本县扩展到周边县区。

四川省农业农村厅相关负责人介绍, 为扶持“新农人”, 壮大新型经营主体队伍, 四川作出实施粮食扩面增产工程、质量并建“天府良田”, 强化农业科技和装备支撑等系列部署。今年, 四川以粮食生产为主的新型经营主体达到3.8万余个。

四川粮食生产的方式正在悄然变化, 新型经营主体以更高的效率推动“天府粮仓”朝更高水平迈进。作为全国十三省粮食主产省之一和西部唯一的粮食主产省, 2023年四川粮食总产量达718.8亿斤, 创下26年来新高, “天府粮仓”为端牢“中国饭碗”提供了坚实保障。

肩负历史使命, 扛起时代责任, 川蜀大地上, 正呈现喜看稻菀千重浪的丰收图景……

岚皋味道：酸辣魔芋豆腐

通讯员 胡兴建 陈梦巧

地处秦巴腹地的岚皋县山清水秀, 盛产喜阴喜湿的魔芋。随着时代的变迁, 丰衣足食的岚皋人民在氤氲蒸腾之间将魔芋做成一道道融于舌尖的美味。凉拌、爆炒魔芋豆腐等特色菜肴可谓信手拈来。

在岚皋土生土长的丁礼敬, 从小便是吃着魔芋豆腐长大的, 而传统手工制作的魔芋豆腐味道爽滑细嫩, 深受大家喜爱。农村多数妇女都会制作这道传统美食, 手艺从婆传媳、母传女, 一辈一辈传至今。因为从小家里就种植魔芋, 所以我妈妈就变着花样把魔芋做成菜, 我的手艺也是妈妈传授给我的。”丁礼敬说道。

一大早, 丁礼敬就挑选出几个大一点的魔芋, 准备制作魔芋豆腐。“去皮的时候一定要戴上手套, 因为魔芋的黏液弄到手上会过敏的, 奇痒无比。”去掉外皮的魔芋块茎, 一改普通的外貌显露出白白嫩嫩的真容, 丁礼敬把自制的磨浆工具置于盆上, 将魔芋块茎放在有利齿的铁皮上反复磨擦, 一来一回间, 浆液随之落入盆内。

“我们边磨还要边加碱水, 以前都是用草木灰, 现在方便了都是用碱兑水。”不一会儿, 一盆褐色的魔芋浆就磨好了。随后, 丁礼敬将磨好的魔芋浆倒入盆中静置, 一小时后凝固成块, 这时用刀划成小块, 放入锅中用沸水煮20分钟, 再换水煮, 如此反复三次, 褐色的魔芋豆腐块就逐渐变成了暗红色, 用手一摸,

软绵绵的, 弹性十足。

“煮熟之后, 冷却出锅还要用清水漂洗三四次, 这一步是关键, 这样才能将魔芋豆腐块中的碱水全部去除, 既能去掉苦涩味, 还能使魔芋豆腐口感更加爽滑。”漂洗好的魔芋豆腐, 用冷水泡在盆里, 随时可以根据自己的口味烹饪食用。在众多做法中, 酸辣魔芋豆腐以其酸辣口味和爽滑的口感而受到广泛喜爱。

“做酸辣魔芋豆腐其实不难, 将煮好的魔芋豆腐切成丝, 再用萝卜炒, 主要调料就是酸萝卜。丁礼敬把生葱切成丝, 魔芋豆腐切成小条, 大蒜切成片, 泡辣椒切成小段, 酸萝卜切条分别装盘备用。锅中放油烧热, 放入姜蒜、豆瓣酱、泡辣椒, 小火炒出香味, 再

加入魔芋条、酸萝卜条大火爆炒, 最后放入青蒜苗增加菜肴的色泽和香气。待翻炒均匀后出锅装盘, 一道香辣四溢、弹脆适中、色香味俱全的酸辣魔芋豆腐就做好了。

正是有了二十余年的磨炼, 丁礼敬凭借出色的手艺在大道河镇农家乐当大厨, 并被大道河镇推选参加今年举办的岚皋县第三届美食技能(烹饪)大赛, 一举夺得了富硒魔芋豆腐挑战赛个人赛的第一名。

作为中国魔芋之乡, 岚皋通过规模种植、企业加工、产业化发展, 让魔芋焕发出勃勃生机, 其貌不扬的土疙瘩化身魔芋精粉、魔芋丝、魔芋挂面、魔芋凉皮等食品, 走出岚皋, 销往全国、走向世界。

西营镇：“小庭院”

实现“大效益”

本报讯(通讯员 林正武)白河县西营镇坚持把庭院经济作为推动乡村振兴的有力抓手, 以家庭为主导, 以庭院和门前屋后菜园为载体, 引导群众盘活闲置资源, 发展小而精的庭院经济。

走进柳树村姚家湾, 产业大户姚秀和的门前屋后种满了黄花草, 当前正是黄花草竞相开放的时节, 引得行人驻足关注, 有的拍照打卡, 有的拿着篮子采摘购买, 不仅是一道美丽的风景线, 还是一个投资小、见效快的小产业。

“以前忙着种粮作物, 门前屋后的空地面积小, 种植不方便, 除了种一点豆角、黄瓜外, 其余都是荒废的, 自镇村大力支持发展庭院经济后, 我就利用门前屋后空地和地坎种植黄花草, 产量高、易保存, 还供不应求。”姚秀和高兴地介绍道。

端午节假日, 西营镇新建社区污水处理厂对面的李子园热闹非凡, 创业能人李敬忠将自己房前屋后的空地开垦出来种上了清脆李子, 每到成熟季, 镇内外朋友陆续前来采摘, 几天时间就被销售一空。

眼下的西营家家户户院落门前的“小菜园”和“小果园”尤为醒目, 村民利用废弃的陈旧砖瓦和闲置的木头、竹子做成具有乡土气息的围栏, 里边种上各类时蔬和瓜果, 环境变美了, 院子有效益了。

“一方庭院, 承载着群众对美好生活的向往。发展庭院经济不仅是家庭经济的‘小算盘’, 也是全力推进实施乡村振兴中的‘大事业’。下一步, 西营镇还将持续用好庭院‘方寸土地’, 广泛发动群众整理庭院, 用好庭院, 让‘美在农家、富在庭院’的发展模式持续为乡村振兴增添活力。”副镇长张世明说道。

紫阳城关镇开展

金钱橘种植技术培训

本报讯(通讯员 鲜有瑞)为进一步加强金钱橘产业发展, 提高农户金钱橘种植技术水平, 促进金钱橘产业增产增收, 更好助力乡村振兴。近日, 紫阳县农业农村局联合城关镇邀请省农林科技专家到城关镇双坪村开展金钱橘种植技术培训, 该镇部分村金钱橘种植大户参加会议。

培训会上, 省农林科技专家围绕全镇橘农产业大户的技术需求, 进行了深入浅出的讲解, 详细介绍了金钱橘嫁接、橘园管护、金钱橘病虫害防治技术培训等相关知识。同时, 技术专家现场开展答疑指导, 针对橘园日常管护中存在的难点和问题给出了专业的方法。通过科学、系统的培训帮助农户们掌握有效的金钱橘种植管护方法, 减少病虫害对金钱橘产量的影响。

培训过程中, 农户们认真记录笔记, 积极开展技术交流, 学习氛围浓厚。本次培训内容贴近实际, 大家纷纷表示受益匪浅, 受到种植户一致好评。此次金钱橘种植技术培训具有很强的实用性与针对性, 增强了种植户们发展柑橘产业的信心, 为金钱橘增收致富打下良好基础。

近年来, 城关镇因地制宜大力发展金钱橘产业, 通过引入省级科技资源, 加强技术指导与培训, 将有力推动全镇金钱橘产业的持续发展, 提高农户收入水平, 助力乡村振兴战略的深入实施。下一步城关镇将加大农业技术培训和推广力度, 为农户提供更多优质、高效的服务, 激发农户发展金钱橘产业的热情, 推动城关镇优势特色产业向更高水平迈进。



汪显安(右前)演示手工制茶技艺



茶艺师讲解茶园管护和扦插培育技术



学员用竹筛筛除茶末



学员品鉴手工制作的毛尖茶