

[地方案例]

湖南龙山县
中药材种植富乡亲

位于湖南省湘西土家族苗族自治州龙山县洗车河镇草果村的波波中药材种植专业合作社成立于2019年,旨在指导合作社成员从事中草药种植、加工、采购及销售。同时,他们还积极引进新技术、新品种,组织相关技术培训和咨询服务。

碧桂园与北大荒共建全球
首个超万亩无人化农场

10月11日上午,在碧桂园与北大荒联合打造的全球首个超万亩的建三江无人化农场试验示范项目现场,40多台/件国内外最先进的农机具参加了涵盖水稻、玉米、大豆三大农作物耕、种、管、收、运全流程的无人化作业演示。这次农机无人驾驶作业现场演示会不仅标志着碧桂园与北大荒联手打造的无人化农场试验示范项目取得了重要进展,也为下一步探索构建全流程无人化作业的系统解决方案打下坚实基础。

浙江:“一标一品”
走向高附加值

农产品地理标志和绿色食品(以下简称“一标一品”)可谓地方的“金字招牌”,一直颇受消费者追捧。据从浙江省农业农村厅获悉,截至目前,该省已实施国家地理标志农产品保护工程16个,有效期内绿色食品达1899个,获得国家农产品地理标志登记保护115个。全省一半以上的地标农产品登记后,产业经济效益明显提升,年增收收益率均达17%以上。如何提升高附加值,实现优质优价?据了解,浙江在“融”字上做文章,通过“一标一品一产业”的融合发展,以政策、基地、标准、产业和品牌之间融合的一套“组合拳”,让农产品地理标志和绿色食品成为优质农产品供给的主力军、农民增收的助推器。

遗失声明

上海市农业农村委员会执法总队下述行政执法证件不慎遗失:
胡凯南,证件编号0900120,到期日期2024年4月30日。
赵春荣,证件编号0900206,到期日期2024年4月30日。
张学义,证件编号0900133,到期日期2024年4月30日。
常玉涛,证件编号0900238,到期日期2024年4月30日。
特此声明作废。

梅县:挖掘文化IP建设美丽乡村

小桥流水、曲径通幽、树茂柚香。初秋,广东梅县区大地上悄然展开一幅“田园幽美、人文醇美、经济富美、生活和美、村庄秀美”的美丽画卷。



梅县区遍布众多山清水秀、民风淳朴的美丽乡村。近年来,梅县区找准乡村特色资源优势,发掘乡村吸引人的独特魅力和文化底蕴,打造具有核心竞争力的乡村文化IP,为美丽乡村建设注入文化内涵。

梅南镇水美村立足红色资源,打造红色爱国主义教育示范点;城东镇玉水村发挥厨师人才优势,主动对接“粤菜(客家菜)师傅”工程相关政策,成功创建“广东厨师之乡”……该区深刻认识到,要推动美丽乡村建设再上新台阶,迈入新阶段,应注重“文化内涵”的建设。只有形成独特的乡村文化,让乡村拥有属于自身的文化标识,才能对外树立鲜明的形象,提升村民“主人翁”的自豪感,激发村民内生动力参与家乡建设,使乡村更和谐美丽。

传承“知青精神” 丰富村居文化
秋高气爽,蓝天白云。沿着干净整洁的村道步入梅县区桃尧镇桃溪村,原本粗糙的砖瓦墙面摇身一变成了农耕文化展示墙,犁耙、蓑衣、斗笠等农具点缀其中,颇具田园风味。村道两旁,一幅幅特色墙绘映入眼帘。

数十年前,正值青春年华的知青响应祖国号召,怀揣满腔热血,踏着时代旋律,毅然来到桃溪村,为贫瘠落后的农村带来了新思想、新观念、新文化,为乡村发展奠定了坚实的基础,带来了深远的影响。然而,随着知青回城,其在地的事迹日渐被淡化甚至遗忘。

为了铭记这段难忘岁月,引领青年人奋发向上,桃尧镇在桃溪村规划打造知青文化展馆,再现当年火热的生产情景,通过知青文化激发干事创业新活力。

在新落成的知青文化展馆内,展示着当年知青下乡的海报,知青下乡插队时使用过的个人物品。

来这里游览,人们便能详细了解到梅县知青的事迹。

“我们立足实际情况,挖掘桃溪村历史人文和知青文化,委托专业团队进行规划设计,要求突出乡土气息,将知青文化、产业、生态旅游融入桃溪村美丽乡村建设中。”桃尧镇驻桃溪村工作组组长古增辉告诉笔者,在党建引领下,党员干部带动村民参与村级治理和美丽乡村建设的热情空前高涨。目前已完成了村道升级改造、莲岳楼修缮、桃溪村党群服务中心、公共厕所、沿河栈道、村标建设、绿化美化亮化提升等32个项目,村容村貌焕然一新。

“知青精神代表着鼓足干劲、吃苦耐劳,他们艰苦奋斗、无私奉献的精神品格,至今影响着村民,也激励着干部们积极投身美丽乡村建设中去。”古增辉说。

“在美丽乡村建设过程中,我们坚持保留各村特色,努力打造独有的文化品牌,例如桃溪村的知青文化、桃源村的古民居文化、螺江村的名人文化等等。”桃尧镇党委副书记曾可表示,下一步,该镇计划继续投入资金,增加桃溪村的知青文化元素,进一步营造浓厚的文化氛围。

激活名厨资源 加速乡村振兴

“滋啦!”鸡肉入锅的声响从电视传出,屏幕上鸡与姜蓉共同翻炒的画面,引得观众垂涎。

在央视的一档美食节目《味道》中,玉水村的特色菜——姜蓉鸡的烹饪过程被生动地展现在观众眼前。

“我们村里有半数以上的家庭有成员外出做厨师,年薪20万元以上的厨师超百人,遍布全国27个省份。‘中国中生代顶尖五十强厨师’郭开扬、‘180万拍一只姜蓉鸡’制

作人郭科、‘中华金厨奖’得主朱世雄都是我们村的。”玉水村党支部书记郭国青告诉笔者。

回忆过去,郭国青感慨万千:“玉水村成为‘厨师之乡’的历史并不长,在上世纪80年代时,玉水村大部分村民通过在煤矿里务工谋生,生活并不富裕。”

时过境迁,如今玉水人走南闯北,足迹遍及27个省市区,立足于一间间异乡厨房奋力打拼,创造属于自己的美好生活。

这样的成果并非一日之功。作为一个省定贫困村,如何将丰富的厨师资源利用起来,走上乡村振兴道路?

从远近有名的煤炭村到闻名中外的名厨村,玉水村走出了一条通过“粤菜师傅”技能脱贫、奔康致富的可复制道路。

为了激活名厨资源,推动乡村全面振兴,梅县区在2018年全面启动了“客家菜师傅工程·十个一系列活动”,以玉水“厨师之乡”为抓手,以“客家菜师傅”乡土人才培养工程为切入点,探索构建“客家菜师傅培养、绿色农家乐旅游、特色农产品产销”等产业链,以人才振兴引入特色产业、传播客家文化,将玉水村打造成梅县区一张独具客家特色的新名片。

自获评“广东厨师之乡”,加上中央、省、市级媒体的轮番推介,近两年,玉水村变得热闹了。慕名前来体验美食的游客络绎不绝,更有不少游客点名要吃电视节目中的同款菜式,这让农家乐的经营者看到了发展的前景。

如今,这条“客家菜师傅培养—绿色农家乐旅游—特色产品产销”的产业链条日趋完善,玉水村正走上一条乡村振兴的“风味之路”。

活化利用古村 助推文旅融合

十月的侨乡村,稻谷渐熟,生机勃勃。

今年国庆节与中秋节“联姻”,在难得一遇的8天长假刺激下,梅县区文旅产业全面复苏,各个景区内游客络绎不绝,其中乡村游成为了“双节”的热门主题。

位于南口镇的侨乡村在节日期间展现出了火爆的人气。除了欣赏田园风光,享受田间地头的乐趣,村内古色古香的传统客家建筑对游客也颇具吸引力。

在这个小小的村落里,116座客家古民居依山傍水而建,各自成幢相互守望绵延数里,宛如一个天然的客家围屋民居博物馆。其中,距今已有百年历史,梅县区最大的客家民居——南华又庐成为了许多游客的打卡地。

“平时在大城市生活节奏比较快,假期我们更愿意带着孩子来乡村体验‘慢生活’。”从肇庆来梅州旅游的游客叶小姐告诉笔者,她本人对客家古民居和风俗习惯很感兴趣,这趟旅程不仅让她看到了具有代表性的客家建筑,也感受到了客家人的热情好客。

吹着微风,闻着稻香,听着蛙声,品着咖啡,感受古村落文明跳动的脉搏,领悟土地的厚重。行走在侨乡村,两岸沃野阡陌相连,村庄安宁静谧,各具特色的客家围龙屋点缀其间,仿佛一幅诗情画意的水墨画卷。

近年来,侨乡村积极探索古民居良性保护和乡村旅游资源开发,充分挖掘整合古村丰富的人文、自然和生态资源,以“陌上故庐,客归侨乡”为主题,打造特色旅游品牌。

“这正是我们独特的资源优势。”侨乡村党支部书记潘增明认为,风景如画的客家田园风光和深厚的客侨文化是侨乡村独特的发展优势。

“今年‘双节’期间咖啡馆生意很好,人多的时候,店里的桌子坐满了人,还有人排队等候。刚好近期村里的亲子农场也开业了,带来了更大客流量,咖啡厅的收入增加了一倍左右。”自在楼咖啡厅的服务人员小陈说。

“侨乡村应该充分挖掘华侨的故事,植入到侨乡的发展中来,让古民居进一步活化。”业内人士认为,古民居应该是文化产品的载体,要让每一座古民居的居住者讲好华侨故事,使文化厚植在侨乡村土壤中。

何苑妮 刘洪桥 曾健锋 廖伟明

在“世界屋脊”上种蔬菜

“那时很多菜,村民不认识,当成是喂牲畜的草。西红柿由青变红,村民吓了一跳,跑来问我该怎么办……”提起20年前的趣事,老张哈哈大乐。

老张叫张际明,在西藏教种菜已20年,见证了西藏蔬菜产业的飞速发展。

蔬菜,曾长期是西藏的稀罕物。在旧西藏,只有上层贵族少数人才有条件吃。当时,仅拉萨、日喀则等地的个别城镇零星栽培萝卜、土豆等寥寥几个品种。

即使是20多年前,蔬菜在西藏仍严重匮乏,主要靠外运,很多人从内地休假回来都会带蔬菜,拎着蔬菜上飞机是当时进藏航班的一景。那时的西藏,有“菜比肉贵”的说法。

1998年,对口支援日喀则市白朗县的山东省济南市援藏干部提出,引入山东蔬菜产业的先进技术,在白朗县探索发展高原蔬菜产业。

两年后,张际明等一批蔬菜技术员来到西藏。

“头晕,不愿动,饭也吃不下……”严重的高原反应给老张当头一棒。更难的还在后头。

“刚开始没有电,语言也不通,特别是老百姓对种菜不认可。”老张甚至一度想回家,但不服输的他决定留下,他们骑着自行车挨家挨户走,手把手教村民育苗、定植……

“赔了算我的,卖了钱是你们的。”老张回忆,“连怎么摆摊卖菜,怎么称菜看准星,都需要现教。”

就这样,老张在当地的徒弟越

来越多,白朗蔬菜种植越来越成规模。

“全国蔬菜看寿光,西藏蔬菜看白朗”——白朗县现已建成国家级蔬菜标准化生产示范区,正在打造万亩果蔬产业园。

如今,不仅白朗,更偏远的阿里、那曲等地的蔬菜产业发展也欣欣向荣。一些边防哨所都建了日光温室,战士们吃上了水灵灵的蔬菜。

2019年,西藏蔬菜种植面积已达39万亩、产量达97万吨,夏秋主要城镇蔬菜自给率已达85%以上,冬春自给率也有65%左右。

在日喀则市科技路农贸市场,内地能看到的蔬菜,这里几乎都可看到,萝卜每斤2元,西葫芦每斤1.5元,圆白菜每斤1元……普通百

姓都能吃上物美价廉的新鲜蔬菜。

“以前村民连内地最常见的黄瓜、西红柿都没见过,更别说吃。现在大家越来越习惯吃蔬菜,吃法也多了。”白朗县彭仓村73岁的老支书边巴顿珠说。当地第一个蔬菜大棚就诞生在他们村,老支书当年师从张际明带头种菜致富,把落后村变成了先进村。

蔬菜品种丰富后,占据西藏百姓餐桌“主打”位置的,不再只是牛羊肉和糌粑。数据显示,西藏人均预期寿命从过去的35.5岁提高到如今的70.6岁,普遍认为,除了医疗条件改善、社保体系完善外,常吃蔬菜及饮食结构的改善功不可没。

边巴顿珠介绍:“现在村里60岁以上的老人有40多人,其中一位

超过90岁。”

蔬菜产业也是西藏脱贫的重要抓手。仅白朗县,就有4000多人靠果蔬增收实现脱贫。白朗,正成为高原果蔬设施栽培的创新基地和技术输出基地。

节能温室、计算机控制、密植矮化技术……来自山东的中农圣域农牧科技有限公司总经理孟德利带着记者逐个参观温室,兴奋地介绍其独家研究、适合高寒地区的新技术。

“这里没有工业,纯净的空气、土壤、水是难得的好资源,高寒、昼夜温差大的气候条件,在科技的弥补下可转化为发展优势。”孟德利顺手摘下一个顶花带刺的黄瓜,“你尝尝,我们温室里果蔬的干物质含量高,味道很好。”“我们想让国内外的人,都有机会吃到雪域高原高品质的果蔬。”孟德利雄心勃勃。

谢锐佳 张京品 邱丽芳