



山东:持续深化“齐鲁粮仓”建设

□ 本报综合

国以民为本,民以食为天。山东是农业大省、粮食大省,在保障国家粮食安全方面责任重大。习近平总书记今年5月在山东考察时指出,要推进高标准农田建设,推动实现粮食增产提质,建设更高水平的“齐鲁粮仓”。

山东深入贯彻落实习近平总书记视察山东重要讲话精神,坚定扛牢农业大省责任,持续深化“齐鲁粮仓”建设。2024年,山东夏粮播种面积6036.3万亩,粮食总产543.3亿斤,亩产达450.03公斤,夏粮生产实现面积、单产、总产“三增”,“齐鲁粮仓”更加充实、成色更足,为全国稳产保供大局作出了山东贡献。

“五良融合”,推动粮食增产提质

今年,按照国家新一轮千亿斤粮食产能提升行动部署要求,我省继续深入实施主要粮油作物大面积单产提升行动,以良种、良田、良法、良机、良制“五良融合”为引领,全面提升粮食生产能。

在潍坊诸城市相州镇相州四村,种粮大户王静收获完300亩玉米后,便将“鲁研951”冬小麦播进地里。“这个品种苗壮、抗病性、抗倒性、抗冻性都非常好。相比以前种过的其他品种,亩产能高出100公斤。”王静说。

今年是山东省农科院小麦新品种“鲁研951”大面积推广的第一年,预计这一新品种的播种面积将达150万亩。目前,全

国推广面积前10名的小麦良种,有4个来自山东。仅这4个品种,在山东的播种面积就超过小麦播种面积的一半,有力支撑了粮食丰产。良种配良田,如今,山东主要农作物良种覆盖率稳定在98%以上,良种对粮食增产的贡献率达47%,成为“齐鲁粮仓”持续丰盈的重要源泉。

采用良法、良机种地,是齐鲁大地上许多种田能人的拿手好戏。

新泰市果都镇杨家楼村的杨中明从2015年开始流转耕地种粮,他十分注重科学种田,今年小麦亩产量达到了1450斤,去年的玉米产量更高。“村东边我种的这100多亩地,上一季玉米平均亩产超过了2000斤。”杨中明说,亩产这么高,说出来很多人都不信,“种玉米选品种一定要选优,科学施肥更不能含糊,加上采用适度密植等科学方法,才能都有高产量。”

在济宁嘉祥县马村镇,搭载着北斗导航系统的大马力拖拉机成为今年“三秋”的田间一景。“这是新宝贝,整地、开沟、播种都能干,还能自动规划播种路径。来年开春,我们的麦苗会像刚埋的寸头一样,整整齐齐。”该镇万民为农服务中心负责人山万民说。

好技术还需要推广好。山东创新体制机制,强化社会化服务、规模化生产、集约化管理,以大面积单产提升行动为抓手,在全省组织开展了“万人下乡·稳粮保供”农技服务大行动,组织动员省、市、县、乡1.8万名农技人员,全方位开展农情监测、

技术培训、指导服务,力求以“新技术、新产品、新模式”促“提单产、提品质、提效益”。

山东以“五良融合”为引领,不断培育发展新质生产力,推动科技潜力转化为现实产量,全面提升粮食绿色生产能力,为全年粮食丰收奠定了坚实基础。

因地制宜,开辟齐鲁“新粮仓”

耕地是粮食生产的命根子,盐碱地是重要的耕地后备资源。山东现有盐碱地近900万亩,其中黄河三角洲地区近700万亩,向盐碱地要粮大有可为。近年来,山东坚持“以种适地”同“以地适种”相结合,以科学的手段持续改造治理盐碱地,选育耐盐碱植物适应盐碱地,大力发展盐碱地特色农业,综合利用成效显著,昔日的“不毛之地”正在变身“新粮仓”。

亩产648.4公斤!东营利津县汇邦渤海农场的盐碱地上,800亩玉米规模种植单产提升项目近期达标。“这么高的亩产,以前做梦都不敢想。”该农场项目部经理孙海栓说。十年前他刚入职时,这里的玉米亩产不足300公斤。“我们持续对土地进行改造提升,并采用‘暗管排碱’‘水肥一体化’等技术,玉米的产量一年比一年高。”

耐盐碱的高产品种不断涌现,为盐碱地粮食产量提升注入强劲动能。

在东营市垦利区的本来农业科技开发有限公司基地,7000多亩优质耐盐碱水稻10月底获得丰收。公司负责人周廷芸

说:“今年亩产可以达到600多公斤,盐碱地也种出了优质高产稻。”在土壤含盐量3.3‰的盐碱地里,今年“济麦60”千亩示范田平均亩产达511.88公斤,刷新了这一盐碱度小麦亩产纪录。

因地制宜发展盐碱地特色产业,构建盐碱地特色全产业链,也持续带动着山东粮丰民富。

在淄博市高青县常家镇蓼衣樊村的稻田里,管理员邢向彬把手伸进水里,伴随着哗哗的水声,慢慢提起一只虾笼,一只只小龙虾生猛肥美。“俺们的清水小龙虾有鳃白、腹白、肉白的‘三白’特点,个头大、肉质鲜嫩,获得了国家地理标志商标。”他自豪地说。

在山东,很多像蓼衣樊村一样的村庄,正在深挖盐碱地潜力,宜粮则粮、宜渔则渔,大力发展特色产业,在盐碱地上绘出粮丰民富新图景。

绿色储粮,守住管好“齐鲁粮仓”

丰收的盐碱地成为具象的“新粮仓”,而不断提升的节粮减损能力,则是山东无形的“新粮仓”。山东强化规范管理,实施绿色升级,大力推进高标准粮仓建设,不断提升粮库现代化水平,守住管好“齐鲁粮仓”。目前,山东地方粮食储备规模居全国第二位,地方储备粮油规模均超过国家下达总量计划。

秋收后,德州禹城市房寺镇为农服务中心保持24小时开仓收粮。农户的玉米

在这里经过脱粒、烘干,被送进立筒仓。房寺镇党委委员张中华介绍,中心总仓储能力5.1万吨,配建了日烘干能力600吨的烘干塔,有效降低了粮食霉变、鼠吃虫咬等损耗风险。

近年来,为减少晾晒、运输、仓储等产后环节的损耗,山东深入实施粮食绿色仓储提升行动,推进新技术、新装备、新设施的应用,加强粮食产后服务。目前已升级改造和新建仓容202.4万吨,有效提升仓房气密、保温隔热、清理净粮能力,仓房完好、设施配套的现代化粮食仓储设施体系不断完善,山东储粮周期内综合损耗率降至0.42%。

“智慧管粮”,以科技赋能提升仓储管理水平成为守住管好“齐鲁粮仓”的重要抓手。作为国家粮食购销领域监管信息化工作试点省份,我省在全国率先建成一体化综合性粮食流通管理省级云平台,率先实现省市县三级地方储备粮信息化监管全覆盖,率先实现粮库信息系统、省级平台、国家平台的互联互通,关键数据同步接入“齐鲁智脑”平台。目前,承储省市县三级储备粮的301个库区,2775口仓房,布设1.2万余个摄像头,并通过流媒体平台与国家平台联通,在线率达98%。

大力发展智慧农业,助力打造更高水平的“齐鲁粮仓”,让靠天吃饭的传统农业向靠科技吃饭的智慧农业转变。山东以实干稳粮仓,持续深化“齐鲁粮仓”建设,为端稳“中国饭碗”打牢基础、增添底气。

旅游助力乡村振兴『世界样板』

山东三地入选

近日,“2024世界旅游联盟·湘湖对话”召开,世界旅游联盟与中国国际减贫中心联合发布《2024世界旅游联盟——旅游助力乡村振兴案例》,山东省济宁市邹城市大洪沟村、潍坊市青州市桐峪沟村、烟台市蓬莱区东方海岸果谷3个案例入选。

世界旅游联盟是由中国发起成立的综合性、非政府、非营利国际组织,其倡导主办的“世界旅游联盟·湘湖对话”已经成为国内旅游业规格、国际化程度最高的非政府国际旅游论坛之一。2024年,在我国各省文化和旅游主管部门、世界旅游联盟会员单位等多方支持下,世界旅游联盟遴选出包括山东这三地的50个“旅游助力乡村振兴”典型案例,全面展示中国新农村建设成果、乡村旅游发展新面貌,推进中国乡村由脱贫向振兴的有效转换,为旅游减贫和乡村发展贡献经验。

近年来,济宁市邹城市大洪沟村抓住打造乡村振兴齐鲁样板省级示范区的机遇,巧用“市场化”思维,引进工商资本,通过乡村振兴“合伙人”招募模式,采取村集体资产入股、群众资产租赁的模式,盘活了村内70套闲置宅院和周边460余亩低效闲置土地,激活了大洪沟村文化旅游资源,村企携手打造了大洪漫谷乡村旅游项目,形成了产业孵化、研学体验、民俗旅游、文化创意等多元化旅游业态,年接待游客40万人次,带动就业1100余人,村集体年收入突破140万元,实现了村民共创、共享、共富的发展目标,并探索出了大洪沟村农文旅融合发展的乡村振兴新路径。

桐峪沟村位于青州市弥河镇西南部,从村党支部引领、基础设施建设、产业规划发展、乡风文明治理等方面统筹协调推进乡村振兴建设,通过“村企共建、景村共建”,实现荒山变景区、旧村变新居、农民变职工、一地生“四金”。建成集体闲度假、体育运动、观光农业、颐养康疗、田园社区于一体的国家4A级旅游景区,年接待游客120万人次。吸纳周边村民参与项目建设发展,长期面向村民提供管理、绿化、安保、民宿服务等岗位1000余个,实现村民家门口创业就业。越来越多的村民吃上旅游饭,实现了当地农副产品变现,带来了丰厚的经济回报,村民人均收入由原来的0.89万元提高到3.5万元。

东方海岸果谷位于烟台市蓬莱区刘家沟镇,通过实施“果业产业化、产业园区化、园区景区化、农旅一体化”战略,推动苹果产业与乡村旅游深度融合。依托1.9万亩果树园,打造“蓬莱海岸苹果”地域品牌,现拥有苹果深加工企业5家、葡萄酒生产企业和特色酒庄3家,以及吴林果蔬、沃森农业、中粮龙脊园等在内的海岸优质示范园。通过引进社会资本完成乌沟张家特色民宿街改造,新建民宿20套以上,形成“一街一风景,一户一故事”。开发建设百年果园、乌沟聂家采摘食宿园,打造出乡村特色民宿聚集区,为当地创造了大量就业机会,拓宽了村集体和村民的收入来源,有效赋能乡村振兴。

(据大众网)



故乡的云

冬天的大白菜

□ 雪樱

对北方人来说,没有大白菜的冬天是不完整的。

记忆里,我上小学那会儿,每年入冬时节,家属大院里的大人们就开始着手两件事:储白菜,买煤炭。那时候,单位的三轮车成为抢手货,左邻右舍借用来排队,也有两家合伙去八里桥批发市场买白菜的。一个在前面努着劲儿蹬车,时不时站起身,热得解开棉袄敞开怀;另一个在后面搬着院推车,时不时搭几句话。一路上,打招呼的、问价格的,跑上前查看白菜品相的,络绎不绝。那时的天空很蓝,浮动着一团团白云,像刚出锅的白馒头那样暄暄的、胖胖的,形状各异,却转瞬即逝。

我认为,一个人的出生并不是人生真正的开始,生命的开始是在你产生记忆的时候,声音、味道、颜色等都能构成人的记忆图谱。循着记忆里的声音,我仿佛回到1992年的那个冬天:一个身着红棉袄、扎着马尾辫的小女孩,一蹦一跳走在放学回家的路上,心里惦记着母亲中午炖白菜放五花肉了吗,还是又说没买到肉呢?那会儿,我和母亲的户口还在农村,父亲工资低,吃饭得精打细算。母亲是过日子的好手,赶集买肉回来,会分成好几份,炖大白菜、炒雪里蕻、做水饺馅,一家人能吃好几顿,每顿都像过年似的,特别满足。父亲在厂里负责送货,母亲经常对我们说,“你爸干活累,天冷,得让他吃好了。”

父亲是南方人,顿顿离不了米饭,他的口头禅是“又蒸干饭了吗”,大米干饭好像是刻在他体内的DNA,到死都无法更改。每次放学回家,还没进门,一股浓浓的香味就直往鼻子里钻,卤水豆腐杂拌着白菜、米饭的香气,厨房里高压锅上的安全阀像只

快乐的哨子,转着圈作响,金色的阳光透过窗户洒进来,整个屋子令人无比幸福。一进门,我顿感体内像是亮起灯来,仿佛照亮了一座金碧辉煌的童话城堡。

楼上传来自自行车铃铛声,父亲下班回来了,于是,饭菜依次摆上桌,一家人围坐着吃饭。此刻,那只祖辈传下来的大瓷碗就是“宇宙中心”,碗里盛满白菜豆腐粉条,在肥瘦相间的五花肉的陪衬下,豆腐香甜、粉条Q弹、白菜鲜香,让人手里的筷子根本停不下来,吃着吃着,很快暖流遍布全身,直到微微出汗。父亲从小不吃肥肉,遇到肥肉总会从碗里挑出来。如今,我到了他的年纪,也一点不沾肥肉,不知不觉就活成了他的模样。

大白菜,它的前缀绝不能丢了“大”字。大是它的美德,是它的精神,也是它的慷慨和包容。哪一道菜肴能像大白菜那样,可以同时拌、炖、炒、涮、煮呢?如果说镬气是粤菜小炒的灵魂,那么菜气则是炖大白菜的灵魂。汲天地之精华,蕴家常之味道,仅这一道菜就能撑住场子,叫人百吃不厌。

大文豪苏东坡是个不折不扣的吃货,东坡肉、东坡羹流传后世,东坡羹里就有白菜。苏东坡对大白菜情有独钟,在《雨后行菜圃》里写道:“芥蓝如菌蕈,脆美牙颊响。白菰类羔豚,冒土出蹊掌。”他一连用了两个比喻形容长在菜圃里的大白菜,颜色洁白如羊羔,采萌、圆胖似刚从土里伸出来的熊掌。把白菜比拟成动物,简直后无来者。

山东大白菜以胶州的最出名。小雪节气前后,胶州大白菜就进入了收获的黄金时节。具有千年种植历史的胶州大白菜以“帮嫩薄、汁乳白、纤维细、味鲜美、营养好”而闻名。每年冬天,胶州都会举办大白菜国

际美食文化节,这就像是写给大白菜的赞美诗,有多隆重,就有多浪漫。

我的朋友晓飞和她的男友刚大学毕业那会儿在城东郊租房,冬天没有暖气,自己生蜂窝炉子取暖做饭,晚上下班回去,买一棵大白菜能吃一个星期。我问她怎么吃法,她的回答令我哭笑不得。先吃白菜叶,炖猪肉粉条;再吃菜帮子,用热水焯一下后凉拌,放上点芥末。

那段时间晓飞男友去外地出差,她天天吃凉拌白菜,总说减肥功效很好,清脆爽口,健胃消食。遗憾的是,他们最终没能走到一起,但一起吃白菜的那段旧时光,似在她记忆深处凝结成一块不规则形状的琥珀,久久未释怀。

入冬后,家里有几棵大白菜,让人心里不慌,哪怕吃不着,也足够温暖。待第二年立春,白菜从内向外裂开,绽出白菜花,柔柔嫩嫩,吐出一抹鹅黄,摇曳出春的消息,似乎理直气壮地告诉人们“活着欢喜过了”。始于菜,终于花,大白菜走完了它默默无闻的一生。

今年,赶在雨雪天气到来前,母亲去超市买了几棵大白菜。她腰椎突出,双腿不能负重,路上遇见一位骑着三轮车的邻居,顺口把她捎了回来,她的心里乐开了花。

看着母亲买回的这几棵大白菜,我的脑海里浮现出一幕幕场景:筒子楼的楼道里,冬天摆满了蜂窝煤和大白菜。放学回家时,我手里握着一截粉笔,沿着白色的墙画一道道波浪,断开的地方,整齐堆放着一排排大白菜,像是整齐列队的士兵,随时接受检阅。有的楼上邻居下班时顺手抱回家一棵,过几天买了再还回去,就像什么都没发生过一样……