

山西静乐

满眼生机处处新



一泓清水润静乐。赵越/摄

山西省静乐县又称鹤城。国庆期间来到这里，一座座干净整洁的农家小院焕然一新，庭院经济风生水起，一条条宽阔的公路蜿蜒于山水间，农文旅产业欣欣向荣，满眼尽是生机与活力……

程子坪，昔日山洼里的一个小山村，现在一跃成为全县集文旅康养和产业集群发展于一体的综合乡村旅游示范村。

在养鸡场的监控室里，到村工作的大学生村官石景山指着一块块屏幕介绍起来：“看，这是年孵化60万羽的孵化出雏舍，那是年有雏20万羽的育雏室。”画面中，养鸡场的工人有序地将皮带传送过来的一枚枚鸡蛋捡到托盘里，另一屏幕里，散养基地里的蛋鸡正悠闲地“踱着步”……除了养鸡场，现在村里还建有蔬菜大棚26座，生态鱼池11个，杏、山楂、西梅、海棠等经济林200亩，还有国家甲级民宿6个，整村乡村旅游发展格局

初步形成。

静乐县项目推进中心主任刘柏青说，今年以来，静乐县以学习践行“千万工程”经验为引领，因地制宜、分类建设，投入资金1亿元，在汾河流域“一廊两岸”集中打造2个精品示范村和19个提档升级村，重点实施72个“千万工程”示范项目。示范项目围绕八大产业，可带动1.3万农户均增收1500元以上，所有行政村实现村集体增收10万元。

行走在静乐，随时能够穿越时空，感受红色革命历史的岁月。举世瞩目的百团大战曾在静乐县康家会打响第一枪，毛主席亲笔题词“死难烈士万岁”“四八”烈士纪念碑矗立在汾河南岸，这里更有革命先驱高君宇与石评梅的爱情故事。

而今，静乐县立足“生态静乐”“康养静乐”“山水静乐”的环境优势和“百里汾河川，太原后花园”的地理优势，坚定走文旅与生态、农业融合发展之路，勠力奋进，获得了

“全国文明城市”“中国藜麦之乡”“中国最美特色旅游目的地”“中国天然氧吧”“中国森林养生基地”“中国民间文化艺术之乡”等称号。

与此同时，静乐县攥紧“种子芯片”，在培育了“静黎号”藜麦系列品种、建成拥有全球3200份藜麦种质资源的基因库后，去年“忻谷33号”谷子新品种悄然落户汾河南岸的鹅城镇北门村。

“忻谷33号”持有人是山西瑞发祥农业科技有限公司。10月2日，经专家现场测产计算，示范田折合亩产量618.3公斤。董事长刘文斐激动地说：“这样的产量远超常规品种亩产六七百斤的水平，为农民增收拓出了一条新路。”

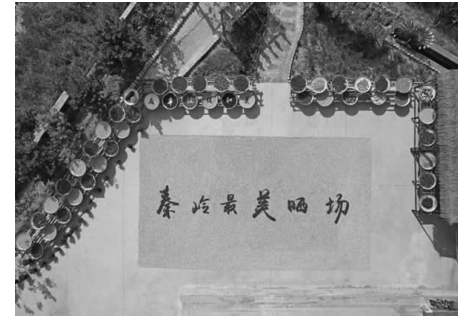
走进瑞发祥杂交谷试验基地，高大的父本和低矮的母本相依相偎。这里也是公司“北育”基地的核心，占地1000亩。在基地不远处，就是总投资2000万元的种子加工厂，设计年生产种子1.2万吨，可满足2300万亩杂交谷种供应，产值18万余元。

“忻谷33号”项目仅是静乐现代农业产业示范区“五朵金花”之一。去年以来，静乐现代农业产业示范区捷报频传，晋陕新能源、华启顺、华青藜麦、晋通能源集团等企业相继入驻，成功注册了2个外资企业，安华生物降解膜出口印度，稼祺藜麦粉首次出口法国，静乐莜面、豆面通过跨境电商出口加拿大，黄粉虫产品出口美国。

核心区企业入驻、引用外资、出口创汇、装备制造、育种制种5项工作均实现“零”的突破。静乐县委书记、静乐现代农业产业示范区党工委书记、管委会主任屠清平总结说：“而今老区不再是山高路远、偏僻闭塞的‘代名词’，而是特色产业蓬勃兴起，在振兴发展道路上砥砺前行排头兵和生力军。”

(王利强)

陕西留坝：“晒秋”晒出好年景



10月2日，梭罗村干部群众在晒场上用玉米和辣椒摆出“秦岭最美晒场”字样。王琪/摄

金秋时节，五谷飘香。10月2日，在陕西省汉中市留坝县江口镇，火红的辣椒、金黄的玉米、橘黄的南瓜……吸引游客前来拍照打卡。从高处俯瞰，红黄交替的图案映衬着青山绿水，鲜艳的“大地色彩”渲染着村庄最美的秋色。

“以前，家里收了苞谷就在院子里晒。今年，村里在我家打造了一个‘晒秋’打卡点，很多村民和游客都来拍照哩！”铁矿村村民汪代文笑着说。

铁矿村党支部书记陈良明介绍，“晒秋”景观主要围绕学习运用“千万工程”经验建设宜居宜业和美乡村。汪代文家的小院地处公路附近，是一个展示秋收之景的好地方。村上对小院进行精心布置，以闲置竹板房为背景，以辣椒、玉米、南瓜等农作物为装饰品，在玉米秆和稻秆组合成的“稻草屋”挂上南瓜灯，在竹制的晾晒架上摆放十几个圆形簸箕并装满农特产品，打造“晒秋”景观，既“晒”出了民俗文化，也“晒”出了和美乡村建设画卷。

在江口镇另一处“晒秋”场，也“晒”着丰收的喜悦。该镇梭罗村的干部群众用辣椒、玉米等农作物摆出“秦岭最美晒场”“庆丰收、促和美”等字样，表达了村民对美好生活的向往之情。“梭罗村是一个传统村落，‘晒秋’晒的不仅是农作物，也是农耕文化和乡愁。”梭罗村党支部书记张秋菊介绍，在打造梭罗村晾晒场景观的过程中，许多村民主动将自家的玉米、辣椒拿来晾晒。“这创意好！村民一起晒秋，有说有笑，非常开心。”村民仲伟霞高兴地说。

在梭罗村，不少村民在自家小院将玉米、辣椒串起，或挂在屋檐下，或用圆形簸箕盛放在竹架上，形成了一道亮丽的风景线。

(刘慧 刘康)

“中国花菇之乡”的新“菇”事

福建寿宁以“一村一工厂、一户一车间”模式打造有机珍稀食用菌全产业链，带动群众增收致富——“中国花菇之乡”的新“菇”事。

连日来，在福建寿宁县清源镇叶洋铺村，省、市重点项目寿宁县食用菌全产业链发展项目（一期）建设正酣，工人在各自点位紧张施工，力争在年底前完成建设任务。

而在南阳镇坝头村的有机珍稀食用菌现代工厂化周年化产业基地，农户悉心种植的银耳、红托竹荪、赤松茸等食用菌长势良好，散发阵阵菌香。

以重大项目为突破口，推进食用菌全产业链实现跨越发展；以“一村一工厂、一户一车间”模式为着力点，促进农村群众增收致富。当前，一个传统产业转型升级之变正在寿宁展开。

寿宁是闽东食用菌产业的发源地之一，素有“中国花菇之乡”的美誉。20世纪90年代至21世纪初，该县大力发展大农业，形成“半县花菇半县茶”的产业格局，花菇种植业成为农民的重要经济来源。

进入新时代，寿宁牢记嘱托、感恩奋进，因地制宜走好具有闽东特色的乡村振兴之路，把食用菌产业列入“1+4”特色产业战略布局，成立食用菌产业发展领导

小组和产业专班，出台《寿宁县食用菌产业试点工作方案》，积极构建良好产业发展环境，传统农业向现代农业转型机遇随之而来。

2022年，寿宁引进食用菌行业龙头企业——福建菌丰农业科技有限公司，与县属国企合作建设有机珍稀食用菌现代工厂化周年化产业基地项目，总投资19.3亿元，占地1200亩，分五期建设，全面达产后年产值约60亿元。

自项目规划伊始，寿宁就确立了打造规模化、区域化、产业化现代农业产业集群的思路。目前，正在重点建设的寿宁县食用菌全产业链发展项目（一期）集菌棒生产、周年化育苗基地、精深加工生产线、技术研发、宣传展示于一体，是对食用菌传统生产模式的一大革新。

在龙头企业和重大项目的引领下，寿宁试点建设村级生产基地，按照统一规划、统一供菌、统一技术、统一管理、统一品牌、统一收购的要求，在全县重点村布局建设一批“一村一工厂、一户一车间”标准化食用菌生产基地，并逐步向全县推广。

管理是食用菌生产的中间环节，劳动密集、操作技术简单，可以开放交给农户，而这正是“一户一车间”模式的题中之义。寿宁通过创新“企业（基地）+村集体+合作社+农户”经营模式，鼓励农户和村集体通过务工、管理、投资三种方式参与

食用菌基地生产经营。

坝头村党支部书记、村委会主任张高宋向记者算了笔细账：“参与务工，每人管理一个生产车间，每月工资3000元，年收入3.6万元；参与管理，每月工资4000元，叠加增产提成，年收入6.1万元以上；参与投资，收入扣除成本后所得均属农户，年收入可达10万元以上。”

“搞农业风险大，把原料、技术、市场的疑虑都消除了，农民参与生产活动的意愿自然就高了。”下党村党支部书记、村委会主任王明秀说，看到技术有保障、产品有销路，群众种菇热情高涨，仅下党基地就可带动70多户农户。

目前，下党、水洋、坝头等生产基地已全面投入运营，建设有机银耳、茶树菇等育苗标准生产车间130多间以及配套烘干车间、冷库、初加工车间、包装车间、网络直播间等，全面达产后年产值可超1亿元，带动村集体增收40万元以上，解决就业岗位500多个。

寿宁县相关负责人表示，乡村振兴的出发点和落脚点都是为了让农民的生活更美好，通过做大做强有机珍稀食用菌产业，推动人才、资金、技术等要素向农村聚合流动，探索拓展增收渠道、促进共同富裕的实现路径，寿宁为推进乡村产业振兴提供了可复制推广的经验做法。

(龚健荣 吴苏梅)

“蘑菇小镇”活力足

周末，上海金山区廊下镇的“蘑菇小镇”迎来了一批批游客，上海联中食用菌专业合作社负责人丁文峰忙得不可开交。“一到节假日，我们蘑菇生产基地的参观就会排满，每天要接待上千名游客。”

从传统草棚到工厂化菇房，近年来联中合作社不断发展壮大，去年年产双孢菇2万吨，吸纳从业人员600余人。“我们的产业能不断做大，跟金融支持密不可分。”丁文峰感叹。近日，合作社又获得了邮储银行上海金山区支行一笔贷款，可以进一步扩大生产规模。

“我们精准把握客户需求，并提供陪伴式服务。”邮储银行上海金山区支行客户经理曹斌说，2019年底他了解到，联中合作社因扩大经营规模面临流动资金压力，他迅速为合作社申请到1000万元贷款。截至目前，该行共为联中合作社发放5次贷款，总金额达3900万元，助力合作社营业收入4年实现翻番。

金融活水精准滴灌，小蘑菇撑开“致富伞”。各金融机构主动服务，累计为“蘑菇小镇”发放贷款超2亿元。目前，小镇吸引了近30家食用菌企业落户，还开发了一系列蘑菇主题旅游线路，促进农文旅融合发展。去年“蘑菇小镇”蘑菇产业产值达2.35亿元，亩均产值达到200万元，入选上海市特色小镇。廊下镇跻身首批国家农业产业强镇，还在进博会上亮相。

(据《人民日报》)