

看大通农业如何“玩”出新花样

——“走进大通县看发展”系列报道之四

淡绿的柳枝摇曳,春意洒满古城西宁的每个角落。在大通县,一场农业革命正在静悄悄地上演——温室大棚里,一盆盆蓝莓苗整齐排列,基质栽培的蓝莓涨“紫”了小脸努力长大;智能温控的菌棚中,人工驯化的野生羊肚菌等待着破土而出的那一刻;阳光透过的养殖池中,两个月大的“淡水虾王”罗氏沼虾成群游弋……这里没有传统农业的刻板印象,取而代之的是科技赋能、生态循环与产业联动的现代农业图景。

无土栽培“致富果”挂满枝头

近日,走进大通县晟锦农业基地的温室大棚,一股淡淡的果香扑鼻而来,映入眼帘的是一派绿意盎然、生机勃勃的景象。一株株蓝莓盆栽整齐排开,枝繁叶茂,长势喜人。与传统种植方式不同,这里的蓝莓全部采用无土基质栽培,将蓝莓苗栽在基质盆中,用科技让“智慧田”里源源不断结出“致富果”。

“这次成熟的果子挺多的,口感也不错。”在大棚里,记者看到青海晟锦农牧科技有限公司经理吴鸿辉和来自江苏省中国科学院植物研究所的蒋博士正在讨论着蓝莓的长势。

“去年10月,我们把项目引过来,利用基质栽培摆脱了土壤因素的限制,通过水肥一体化技术进行栽培。今年挂了一些果,明年产量会更高。”蒋博士介绍道。

技术支持让蓝莓在高原落户,也让吴鸿辉看到了新的希望。“2024年我们引进的新品种蓝莓,试验种植了4亩地。从目前的长势来看,蓝莓比较适应这里的气候,长势良好。”

温室大棚里,一股温暖湿润的气息扑面而来。工作人员正忙碌地穿梭在蓝莓盆栽之间,细心照顾着每一株蓝莓苗。他们,有的手持喷壶,为蓝莓苗浇洒着细腻的水雾,保持土壤湿润;有的则拿着剪刀,修剪着过密的枝叶,让蓝莓苗能够更好地通风透光;还有的在检查蓝莓苗的生长情况,记录着每一株蓝莓的生长数据,为后续的管理提供科学依据。

“你看,这些蓝莓好多已经成熟了,今年的收成一定会很不错。”工作人员温得兰指着满树的蓝莓果实高兴地说,她的脸上洋溢着对丰收的期待和喜悦。

大通县利用光照足、低温时间长的气候特点,引进的蓝莓品种晚熟。大通蓝莓能够在6月到8月全国蓝莓无上市期时弥补市场空白,将成为新的产量补位。

“菌中黄金”破土生金

菌盖如圆锥或椭圆,蜂窝状褶皱布满表面,羊肚一样的纹路,边缘微卷而柔韧。菌柄中空修长,脆嫩如笋……独特的形态,丰富的营养,鲜美的味道,让羊肚菌成为人们餐桌上的佳肴。

大通县的冷凉气候为羊肚菌生长提供了天然优势,但是,野生羊肚菌人工驯化一直是一大难题。2022年起,大通县林业和草原局实验林场启动野生羊肚菌驯化项目,通过菌丝分离、提纯等技术攻关,于2023年成



左爽 摄

功培育出耐低温的本土化菌种,并在40座温室大棚试种成功。这一突破为规模化种植奠定基础。2024年,大通县在塔尔镇、景阳镇引进种植羊肚菌示范种植面积120亩,依托“科研团队+农技部门+企业”协作模式,精准控制温湿度、土壤条件,产量达18吨,产值288万元。

“酒香也怕巷子深,但我们的羊肚菌供不应求!”大通县农业农村局蔬菜技术服务中心主任张广生介绍,大通羊肚菌客户遍布北京、上海、广州等地,部分产品通过精深加工后进入高端商超。羊肚菌采摘季,每天都能收到来自全国各地的鲜品订单,不仅如此,精深加工后的羊肚菌销售也有很大的市场。大通县同步推动全产业链建设,形成菌种培育、营养袋研制、种植管理、加工销售一体化模式,并借助电商直播、农博会等拓宽渠道。目前,当地羊肚菌已成为省内外消费者餐桌上的“养生新宠”。

产业兴旺的背后,是实实在在的民生福祉。基地每年固定吸纳14名村民务工,人均年收入达43200元。塔尔镇塔尔湾村村民许子星一边整理菌筐一边说:“在这里干活,每月能挣3600元,还能照顾家里,比外出打工强多了!”

2025年,大通县将进一步加快食用菌规模化、标准化、产业化生产,提高食用菌菌种制种能力和食用菌生产水平,优化种植业结构,扩大巩固食用菌生产基地面积,确保本地市场稳产保供,丰富群众“菜篮子”。“我们要让这些‘致富菌’走出青海,成为乡村振兴的亮丽名片!”大通县农业农村局蔬菜技术服务中心主任张广生信心满满地说。

罗氏沼虾的“高原逆袭”

在塔尔镇青海胜源农业科技有限公司的阳光温室大棚内,另一场变革突破正在发

生。阳光透过温室顶棚洒在养殖池上,池水波光粼粼,罗氏沼虾挥动螯足,在人工生态循环系统中茁壮成长。项目负责人姜玉虎趴在池边,记录虾群的活动数据:“水温要稳定在24.8℃以上,这是我们攻克高原气候的关键。”这些原本生活在湖北、广东、江苏等地的“淡水虾王”,如今能够在高原上安家落户,离不开农业技术变革。

“刚开始养虾的时候技术还不过关,损失了30多万元,几十万尾虾苗。”说起试养初期的艰辛,姜玉虎不禁叹气。虽然罗氏沼虾好养,前景好,但是想要让“淡水虾王”在高原安家,也费了不少劲。这些虾苗来自江苏、广东,通过智能化温控系统与生态水循环技术,克服了高原低温难题。终于,2024年9月,素有“淡水虾王”之称的罗氏沼虾首次在这里被培育养殖成功。大通县成功试养20万尾罗氏沼虾,成活率超80%,创下全省首次规模化养殖热带虾的纪录。

记者在现场看到,还未长成的罗氏沼虾宝宝在池子里悠闲地游来游去,工作人员正在通过网络平台向直播间的粉丝们介绍自家的罗氏沼虾。“我们的虾还有几个月就能上市了,产自高原的罗氏沼虾不同于在外地生长的虾,口感更好,肉质更紧致,有需要的粉丝到时候可以试试……”

从基质蓝莓到智能温控羊肚菌再到循环水养虾,大通县正在用科技的力量改变传统农业生产方式,科技赋能农业将让每一寸土地迸发创新活力,让每一位农民共享发展成果。

(记者 师晓琼)

经济新视界·一线报告

城中区亮相武汉健博会 高原康养引关注

本报讯(记者 悠然)4月8日,第七届世界健康博览会在武汉市盛大开幕,青海省西宁市城中区以“黄金海拔·康养之都·夏都西宁·文脉城中”为主题精彩亮相,180件高原特色康养产品、60余项中藏医技能在展会上进行展示。

据了解,城中区依据吴天一院士创立完善的高原康养新学说,不断探索高原康养蕴藏的健康密码,依托2200米的“黄金生命刻度”、夏季均温17℃的自然禀赋优势,推出各具特色的康养医药产品、避暑房源、文旅精品路线、绿色有机农副产品以及康养中心产业建设等,进一步提升了城中区的知名度和美誉度。在现场,优杰、岐黄针、葫芦灸等中藏医疗技法得到展示,专业人员讲解原理并邀请参观者体验,不少观众尤其对藏医产生了极大的兴趣,不断提问了解并参与体验,展现了中藏医技法的独特魅力。与此同时,产品展示区集中展示各类特色产品。其中,中藏医药产品丰富,养生茶、红景天、青稞制品等吸引大量游客品尝体验及购买;文旅文创产品以“福豹”为元素成为热门商品,彰显深厚的城中区文化底蕴。

通过参加此次健博会,不仅提升了城中区康养产业知名度与影响力,同时也拓展了市场空间。城中区将以此次健博会为契机,加强招商引资以及康养产业品牌的宣传和推介,优化营商环境、提升产品质量,不断完善康养产业体系,进一步构建大健康格局,彰显中央活力区魅力。

湟中区拆围扩绿工作 正式启动

本报讯(记者 王琼 通讯员 马永盛)4月7日,湟中区拆围扩绿工作正式启动,拆除围墙,见缝插绿,提升城市绿化品质,让群众更好地共享湟中生态建设成果。

在湟中区鲁沙尔镇庄隆路、香安大道、宗喀驿商业步行街等地,鲁沙尔镇、区城管局、林草局等单位进行围挡拆除、修枝、清除杂草及整地等工作,为全域旅游营造干净美观的出行环境。

“这批围挡一方面存在一定的安全隐患,另一方面也影响城市绿色空间的美感,通过对这批围挡‘拆围建绿’,我们将真正做到用绿色消融边界,拓宽满足群众绿色生活休闲空间,提升城市品质,以‘开门迎客’的全新姿态,提升旅游环境,推动湟中区城乡人居环境优化提升。”湟中区绿化服务中心主任尤其明说。

记者从相关部门了解到,此次湟中区拆围扩绿工作将在近一个月的时间内,分批次重点对鲁沙尔、多巴城区部分现有构筑和妨碍市容市貌的围墙、围挡进行拆除,对拆除后的闲置空地绿化升级,打造通透整洁、翠绿环绕、颜值出众的城乡环境。

此外,湟中区拆围扩绿工作专班还将对各乡镇进行绿化美化工作。“出门见绿是人民群众对美好生活环境的期盼。拆围建绿,既提升了人民群众的生活品质,又提升了城市的发展能级。开展拆围扩绿工作,旨在‘还绿于民’,进一步满足人民群众对美好生活环境的需要,所有出发点都是为了让群众共享绿色,满足湟中市民见绿、近绿、亲绿、享绿的需要。”尤其明说。

文明新风正在悄然改变村庄

“以前村里办红白事,讲排场、比阔气,负担很重。”城西区汉庄村一位村民告诉记者,“现在好了,村里有了明确的标准,大家也都跟着党员学,不再盲目攀比了。”

彩礼数额以6.6万元、6.8万元居多,各类礼盒等费用控制在2万元以内,宴请数量不超过15桌……这一系列变革,正是汉庄村移风易俗工作的生动体现。经过一系列整改举措的有力推进,汉庄村昔日大操大办、奢侈浪费、盲目攀比的不良风气显著改善,一股文明新风尚正悄然在村庄中蔚然成风。

汉庄村在党员干部群体中创新性地开展了“三个一”工作法:即发出一份倡议书,引领思想变革;签订一份承诺书,明确责任担当;讲授一节树新风教育课,深化认识理解。全村47名党员积极响应,主动亮明身份、表明态度、签署承诺,率先垂范,严格执

行移风易俗的各项规定,争做新风尚的引领者与践行者。同时,党员干部在“一约四会”(即村规民约和红白理事会、道德评议会、村民议事会、禁赌禁赌会)中充分发挥引领作用,自觉将个人事务纳入“四会”管理范畴,以实际行动让群众看到变化、感受到实效,从而赢得群众的真心拥护与支持。

为了破除陈规陋习,汉庄村通过“村规民约周周学”活动,推行村规民约周周轮换宣传机制,确保移风易俗和时代新风在群众中入脑入心。对婚丧事随礼标准进行规范,原则上不超过200元;提倡白事简办,提前向红白理事会报备,使用丧期时间不超过3天;汉族白事招待从“10碗菜”转变为“汤米三碗”,回族群众丧事则是统一用青海特

色“熬饭”接待。这些具有汉庄村特色的乡俗民约,得到了村民的广泛认可和支持。

为了筑起新风高地,以移风易俗为主题,打造特色宣传长廊、村史馆、农家书屋和文化广场等阵地,为村民提供了优质的乡村文化产品和服务。五峰宣讲团宣讲小分队坚持分众化、互动化、精准化持续推进习近平新时代中国特色社会主义思想等主题宣讲,成功举办了“好家风好家训”巡讲活动。此外,汉庄村还深入开展了“好婆婆、好媳妇”“文明家庭”等一系列评选活动,累计评选五星级文明户345户,占全村户数的73.7%;评选好婆婆、好媳妇各6人;绿色家庭5户、绿色家庭示范户1户。

(实习记者 措毛)

移风易俗新风尚 让文明新风浸润西宁大地