



## 科学种植、冷链保质,36小时跨越近2300公里 宁夏菜心畅销大湾区

加到目前的8000亩,全年产出30万吨冷凉蔬菜供应粤港澳大湾区市场。先天气条件好,也需科学种植。与“广东菜心”一同来到宁夏的,还有大湾区企业带来的标准化种植方式。

拿起手机,陈定有向记者展示种植场景。菜心里,一畦畦20厘米间隔的田垄有序排列,菜心带着水珠,采收工人手指翻飞间,鲜嫩菜心就被整齐割下。如今,全农公司的供港蔬菜基地采用自动化灌溉系统和无人机飞防作业,极大节省了人工管理成本。

打开手机应用,轻轻一划,2000亩的菜心种植基地被划分为数十个地块,播种、除草等情况清晰可见。“公司自己研发了数字化田间管理监测平台,可以在手机上实现种植、施肥、喷水等全流程管理。”全农公司物资调度负责人吴晓宁说,“目前旋耕土地、播种、覆膜等流程都能实现机械化。每年能种5茬,每茬产量在800到1200斤,整个种植周期亩均产值能达到1万元。”

精耕细作种植出来的菜心口感如何?随手掐一点菜心的芽尖细细咀嚼,口感清爽,肉质肥嫩。“通过现代化种植手段种出来的菜心吃起来口感脆嫩,产品一经推出就畅销大湾区市场。”陈定有说。

### 标准化生产 精细种植保证品质

“广东菜心”最初落户宁夏,正是因为这里独特的气候条件。以贺兰县为例,这里平均海拔1000米以上,夏季干旱少雨,光热资源丰富,同时有黄河水灌溉,适宜蔬菜养分积累。

陈定有介绍,公司从本世纪初便在广东以外地区试种菜心,在多地尝试后,最终选中了宁夏。“在宁夏,菜心种植的应季其实就是广东的‘反季’。南方夏季多雨、高温高湿,种植时蔬菜容易腐烂,病虫害也多。但这时宁夏正好少雨,病虫害少,还不打农药。这样种出来的菜心不光品质好,安全性也高。”陈定有说。

靠着好吃、安全的金字招牌,宁夏全农农业科技获得了供港蔬菜的绿色认证,种植面积从2008年的800亩增

### 形成产业链 速度赢得新鲜口感

银川至大湾区的广州市有近2300公里的距离,让好吃的菜心好卖,离不开现代物流体系。

2007年,有企业开始在宁夏青铜峡市试种菜心卖往香港,运输方式是空运。“当时大家叫菜心‘飞机菜’。空运到香港,一个箱子重30斤,需要大几百块钱的运费,

售价比牛肉还高。”宁夏鲜丰农业开发有限公司负责人李后学回忆,当时菜心品质虽好,但昂贵的售价限制了销量。

新鲜,是保证菜心口感的关键。自田间收割开始,带着露珠的菜心稍一遇高温,就会变软、沤烂,影响口感。在宁夏,随着供港蔬菜产业的发展,“产地冷库+冷链运输+分销冷链”的模式被开发出来。

进入鲜丰农业公司的冷藏库,寒气袭来。“冷库要维持在1.5摄氏度的低温,采摘好的菜心送入冷库后,通过‘降温锁鲜’,可以快速进入休眠状态。”冷库里,李后学比对着挂在墙上的地图,画出菜心的“行走路线”。

当天采收的菜心在预冷6个小时后,将在次日凌晨2点打包封装。早上8点,冷藏车出发直达广州,并在广州、深圳、东莞等地的二级配送中心进行二次配送。其中,部分菜心抽检完成后搭上前往香港的货车,进入香港市场。

“有了专业的冷链运输,一箱30斤的菜心,运费降低到15元。”李后学说。

如今,宁夏全区每天有近80辆冷链货车将菜心发往长三角、粤港澳大湾区等地。为保证蔬菜“奔波千里”还“带着露珠”,从源头上解决农产品产地“最初一公里”的仓储问题,贺兰县加大冷链设施建设,目前有56家企业建成规模约8.99万吨、净容积44.95万立方米的产地冷藏保鲜库,提升了农产品产地仓储保鲜冷链及商品化处理能力。

位于贺兰县的宁夏兴耘现代农业开发有限公司的封装冷库里,堆叠的标准泡沫箱外贴着详细的分类标签,上面标明了蔬菜品种。公司总经理魏新民指着一个个标签介绍:“迟菜心、豌豆苗、西蓝花……菜心还分圆叶、尖叶,最多可以细分成50多种。”

针对市场需求,宁夏不少供港蔬菜基地制定了严格的种植技术标准和质量管理标准,从种植、管理、采摘到打包、冷链运输,已形成完整的产业链。

### “港菜”变“宁菜” 机制提升品牌价值

菜心从广东落地宁夏,又回到南方,在大湾区打响了知名度。“以前宁夏高品质蔬菜主要用来供港,大家把宁夏蔬菜称作‘港菜’,现在直接叫‘宁菜’,从称呼上的变化就可以看出市场对宁夏蔬菜品牌的认可。”贺兰县农业技术推广服务中心主任吴昊林说。

“港菜”变“宁菜”,宁夏菜心风靡大湾区,背后是全新生产机制的探索建立。

每年菜心上市时期,来自贵州的韩小琴就像候鸟一样来到宁夏,从事菜心采收工作。“我在这儿已经干了6年,一个月最多能挣8000元,是在家乡务农的两倍。”韩小琴说。

“菜心的起垄、种植、灌溉、施肥等环节都可以实现机械化,但唯有采收只能依靠人工。”陈定有说,每年4月到11月,宁夏菜心每天都要及时采收。为了确保供应不断档,就需要建立稳定的生产机制。

贺兰县通过技术示范、项目建设,品牌打造推动蔬菜产业提档升级,完善“公司+基地+农户”和“订单农业”的模式,让龙头企业与菜农建立起“利益共享、风险共担”机制。

“这样的机制,让企业对采收和销售环节进行兜底,承担市场风险,可以稳定当地种植户的信心。”吴昊林介绍,龙头企业和农业经营主体通过流转土地、入股分红、抱团发展、基地带动等多种方式联结,让村民能够就近吃上“产业饭”,同时还能提升村农业集约化经营水平,引导村民吸纳和运用标准化生产技术发展现代农业。

除此之外,贺兰县还累计选派(聘)科技特派员146人为产业发展助力,并通过政策奖补、科技计划类项目立项等方式,累计投入1800万余元扶持特派员进行试验示范,惠及90家企业。

“2023年贺兰县蔬菜种植总面积24.38万亩,蔬菜全年产量47.46万吨,产值达14亿元,有效带动农户就业增收。”贺兰县农业农村局党组书记、局长陈瑛说。(人民日报)



羊肚菌、木耳等食用菌落户,打造群众增收新引擎;苹果产业产销两旺,鼓起农民钱袋子;蔬菜产业质效双升,丰富城区居民“菜篮子”……在甘肃省庆阳市西峰区,特色种植产业成为当地群众增收的主要来源。

产业振兴是乡村振兴的根基。近年来,西峰区立足资源禀赋,以龙头企业、合作社、党支部为引领,打造产业基地,因地制宜发展苹果、生猪、瓜菜、食用菌等特色优势产业,促进农民增收,壮大村集体经济,赋能乡村振兴。

### 设施大棚种出“钱”景

初冬时节,走进肖金镇内岭村,鳞次栉比的钢架大棚映入眼帘,棚内,绿意盎然的油菜正值成熟期,工人正在采摘、包装,准备销往市区市场。

“目前10棚油菜进入收获期,每棚产量预计3000多斤,这两天发价1块多钱。”内岭村党总支书记汪记丽说。

今年,内岭村由村集体牵头,按照“党总支+合作社+农户”的模式,经营钢架大棚31座,采取倒茬轮作的方式发展蔬菜产业,前季从外地引进新品种辣椒,后季种植油菜,每棚毛利润8500元,总产值26多万元,为周边40多名村民增加务工收入15万元左右。

西峰区瞄准市场需求,按照“育龙头、建基地、延链条、强科技、增效益”的发展思路,由企业、合作社、村集体牵头,持续扩大蔬菜种植规模,引进推广新技术和适销对路的蔬菜品种,鼓励企业和合作社培育品牌,提高蔬菜生产规模化、标准化和产业化水平。

西峰区产业化发展中心提供数据显示,今年前三季度,全区先后建成千亩蔬菜基地2处,百亩设施蔬菜基地6处,百亩露地蔬菜基地13处,示范带动全区种植蔬菜面积9.1万亩,产量15.4万吨,产值6.2亿元。

### 黄土地结出“富民果”

日前,在位于西峰区温泉镇的庆阳陇发果品包装材料有限公司,水果筐、发泡网生产线高速运转,叉车来回穿梭,工人们抢抓时间忙着赶订单、分拣包装苹果,一片繁忙景象。

“咱们这苹果种植面积大,果筐和发泡网需求量大,今年我们的订单不断,苹果的销量也不错,同时销往全国各地的大型商超。”庆阳陇发果品包装材料有限公司董事长曹仲祥说。

“目前公司有冷库11座,库容量达3000吨,2条发泡网、果筐生产线,种植矮化密植苹果110亩,今年亩产量在8000斤以上。”曹仲祥介绍,今年公司总产值预计达600万元,实现净利润100多万元,为周边110名群众提供就业岗位。

西峰区地处董志塬腹地,是黄土高原上苹果栽培最佳适宜区之一。近几年,该区立足资源禀赋和产业基础,采取“企业+专业合作社+农户”等经营模式,规模发展苹果产业。推广“挖、改、换”等技术措施,提质改造老果园。实施优质苹果基地改造提升工程和品牌培育提升行动,不断完善产业服务体系。通过招商引资、启动民资等方式,不断优化冷链仓储设施建设,延伸产业链条,推动苹果产业提质增效。

目前,全区从事果业生产的农户有2.1万户,百亩以上经营大户110户,苹果栽植面积达13.1万亩,预计今年全区果品总产量达到13万吨,产值8亿元。

### 小菌菇撑起“增收伞”

拌料、装袋、转运……11月19日,庆阳黑木耳菌种选育基地车间内机械轰鸣,菌棒生产线开足马力,各个工作环节井然有序。

“我们从11月18日开始生产菌棒,每天可产8万棒,持续生产到明年8月份,计划生产1500万棒。”基地总工程师徐永久介绍,生产出来的菌棒,经过灭菌、冷却、接种、养菌等环节后,供应各地市场。

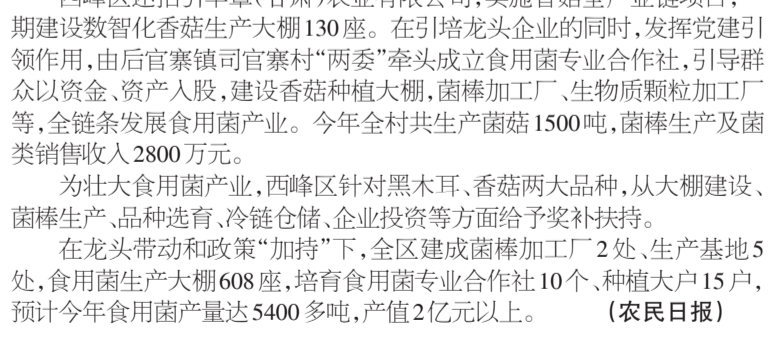
食用菌是“三元双向”循环农业的其中一元。西峰区依据当地优势资源,招引庆阳晶晶生物科技有限公司,采取企地合作模式,在彭原镇哪哪村建设黑木耳菌种选育基地,建设育种室、培养基、种植大棚,自主研发和引进的优质菌种,为周边群众提供菌棒、技术支持等服务,培育新的经济增长点。

“基地菌棒年生产能力达到2500万棒,成功选育出适宜本地生长的黑优2号、黑优4号、玉木耳等木耳新品种。”徐永久说,目前基地共有种植大棚100多座,今年木耳总产量25万斤,产值700万元,生产菌棒1200万袋,销售额2400万元左右。

西峰区还招引华章(甘肃)农业有限公司,实施香菇全产业链项目,一期建设智能化香菇生产大棚130座。在引培龙头企业的同时,发挥党建引领作用,由后官寨镇司官寨村“两委”牵头成立食用菌专业合作社,引导群众以资金、资产入股,建设香菇种植大棚,菌棒加工厂、生物颗粒加工厂等,全链条发展食用菌产业。今年全村共生产菌菇1500吨,菌棒生产及菌类销售收入2800万元。

为壮大食用菌产业,西峰区针对黑木耳、香菇两大品种,从大棚建设、菌棒生产、品种选育、冷链仓储、企业投资等方面给予奖补扶持。

在龙头带动和政策“加持”下,全区建成菌棒加工厂2处,生产基地5处,食用菌生产大棚608座,培育食用菌专业合作社10个、种植大户15户,预计今年食用菌产量达5400多吨,产值2亿元以上。(农民日报)



在新时代焕发新的生机。

此外,数字化技术的应用为毛毡技艺的保护与传播提供了新的路径,各地文化部门通过数字化手段对非遗技艺进行全面记录,使传统技艺的数字档案得以建立。青海省的非遗数字化保护项目建立了毛毡技艺的数字档案,虚拟展览和在线教育平台也让更多人接触和学习这一技艺。项目使用高清影像技术,详细记录了毛毡制作的每个步骤,并收录了传承人口述的历史传承与技艺讲解。这一项目不仅为研究人员提供了宝贵的第一手资料,还通过线上平台向公众开放,吸引了大量访问者,有效提升了毛毡技艺的社会认知度。同时,政策和资金的支持也是非遗技艺传承的重要保障,通过公益援助和政策引导,鼓励其与文化创意、旅游产业结合,创造更多市场机会,提升传承的可持续性。

青海民族众多,民族手工艺产品承载着丰富的文化信息,是其社会身份和角色的标识。未来,青海地区需要继续推动多方协作,提升非遗手工艺的社会认同与市场价值,实现文化传承的双重效益,从而使青海的非遗手工艺在新时代焕发新的活力。

(王竹欣 李丽)

## 斩获“艺博杯”59个奖项 持续擦亮“扬州工”金字招牌 扬州工美精品闪耀江苏省工艺美术精品博览会

扬州工艺美术协会相关负责人在接受记者采访时表示,扬州工艺美术品类丰富、技艺精湛。此次展会上,各类作品均展现出极高的艺术水准。漆器作品以其细腻繁复的装饰工艺与独特的艺术构思,彰显出扬州漆器工艺的独特色彩;玉器雕刻师们巧妙地依据玉石天然纹理,精雕细琢,赋予每一块玉石灵动鲜活的生命力;雕版印刷作品在原汁原味地还原了古老技艺的文化韵味基础上,勇于创新,具有了新的时代特点;古琴制作师遵循传统工艺,精研细磨,所制古琴音色纯正、悠扬婉转,传递着深厚的文化内涵;刺绣作品则以细密的针线、绚丽的色彩,绣出一幅幅美轮美奂的画卷,针线游走间尽显扬州刺绣的细腻与雅致。

据悉,在此次“艺博杯”工艺美术精品评比中,扬州漆器玉器的金奖数量依然亮眼,包括了玉雕《鹤舞》《华夏盛境》《莲香梵影》《降龙罗汉》《全家福》等14件作品,漆器刻漆《盛世繁华》五折屏、漆器点螺《花好月圆

台屏、漆器《钱韦陀像》和漆器山籽雕《阆苑集贤》4件作品。其余4件金奖被雕版印刷、刺绣、通草花包揽。

雕版印刷作品《福祿大吉》由韩丽娟设计,顾孝慈、阙恺、李金晶制作。画面以中国传统吉祥纹样为表达主体,葫芦式大瓶内饰宝相花纹,圆形葫芦内书“大吉”,瓶口饰蝙蝠纹,底座饰缠枝纹,背景用祥云纹铺底,寓意“福祿万代,吉祥如意”,该作品为人类非物质文化遗产传承保护单位——扬州广陵古籍刻印社多位雕刻、刷印大师携手合作,采用传统雕版印刷技艺精制而成,是当代雕版印刷工艺之花中的“阳春白雪”。

扬州工艺美术行业协会相关负责人表示,此次扬州工艺美术在“艺博杯”取得的丰硕成果,将不断激励扬州工艺美术界在传承与创新道路上砥砺前行,创作出更多彰显地域特色与时代精神的精品佳作,让扬州传统工艺美术在新时代的舞台上绽放更加绚烂的光芒。

从用过半丝到1/42丝到1/64丝,营造了一个浪漫的山水空间。画面细腻处飘渺空灵,斧劈崩山石处又充满了力量感,气势逼人。整幅绣面笔墨飘逸,刚柔并济,别树一帜,具有艺术的感染力,是一幅有收藏价值的高雅绣作。通草花盆《石韵秋芳》由褚焱设计,崔芳凝制作。本作品花朵部分采用中草药制作而成。通草木,为一种高大灌木,将其枝干砍下后取其内芯,因其为一味常见中药,故而冠名,得名为通草。将通草手工滚切成纸片状即为通草片。再将通草片经裁剪、捏瓣、塑形、拼装、上色等,制作成花卉。其枝干、叶子、石头等部分采用纸张铁丝等制作而成。最后组合成完整的盆景作品,得名扬州通草花制作技艺,是江苏省级的非遗项目,这项传统手工艺至今有两千多年历史,以仿真闻名于世,被誉为工艺品中的“阳春白雪”。

## 声音 推动青海果洛毛毡技艺焕发新活力

青海作为中国非物质文化遗产的重要传承地,拥有丰富多样的传统手工艺,体现着青藏高原独特的自然环境与民族风情。果洛地区的毛毡技艺作为其中的优秀代表,承载着深厚的民族文化。

果洛非遗毛毡作为一种古老织品,其制作工艺相对其他织品更加独特,直至今天依然拥有强大的实用功能和无穷的艺术潜质。此项非遗技艺成为生活美学,走入生活,温暖人心,还能帮助当地百姓脱贫致富。青海果洛毛毡技艺源自青藏高原地区的游牧民族,他们的服饰和装饰材料多取自动物皮毛。在工艺层面,其中最为代表性的毛毡技艺分为针毡和湿毡两种:针毡通过戳针刺戳制作,湿毡通过碱性液体和揉搓制成。在文化层面,毛毡技艺不仅是果洛牧民生活的重要组成部分,更是精神文化的象征。果洛毛毡以其特有的温暖厚重的质感,体现了青藏高原独特的生态环境与人类生存智慧的结合。

青海的非遗技艺在工业化和现代化的浪潮中经历了深刻的冲击,随着机械化生产技术的推广,生产效率显著提高,使得传统手工毛毡等非遗产品在市场竞争

中逐步失去了原有的优势,逐渐被现代材料制品所替代。传统手工艺的制作过程因其工艺复杂、周期漫长且成本较高,而难以适应当代快速生产与消费的市场环境,从而面临日益严峻的生存压力。年长的传承人数量不断减少,年轻人由于学习时间、经济回报有限而缺乏学习兴趣,使得技艺的传承出现了断层现象。与此同时,传统手工艺在内容和形式上未能与现代设计理念及市场需求有效衔接,导致技艺的创新发展受限。传统技艺在适应当代审美的过程中显得乏力,难以吸引年轻一代的关注,传承与传播面临困境。因此,推动传统手工艺与现代设计、市场推广及数字化技术的深度融合,已成为非遗技艺焕发新活力的关键所在。通过与当代设计理念的有机结合,不仅可以增强技艺的艺术表现力,还能在市场中提升其商业价值和竞争力。

传承机制的创新对于非遗手工艺的延续和发展至关重要。非遗传承人作为非遗文化的“活态”历史承载者,为技艺的传承和发展提供了鲜活的生命力。为了培养更多掌握现代设计理念的非遗传承人,中国非遗传承人研修研习培训成功培训出

300余名果洛地区传承人。培训邀请大量传承人进入高校进行研修,使他们得以系统学习现代设计理念,同时提升传统技艺的制作水平。经过系统培训,这些传承人不仅在技艺上有所精进,同时还掌握了现代设计理念,提升了技艺水平,继而引入文化创意产业,将毛毡技艺与现代设计相结合,创造出符合当代审美的产品,很快研发出符合当代审美、深受消费者欢迎的新产品投入市场,这为非遗手工艺的传承和推广提供了新的契机。

推动非遗手工艺的发展,传承机制的创新十分重要。通过联合设计师、企业、文化机构等多方资源,非遗技艺能够在保持文化内涵的基础上,获得市场推广和创新发展的机会。敦煌文化创意产品的成功开发便是一个典型案例。敦煌研究院与设计机构紧密合作,将传统的敦煌文化元素融入现代设计中,推出了一系列兼具文化价值又符合现代审美的产品。类似的合作模式对于青海果洛毛毡技艺同样具有重要的借鉴意义,非遗手工艺与设计机构和品牌的深度合作,有利于毛毡技艺实现工艺创新,还能提升产品的商业价值,扩大其在家居、时尚等领域的应用,从而增强市场竞争力,推动非遗手