

南川乾丰镇：“万亩茶乡”发展之路

■黎明

近日,笔者走进乾丰镇农化村看到,工人正在对茶山上的茶树进行冬季管护。

“我们这是新茶园,明年春天就可采第一季春茶,这段时间正组织工人加紧管护。”乾丰镇农化村乾叶丰浓生态农业有限公司负责人周波一边指导工人管护茶树,一边说。

今年,乾丰镇新发展茶叶5000亩,新改造茶园1万亩。目前乾丰镇发展优质高山生态云雾茶6000余亩,正着力打造“万亩茶乡”。

扩大种植规模做强产业

乾丰镇是南川区有名的“茶叶之乡”,近年来依托优质高山生态资源,乾丰镇大力发展茶产业。

在乾叶丰浓生态农业有限公司育苗大棚里,绿油油的一大片茶苗,长势喜人。“我们的育苗基地有20多亩,可以栽植近1000亩茶园,今后茶树都从这里(育苗基地)移栽。”周波介绍,茶苗除了公司自种外,还能卖给周边的大户和散户,不但降低茶苗成本,还能提高成活率,带动全镇茶产业发展。

今年,乾丰镇邀请区农业农村委专业技术人员开展茶叶种植技术培训6场次,为茶农提供茶叶种植技术指导,提高村民技能。同时,乾丰镇还联系专

家对全镇20余户茶叶种植大户提供“一对一”技术指导服务,适时开展茶叶种植研讨会,促进交流,带动一般农户种茶,持续开展茶叶栽植、管理、加工、营销等环节的培训。

目前,全镇已建立茶叶基地7个、茶叶专业合作社6个、茶叶加工厂2个,推行规模化、标准化发展,打造集育苗、种植、加工、销售于一体的茶叶全产业链,做大做强茶产业,全年茶产业产值将达到2000万元。

品牌建设提升竞争力

乾丰镇十分注重以品牌建设来提升竞争力,投入44万元用于包装推销“金佛玉翠”“龙峰雪芽”“乾丰毛峰”等绿茶产品,精心设计制作礼盒11万套,体现浓厚的中国茶文化和地方特色,强化品牌营销理念,不断提升乾丰茶叶文化竞争力。

今年,乾丰镇已分两个批次组织干部到四川名山、贵州湄潭、凤冈学习实践,观摩考察茶叶基地、生产加工方式、市场营销模式,学习其他地方打造品牌的经验和做法,指导乾丰镇业主不断提升制茶工艺水平,达到出口质量标准,打响高山云雾茶品牌。

同时,乾丰镇与西南大学联建教学实践基地,积极引进先进制茶工艺,“黎香湖”牌乾丰绿茶、龙峰雪芽、明前翠绿3个产品被中国绿色发展中心认定为

绿色食品,乾丰牌“金佛玉翠”于今年4月入选重庆市优质扶贫产品名单。

乾丰镇还依托茶叶公司,建设生态茶园、茶叶加工厂、茶叶展销厅等项目设施,打响乾丰茶叶品牌,逐步让茶叶产业成为村民稳定增收的渠道,变绿水青山为金山银山。

茶旅融合助力乡村振兴

农化村平均海拔900米,森林覆盖率达70%,是夏季避暑纳凉的好地方,加上茶叶产业发展,四季皆绿。

这满山的茶园让村民方银全“嗅”到了商机,他将自己的两层楼房进行改造后,开办了村里第一家农家乐。除了能安排游客用餐,还能接纳10余位游客入住。

随着南两高速公路的开通,这里离涪陵新村、龙潭下道口仅5公里,便捷的交通让越来越多的游客来到乾丰镇体验乡村旅游。

据介绍,乾丰镇以“茶”为主题,以茶产业、乡村旅游为龙头,打造集特色农业、旅游度假、康体养生、文化体验等功能为一体的万亩茶乡、康养慢生活小镇,全力推动乡村振兴。



铜梁：心系群众 开创农村互助养老服务新模式

近日,走进铜梁乡村,你会看到这样一些特殊家庭,10几位老人聚在一起看电视、聊天,有的在下棋、打牌,像亲人一样,其乐融融。这是铜梁区创新农村互助养老模式的一个缩影,深受群众欢迎。

近年来,铜梁区进一步破除养老服务发展障碍,在资金、土地供给上加强保障,持续高位推动、多元参与,创新开展农村互助养老模式,农村养老服务水平逐步提升,老人安全感、幸福感明显增强,开创了新时代农村养老服务的新格局。

建立互助养老点348个 开创农村养老新格局

随着农村老人的增多,农村养老成为养老服务工作的短板。铜梁区结合党史学习教育,把农村互助养老点建设纳入“十个全覆盖”内容,挂图作战,打表推

进,开创了养老服务高质量发展的新局面。

铜梁区通过走访、调研,了解一些地处边远、年龄偏大、健康状况较差的农村老年人还不能享受三级养老服务,特别是子女不在身边的留守老人,他们看病就医、家里事务、心里慰藉等都需要得到帮助,成为农村养老服务工作的短板。因此,铜梁区积极思考功能定位,将发展农村互助养老模式,作为农村养老服务体系的重要组成部分和三级养老服务功能的延伸,打造农村老年人就近养老、抱团养老平台。

农村互助养老的“根”在院坝,“魂”在互助。因此,铜梁区按照“整合闲置资源,整合人才队伍,实现养老设施有保障,养老服务有温度”的思路,选择安全、便于到达、房主邻里关系和睦的闲置农房,由政府完善功能,配备必要设备,并采取“1141”农村互助养老服务模式,以实现农村养老不离乡土、不离乡情。目前,已建成农村互助养老点348个,实现农村互助养老点全覆盖。

农村互助养老 让每一个老年人幸福安康

如何解决农村老人的生活、精神、求医问药等突出问题,是促进农村互助养老落地生根的关键。铜梁区坚持问题导向,积极探索,创新开展农村互助养老模式,使养老服务体系延伸到了末端,农村老人收获了晚年的幸福感。

目前,全区28个镇街的82个村利用村级便民服务中心、民房、农家大院等,办起了村级互助养老点,选定低龄健康老人担任管理员,一大批党员、干部、志愿者加入了服务行列,开展洗衣、理发、送药等生活照顾和心理慰藉等服务1.29万人次,定期关心关爱老人的党员有1200多名。

下一步,铜梁区将继续健全养老服务体系、创新养老服务模式、提升养老服务品质,让全区所有老年人都能有一个幸福美满的晚年。(文/胡进云)



近日,巴南区农技联合会的果树专家赴璧山区大兴镇万民村为50多名“高素质农民经营主体带头人”传授技术,受到农民群众热烈欢迎。

在果园现场,专家讲授了果园除草施肥、整形修剪、清园消毒等冬季管理实用技术,还手把手教果农对李子树进行拉枝整形和冬季修剪。果农周惠说:“巴南区的果树专家讲的东西通俗易懂,希望专家常来指导。”

通讯员 唐元华 摄



丝瓜为什么会发苦

丝瓜在我国各地均有种植,但不少种植户反映种植的丝瓜有发苦现象。那么丝瓜发苦是怎么回事呢?

品种原因。丝瓜的苦味物质会受基因影响而遗传,只要苦味基因存在,丝瓜就一定有苦味。

田间管理不当。在丝瓜种植过程中,如果没有做好田间管理,氮肥使用过度、有机肥施用不足、病虫害较严重就会造成丝瓜出现苦味。此外,种植密度不当也是原因之一。

温度不正常。当温度过高时,丝瓜的光合作用减少,导致丝瓜果实干物质积累不足产生苦味,温度过低时又会因为丝瓜水分吸收受限,最终导致丝瓜发苦。

光照不足。如果丝瓜长期处在阴凉地方,光照不足,养分供应不足,那么就会加重丝瓜的苦味。

(本报综合)