



■广梅指挥部及驻华城镇工作队等人到华城镇黄埔村走访。



■李威光故居被盎然的绿油油稻田“包围”着。



■工作队引进华南农业大学的科技团队助力提升当地腐竹的制作工艺。

广州市派驻梅州五华县华城镇帮镇扶村工作队打出乡村振兴组合拳

# 擦亮百年特产招牌 稻虾共作推动复耕复种

梅州市五华县华城镇铁炉村的钟让枢夫妇，近期总在稻虾共作的水田里忙碌。两人的儿子去年承租下的这200多亩撂荒水田，如今摇身一变成了复耕复种、推行稻虾共作的“先行军”，“国家政策好，我们做起来很有信心！”钟让枢说。

紧扣“产业为王”的理念，广州市番禺区派驻梅州市五华县华城镇帮镇扶村工作队正将产业振兴作为乡村振兴主抓手，在放大当地百年腐竹产业特点、推动传统产业提质升级的同时，结合土地复耕复种引入稻虾共作等高附加值的土地利用模式，因地制宜推动华城镇各村产业发展，助力村民增收、村集体经济兴旺。



■铁炉村动员乡贤回乡承租利用起撂荒地探索稻虾共作。村民除了能获得土地出租收益，还可以到稻虾基地务工就业。

## 寻良策解耕地撂荒难题 修缮农田引入稻虾共作

梅州市五华县华城镇帮镇扶村工作队由番禺区人大常委会机关牵头，联合番禺区文化广电旅游体育局、南村镇、新造镇、桥南街等成员单位以及番禺区妇女联合会、番禺水务投资集团等联系单位组团建成。

进驻后，工作队了解到华城镇耕地连片撂荒面积大，且多数因缺乏水源、排灌系统损毁或无法正常使用、地质灾害导致道路不通等因素，尚且不具备复耕复种条件。加之华城镇村多数青壮年劳动力皆外出务工就业，农作物收益不高，不少农民也对家中的“一亩三分地”听之任之。铁炉村村民钟让枢说，他们现在打理的这片位于山脚下的稻虾共作基地，之前路不通，电线也没有，已经撂荒了二十几年。

粮食安全底线必须牢牢守住，撂荒耕地也不能任其“躺平”，工作队队长胡建明提到，他们决定先从水利和

交通基础较好的1000多亩耕地上入手推动复耕复种。在邀请科技特派员团队到黄埔村等10多个村进行实地勘察分析后，他们选择先在铁炉村等村引进稻虾共作技术，助力撂荒水田复耕复种。

去年12月左右，铁炉村的稻虾共作基地便开始动工，工作队也协助项目所在地推进道路、水利、电网等基础设施的提升改造。“今年4月刚放了虾苗，一年能养三四批虾，光是卖虾收益也比单纯种水稻要高。”水田边，手捧罗氏沼虾的钟让枢说到预期效益，笑容满面，连连说“这样做挺好”。

工作队告诉新快报记者，铁炉村通过党建引领，动员乡贤回乡承租利用起撂荒地探索稻虾共作，村民除了能获得土地出租收益，也可以到稻虾基地务工就业，“养虾放虾一天有100多元工资。”此外，村集体也能从出租土地中获得每亩50元的收入，持

续壮大村集体收入。有了铁炉村等第一批稻虾共作基地的示范，眼下，黄埔村也已完成500亩撂荒耕地的流转，工作队也正在助力该村及全镇发展稻渔共生项目，“不仅是虾、鱼、鳖等都在探索养殖。”工作队说。



■铁炉村流转撂荒地打造的蔬菜基地。

## 盘活自然文化资源 串联发展农文旅产业

下辖34个行政村的华城镇不仅拥有秀丽的田园风光，更坐拥狮雄山遗址、狮雄山古塔、长乐学宫、李威光故居等文物保护单位，历史文化底蕴浓厚。位于华城镇十字街的长乐学宫，始建于宋朝，虽时光荏苒700余年，考究的宫殿式建筑仍散发着与生俱来的庄重威仪。1925年，时任黄埔军校政治部主任的周恩来等率领的东征军主力第一团曾驻扎于此，并展开五华运动，这座古色古香的长乐学宫也由此浸染上红色光芒。

而在黄埔村，清代武状元李威光故居也保留完好，白墙灰瓦的客家围龙屋内，当年武状元练武用的铁柄关刀重量十足，“状元及第”“御前侍卫”等金木雕匾额依稀显露往日的辉煌。屋内，小学生正面向老师同学及游客讲述着展示墙上的李威光母子的轶事，屋外，李威光故居被盎然的绿油油稻田“包围”。如今的黄埔村一改往日的“灰头土脸”，道路宽敞油亮，两边花草芬芳，一派田园宜居景象。

黄埔村支书李宪永提到，2015年起，村里就动员乡贤等力量共同筹资改善提升村容村貌，“修建了进村道路等基础设施。”作为原来的省定贫困村，黄埔村在驻村干部的帶領下也进一步推进了“三清三拆三整治”，驻华城镇工作队进驻后也支持村内的道路黑底化、“四小园”打造等，黄埔村美丽宜居的田园气质得到放大。

胡晓明说，眼下，他们在支持黄埔村继续发展茶树菇等现有产业的同时，也在谋划盘活黄埔村状元故居等资源，面向周边打造农耕体验、客家文化传承、康体休养等多功能聚集的文化旅游休闲目的地，并在十村联动的基础上充分发挥帮扶单位行业优势，串联黄埔、南方等村策划推动华城镇民俗和农文旅产业发展。

## 引科技支撑建产业联盟 做强百年腐竹招牌

在引导华城镇村探索适宜的新产业的同时，工作队也关注到当地传统产业的发展。

事实上，腐竹一直是华城镇具有代表性的农特产品。新桥片区的10个村居里便有100多个腐竹加工作坊，新一村佳兴腐竹厂负责人卢新亮说，华城镇的腐竹制作工艺已经延续了两百多年。“捞起煮沸豆浆表面结成的腐竹后，再一次浸入豆浆挂糊，所以我们的腐竹豆味更浓。”明亮利落的制作车间里，卢新亮谈起华城腐

竹制作的传统工艺。

虽历史悠久，但华城镇的腐竹产业还是处于各家各户零散发展的状态，有一定名气但“大而不强”。驻华城镇进驻后也了解到传统的腐竹产业面临的境况，近期，他们也与华南农业大学的科技团队就腐竹制作工艺的提升、产业的整合发展进行了多次的交流。“华农已经在模拟设计制作设备，结合华城腐竹传统制作工艺特点进行调整提升，助力提高农户产出效率。”工作队介绍。与此同时，他

们也正在谋划打造腐竹产业联盟，推动整合腐竹生产作坊，统一生产包装等标准，把好腐竹品质关卡，真正将零散资源汇聚成合力，打造好百年腐竹品牌。

值得一提的是，驻华城镇工作队已经推动了200亩左右的撂荒耕地流转，计划引种适宜华城本地水土的黄豆，从腐竹原料的种植到加工生产技艺提升，再到销售拓展和品牌推广，他们都在全程助力，做好“一条龙”帮扶服务。