

佛山市顺德区驻肇庆市广宁县古水镇工作队：

镇队共推产业落地 水淹地绘出“鱼游稻香”画卷

农田从村边往远处延伸，开阔平坦；举目环顾，田中人正身在“稻在水上生、鱼在水中游”的田园画卷中……今年5月，由佛山市顺德区驻古水镇帮扶镇村工作队（下称“驻古水镇工作队”）与古水镇共同推动实施的稻渔综合种养项目，在肇庆市广宁县古水镇梨溪村开工建设。近80亩水淹地变身村集体经济增长“法宝”，目前水稻种上了，鱼苗也投放了，项目已初具雏形。



■梨溪村稻渔基地进行前期平整工作。

变“废”为宝 因地制宜推产业落地

“这片地原来是水淹地，被淹过后的土地肥力等大不如前，但却很适合发展稻渔综合种养。”驻古水镇工作队队长陈金虎提到，2022年被佛山市驻肇庆市指挥部定为“产业发展年”，而推广“稻鱼共生”生态种养也是肇庆市乡村振兴的重点工作之一。工作队和古水镇党委、政府便结合规划寻找适宜的村庄和地块，梨溪村就此迎来了新机遇。

驻古水镇工作队告诉新快报记者，梨溪村位于古水镇南面，依畔绥江，国道355线公路在旁边穿过，交通十分便利；此外，当地日照时长、雨量充沛，土质酸碱度适中，冬天不冷且时间较短，十分适合发展稻渔综合种养。

今年5月，梨溪村稻渔综合种养项目开始进行基础设施建设，“约80亩的基地投入了53万元资金，眼下已经投产，预计晚造水稻可收成，明年4月份稻花鱼、田螺等水产便可出售。”古水镇党委书记梁积瑜表示。同时，该基地也是古水镇率先落地的稻渔综合种养项目。

稻渔基地成村集体经济增长利器

稻渔综合种养项目也成为梨溪村村集体经济的重要收入来源。陈金虎提到，此前，梨溪村的村集体经济收入在镇里属于较为薄弱的梯队，“稻渔基地如今是梨溪村的主要集体产业，由村委会负责日常管理，为冲击村集体收入超10万元



■古水镇领导到梨溪村稻渔基地调研。

的目标打下坚实基础。”

除了助力项目选点规划，与镇政府共同研究项目实施细节，并积极协助镇政府申请“国家扶持壮大村级集体经济发展补助资金”外，驻古水镇工作队也安排了佛山帮扶资金推动项目发展。此外，驻古水镇工作队也积极引入科技特派员团队为稻渔基地提供技术指导。

陈金虎提到，稻渔基地周边有美丽宜人的古水河旅游风貌带，民风淳朴，生态环境优越，非常适合发展乡村旅游。



■村民在梨溪村稻渔基地劳作。

梁积瑜也表示，“将根据稻渔综合种养条件成熟进度，逐步进行套种采摘类植物、短期快收成类产品，从而形成农业旅游、采摘园、销售、青少年体验场地一体化的综合种养基地。”

叮咚买菜开创乡村振兴新模式

“绿水青山”计划助力农户丰产又增收

2022年的夏季，全国各地的“农人”都很忙碌。

在宁夏盐碱地种广东菜心的香港人杨碧山细心调着浇水追肥的比例，保证菜心更清脆、甘甜；海口市永兴镇的吴清丰，正抓紧时间采摘今年多种的十几亩荔枝；佛山市三水南山镇邓秀芝藏花土猪养殖基地的管理员们，则忙着带领小黑猪们慢跑“健身”、泥塘洗澡“消暑”。

三位农人各有各忙，相同之处在于这个夏天他们都不用再为农产品的销路发愁了。得益于叮咚买菜2021年启动的“绿水青山”计划，即整合叮咚买菜供应链和农业科技方面的优势，挖掘并帮助深藏绿水青山的优质农产品走出深山，直达消费者餐桌。截至目前，已经帮助宁夏菜心、海南荔枝、佛山小尾花猪肉、云南文山牛肉、恩施红菜苔、江山甘蔗、邛崃番茄等走出产地，让用户吃到美味食材的同时，带动农业上游的升级发展，并助力乡村振兴。

当好产品、好食材遇上好渠道

杨碧山出生于“蔬菜世家”，“当初选择在离市场这么远的地方种植菜心，心里还是有些忐忑的，没想到第一批宁夏菜心上市后，反响特别好。”仅不到一年的时间，宁夏菜心在香港市场就供不应求。如今，不仅是菜心主销区的广东，在上海、北京、西安、成都等大城市也能尝到清脆且甘甜的宁夏菜心了。

宁夏菜心得以风靡全国市场，除了西北地区得天独厚的地理气候条件外，更得益于近年来规模化种植以及冷链物流技术的普及，让新鲜绿叶蔬菜的长距离运输成为可能。

当叮咚买菜的蔬菜采购专家林锐初次来到宁夏考察菜心时，也曾担忧过运输距离是否会影响菜心的口感。“为此我们通过技术对菜心进行了‘干水化处理’，这种干水菜能在预冷状态下长时间运输，买回家后在水中浸泡半个小时就可以恢复鲜活的状态，并保持原有的口感。”

另一边厢，今年海南荔枝市场平静的湖水荡起了一丝波纹，而搅动这池湖水的同样是以叮咚买菜为代表的生鲜电商。

“叮咚提前给我们订单，我们都愿意把荔枝卖给他们。”身兼本地荔枝代办的吴清丰说，他经常和农户打交道，对他们的想法很清楚，往往荔枝丰收的时候，农户的情绪反而很敏感，因为即便是同一年，在不同的阶段，荔枝的价格变动也很大。

此时，叮咚买菜的订单，让农户们吃下了定心丸。叮咚买菜基地开发主管黄洲洋表示，公司会提前和供应商签订供

应合同，并鼓励提前预付农户订金，能保证一定时期荔枝收购价的稳定，这提高了农户供货的积极性，保障了叮咚供应链的稳定。

挖掘绿水青山中的优质农产品

近年来，随着生鲜电商业态的发展，生鲜商品的直采模式越来越受到城市消费者青睐。由采购人员在全国各地寻找最优良的生鲜品种，消费者只需手机一键下单即可享受美味。

今年以来，叮咚买菜启动了“绿水青山”计划，挖掘并帮助深藏绿水青山的优质农产品走出原产地，助力乡村振兴。

经过层层选拔，来自佛山的小尾花黑猪也“屁颠颠”地加入了“绿水青山”计划。在加入之前，邓秀芝夫妇的小尾花黑猪肉主要在佛山和线下进行销售，和叮咚买菜建立合作关系后，小尾花黑猪肉从三水南山镇陆续销往华南各地，仅28天，就征服了以严苛食材要求著称的华南用户，销售额很快破百万。

据介绍，邓秀芝夫妇的公司自产自销，年产土猪四万多头。现有员工近百人，当地有20多位村民加入了他们的团队。在这里，大家时常一起讨论专业性问题，共同提升养殖技术，孩子们一起玩耍学习，让大家找到非常好的归属感。

事实上，日子越过越红火的农户们在叮咚买菜还有很多。杨碧山的“高原菜”同样给过去贫困落后的西北乡村带来了变化。“在我们来之前，这里的盐碱地只能种植玉米等低价值作物，一亩地只能产出几百元，如今当地村民在我们农场工作，



#绿水青山计划#

乡村振兴

一个月可以挣五六千元。”杨碧山说，如今当地农民也转变思路，引进种植了高价值的蔬菜瓜果，致富的道路越走越宽广了。

叮咚买菜自启动“绿水青山”计划以来，大力发展基地直采，深入各地探索优质农产品的原产地，并通过自身强大的供应链直达全国消费者的手中。与叮咚合作的农户们，不仅品质有了更明确的标准、以销定产、价格稳定，产地直采还能有效缩短运输流程，让农产品有了更长的可售期，利润也更为可观，很多农户得以快速增加收入，实现脱贫致富。