



■梅州市宝鑫家庭农场,工人们在作业。



■驻松源镇工作队向麦芽糖手艺人了解情况。



■驻松源镇工作队队长了解水晶香柚嫁接情况。

广州市荔湾区驻梅州市梅县区松源镇工作队:

以新质生产力激活内生动力 打好“硒望”品牌

“这八株水晶香柚新品种嫁接得很成功,预计明年就会挂果了。”梅州市宝鑫家庭农场里,200亩各种柚子长得郁郁葱葱。农场负责人刘仁华开心地告诉记者,在广州市荔湾区驻梅州市梅县区松源镇帮扶工作队(下称“驻松源镇工作队”)的引导下,农场不但引进优质品种,还成为富硒有机金柚的种植示范基地,对未来的发展充满了信心。

新快报记者走访了解到,驻松源镇工作队进驻后,抓好科技特派员团队和科技公司两股科技力量,着力培育发展“农业新质生产力”,为促进产业提质增效、助农富农提供了坚实基础。

■采写:新快报记者 曾贵真

■摄影:新快报记者 干飞



■驻松源镇工作队走访梅州市宝鑫家庭农场。

用好科技特派员团队 促进果树升级提质

松源镇地处梅县区东北部,地处闽、粤两省交界处,下辖1个社区和22个行政村。驻松源镇工作队由广州市荔湾区金花街道、岭南街道、彩虹街道、中南街道派出帮扶干部组成。

在不久前的5月21日-23日,四大组团单位齐赴松源镇,在与松源镇党委、政府召开的乡村振兴对口帮扶座谈会上,组团单位明确表示将紧紧围绕水稻、金柚两大主导产业,提供科技支撑,提升松源镇农产品品质,有效促进农业增效、农民增收;继续搭建农产品产销平台,发动工会、企业、经济联社等力量,推广“采购方-合作社-农户”消费帮扶新模式,助力松源富硒金柚、特色农产品“出山入湾”。这为下一阶段的帮扶工作指明了方向。

“新质生产力是农业高质量发展的核心驱动力。”驻松源镇工作队队长吴爱兵告诉新快报记者,为此,驻松源镇工作队一方面积极发挥好新科技特派员团队梅州市农林科学院果树研究所的作用,进行科技助农;另一方面,与广东珠江农业科技有限公司(下称“珠

江农业”)签订战略合作协议,通过科技帮扶,探索打造富硒柚、富硒米、富硒有机蔬菜生产基地。目前进展都非常顺利。

在梅州市宝鑫家庭农场,在梅州市农林科学院果树研究所的指导下,农场选择了八株红柚嫁接了研究所的最新品种水晶香柚,记者现场看到,嫁接后的新果树多个枝条长得很好。刘仁华告诉记者,按生长周期明年新品种就会挂果,但“它年龄还小,要等成熟后再摘果”。新品种的优势就是甜度高、口感好,而且比普通蜜柚要早一两个星期。“如果新品种试验成功,就可以大面积推广,对整个梅州蜜柚更有各种特性优势。”

此外,驻松源镇工作队还联合梅州市农林科学院果树研究所,在广东十记果业建立小柚果综合利用示范基地;在松源开展梅州金柚标准化栽培技术和柚专用有机肥试验示范等活动,聚焦关键技术,通过专家授课、实地指导、产业研讨等形式,为梅州果树产业提质增效注入科技动能,助力乡村振兴与产业升级。

引进广州科技公司 打造富硒品牌

梅州地处天然富硒地带,为种植富硒农产品提供了得天独厚的自然条件。在宝鑫农场的富硒金柚种植示范基地,在广州科技的技术加持下,一批柚树已施用沃土千里有机肥作为底肥,将在成熟期通过特色生物有机富元技术进行外源富硒,最终种出高品质富硒有机柚。

新快报记者了解到,松源镇种植柚子的家庭农场很多,工作队之所以选中宝鑫农场进行多项试验,不但因为刘仁华有着四十余年的种植经验,而且敢于突破传统,拥抱科技。当有些农户由于懒于管理,种植的金柚一斤只卖出一两元甚至几毛钱的时候,宝鑫农场的高品质金柚已打进了大湾区的高端市场,有

些差异化的高品质柚子甚至卖到100多元一只。“种植几十年柚子的经验告诉我,只有‘品质’才是市场最大的竞争力。”刘仁华说。

与金柚还在等待成熟期再检测是否富硒不同,在桥背村的2亩富硒梅菜种植示范基地,经过去年专家采用叶面富硒技术进行外源富硒种植,今年收成后的梅菜,制成梅菜干产品后经检测硒含量为0.377mg/kg,达到《富硒农产品》行业标准。

驻松源镇工作队表示,工作队还联合珠江农业在青塘村和五星村建立富硒大米生产试验示范基地,提升粮食的附加值,促进农户种粮的积极性。“相信不久的将来,‘松源富硒农产品’将成为梅州一个响当当的品牌”。

扶强“土特产” 带动更多人增收致富



■驻松源镇工作队调研“松源豆干”土特产的制作、销售等情况。



一方面坚持科技助农,一方面积极推动消费帮扶。联合荔湾区农业农村局在广州开展梅州柚子推广活动;发动后方单位、爱心企业和个人等采购松源镇大米、柚子、砂糖橘……新快报记者了解到,驻松源镇工作队进驻后多措并举助力客家农特产品“出山入湾”,以实际行动有力支持产业发展、农民增收。

吴爱兵表示,驻松源镇工作队在充分调研的基础上,最近还关注到松源镇非遗工艺的手工豆干、麦芽糖等“土特产”。

位于东二村的王大哥坚持用祖传的方法制作麦芽糖,制作出来的麦芽糖口感很好。他告诉记者,家里从爷爷辈起就这样制作麦芽糖了,方法就是用麦芽与蒸熟的糯米饭一起发酵,中间不能添加白糖,制作出来的麦芽糖就有天然的香味。他坦言,虽然一包麦芽糖仅卖5元,但销路仍然不畅,平时主要靠亲戚朋友和熟客的口碑来售卖。“其中一个原因就是我们不添加防腐剂和硬化剂,麦芽糖容易受温度的升降变得软硬不定。”他说。

与麦芽糖的偏冷不同,位于松源墟的胜旺“松源豆干”店却生意非常红火,用炭火现烤现卖的豆干卖到一元一块。记者尝试了一口,发现它豆浆味很浓,咸淡适中,很有嚼劲。店里一块牌匾写着,制作人何胜旺已被列入区级非物质文化遗产代表性项目“松源豆干”的代表性传承人。“我们坚持手工制作,早上要很早起来制作,非常辛苦,但是效益也很不错。”店里的负责人何云珍告诉记者,平时销量不错,一到春节等节假日销量会更大些。

吴爱兵表示,对于松源的这些“土特产”,工作队下一步将从指导标准化、规模化生产,进一步拓展销路等方面入手加强指导,带动更多人靠传统工艺增收致富。

在广梅帮扶的春风吹拂下,松源镇的乡村全面振兴之路正焕发出蓬勃生机。驻松源镇工作队表示,下一步将积极借外力、练内力,将“松源富硒”“客家非遗”等品牌打造为松源高质量发展的亮丽名片,助力松源镇乡村全面振兴,“百千万工程”不断突破见效。