

夏粮收获近八成 丰收已成定局

本报讯 据农业农村部网站消息 芒种已过。农谚讲,“芒种麦上场,龙口夺粮忙”。截至6月12日,全国夏粮收获近八成。据农业农村部农情调度和专家实地调查分析,今年夏粮实现恢复性增产,又是一个丰收年。夏收油菜籽也呈增产趋势。

从产量的构成指标看:一是面积稳定。预计夏粮面积4亿亩,基本保持稳定。二是单产提高。夏粮的主体是小麦。专家田间调查,小麦产量“三因素”均呈增加态势,预计平均亩穗数37.36万,比上年增加0.48万;平均穗粒数31.40粒,增加0.33粒;平均千粒重39.42克左右,增加0.32克,预计亩产提高10公斤。

今年夏粮获得好收成,是多种因素共同作用的结果。一是

政策托底稳面积。今年继续实施小麦最低收购价政策,托底作用明显,小麦市场价格基本稳定,保护了农民种粮积极性。强化粮食安全省长责任制考核,实施产粮大县奖励等政策,有效调动了地方政府重农抓粮积极性,也为稳定小麦面积发挥了重要作用。二是科技支撑提单产。各地以绿色高质高效行动为抓手,大力推广小麦深耕深松、播后镇压等稳产增产技术,示范带动大面积均衡增产。去年秋冬种小麦播后镇压面积同比增加630多万亩,深耕深松面积增加380多万亩。三是防灾抗灾减损失。针对北方麦区局部冬春连旱,大力推进科学抗旱,有效减轻灾害影响。特别是黄淮和江淮麦区小麦病虫害防控及时,

成效显著。今年小麦赤霉病防控面积3.2亿亩次、同比增加28%,发病面积1730多万亩、同比减少68%。此外,气象条件总体有利。今年小麦生育期主产区大部光温水匹配较好,冬季冻害和初春“倒春寒”偏轻,播种、返青、拔节孕穗期都及时出现有效降水,专家讲“麦收八、十、三场雨”,农历去年八月、十月和今年三月都下了及时雨,利于小麦生长发育和产量形成。

今年夏粮生产有三个显著特点:一是区域结构优化。江淮赤霉病高发区通过休耕和轮作调减冬小麦200多万亩,河北黑龙港地下水超采区和西南条锈病菌源区分别调减60多万亩。二是品质结构优化。预计全国优质强筋弱筋小麦面积占比

33%,比上年提高3个百分点。其中,河南优质麦规模种植面积1200多万亩,比上年增加360万亩。三是绿色生产技术加快推广。全国小麦播种药剂拌种、种子包衣等节药技术推广比例87%,比上年提高2个百分点。今年河北节水小麦品种统一供种面积530多万亩,全省节水小麦品种推广面积达到60%左右。

当前,正值“三夏”大忙时节。农业农村部将认真贯彻中央决策部署,以实施乡村振兴战略为抓手,紧紧围绕推进农业供给侧结构性改革这一主线,坚定稳住粮食生产目标不动摇,立足抗灾夺丰收,加强指导服务,落实关键技术,全力抓好夏收、夏种、夏管。一是精心组织跨区机收。根据小麦成熟进度,制定跨

区机收计划,搞好机具调度,提高机收效率,实现颗粒归仓。二是切实抓好夏种夏管。及早做好夏播物资和技术准备,发挥农机作用,加快播种进度,扩大适播面积,提高播种质量。指导黄淮海地区落实玉米大豆(花生)轮作任务。三是扎实推进防灾减灾。密切关注天气变化,及时发布预警信息,狠抓防灾减灾措施落实,加强灾情调度,强化指导服务,切实做好旱涝灾害防御工作,努力减轻灾害损失。四是积极防控病虫害危害。加强病虫害监测防控,特别是及时落实草地贪夜蛾等重大病虫害应急防治、统防统治、联防联控措施,已发生区域做到应防尽防,未发生区域加强监测、做好防控准备,坚决把危害损失降到最低。

大兴区优质西瓜种植基地体验活动举办

本报讯 李爱华 近日,北京市农业农村局宣传教育中心在大兴区庞各庄开展了“大兴西瓜鲜又甜 游园品摘乐翻天—优质特色 基地体验活动”,让市民们感受到了游园品摘之趣,见证大兴区西瓜种植基地的发展成果,丰富了对北京市新农业发展的认知。

目前,北京市西瓜种植面积接近6万亩,能够满足市场18%左右的需求,主要分布在大兴、顺义和延庆等地,其中大兴区种植面积4.5万亩,产值1.8亿公斤,以庞各庄的西瓜种植基地最为出名。

活动当天,市民们参观了大兴区庞各庄的北京老宋瓜果专业合作社。该合作社是大兴区西瓜种植的龙头企业,曾先后被评为“北京市观光农业示范园”“最佳观光采摘园”“中国著名品牌”“中国食品行

业质量放心品牌”“国家质量监督检测合格——全国质量信得过产品”,是一个集科研开发、科技试验示范、生产销售、旅游观光、休闲采摘为一体的综合机构,从1997年开始,老宋瓜王连年参加“中国西瓜擂台赛”,蝉联了13届瓜王冠军,每年都吸引了大量的游客前来观光旅游,采摘西瓜。同时,市民们还参观了庞各庄内的庞农兴农产品产销专业合作社。该合作社是一个保持了原始田园风光的生态种植园。市民们来到了专为游客设置的采摘园内,在工作人员的指点下,亲手采摘下各个品质的西瓜,感受到了采摘的乐趣,体验到了丰收的喜悦。

据了解,经过多年的研发与实验,目前,庞各庄西瓜种植基地已经成功培育了超越梦想、京颖、J-600等5个小型西瓜

栽培品种;华欣、甜王类型“京美4k”2个中型西瓜品种;阿鲁斯、帕丽斯2个网纹甜瓜栽培品种以及25个配套栽培品种,产品类型得到了极大的丰富,不仅丰富了市民的“菜篮子”,也为方便了游客前来观光和采摘,已经逐渐发展成了极具规模的综合型生态农业基地。

此次活动是北京市农业农村局宣传教育中心(北区)组织的“2019年优质特色基地体验活动”的一部分。通过品摘西瓜,观赏种植园地等内容,让市民在可看、可赏、可吃的活动中体会北京西甜瓜的韵味,提升了北京优质农产品品牌影响力,为创建北京农业好品牌的建设起到了积极的推动作用,未来将陆续有其它活动推出,欢迎更多的市民积极参与,一起为创建北京市农业好品牌而努力。

太艮堡毋米粥“熬”进京城

本报讯 刘志刚 “太艮堡毋米粥”源自中国美食之乡——顺德,是邹伟酒店管理(集团)公司创立的一道粥的品牌。

大良镇古称“太艮”历史悠久,饮食文化源远流长,素有“中华餐饮名镇”“中国厨师之乡”的美誉。作为岭南美食文化的重要代表,太艮堡毋米粥清新典雅、营养健康的饮食风格越来越受到广大人们的喜爱,为了一品太艮堡毋米粥的美味,不少港澳食客慕名前来大良这一餐饮名城。现在太艮堡毋米粥已成为岭南饮食文化的重要组成部分,被列入顺德区级非物质文化遗产名录。

邹伟酒店管理(集团)公司始创于2000年。以文化传承与创新为灵魂,以展现和发掘独特的烹饪技艺为核心,并以贴心的服务回报顾客。以品牌连锁发展为战略目标,全面推进企业健康发展。一直将文化继承与创新放在发展的首要位置,积极吸纳和弘扬顺德饮食文化精粹,树立“以人为本,服务为魂”的经营理念,执行标准化运营和管理模式,走连锁扩张,特色创新和品牌发展之路,成功实现了从原始积累到品牌扩张的跨越式发展,已迅速发展成为第三产业中新型的集策划管理、品牌运营、子体开发三位一体的可实现规模扩张的和复合发展的全球连锁中式餐饮管理企业。

太艮堡毋米粥北京区域店长许如旭介绍说:在动态的发展过程中,邹伟酒店管理(集团)公司始终把文化建设放在更高的层面和更广阔的视野中加以审视和思考,经过积极的实践积累和创新完善,构建了以“毋·溯源文化”为依托、以“毋·创意文化”为魂魄、以“毋·行动文化”为动能、以

“毋·管理文化”为保障的交互渗透,开放延伸的企业文化体系。

2005年,“大良毋米粥”商标注册成功,已成为“太艮堡毋米粥”。2008年,被评为“广东餐饮三十年杰出品牌企业”;2009年,成为中国烹饪协会常务理事单位,分别获得“中华餐饮名店”“国家A信用等级企业”“粤港澳最具影响力餐饮名店”等奖项;2010年,分别获得了“最受网友欢迎餐厅”“中国粤菜名店”“中华名火锅”等荣誉;2010年,还成为广东省连锁经营协会的副会长单位;2011年4月,“粥水制作技艺”成功申报为顺德区级非物质文化遗产之一,现正申报国家级非物质文化遗产项目;同年6月,在“2011年中国火锅产业大会”公布的《2011年中国火锅产业调查报告》中,毋米粥饮食服务有限公司被列为“2011中国火锅品牌50强企业”之一,是广东唯一入选企业;2012年,利用本公司的资金和场地设立“佛山市顺德区太艮堡岭南饮食文化展示中心”,以弘扬和展示顺德优秀饮食文化;2014年,“太艮堡毋米粥”商标在国内成功注册;2014年,被选为世界中餐名厨交流协会的名誉会长单位;2015年,“太艮堡毋米粥”国内8家分店均获得中国烹饪协会颁发的“2015年度中国餐饮五百强门店”奖项;2017年,“太艮堡毋米粥”荣获中国烹饪协会颁发的“中国火锅产业红鼎奖”;同年,“太艮堡毋米粥”荣获“中国国际火锅节华南晋级赛金奖、连锁好项目、十大口味锅底、十大特色小吃、十大经典蘸料”五项大奖。

“今天,大批食客竞相而来,各店门庭若市,客如轮转,排队等候吃饭已成‘太艮堡毋米粥’的代名词。”许如旭骄傲地说。

