

晋中市太谷区

积极推进全国农业科技现代化先行县共建成效斐然

近日,全国农业科技现代化先行县共建工作总结会议在北京召开,山西省晋中市太谷区委副书记、区长张向明代表太谷区作交流发言。全国农业科技现代化先行县共建工作开展以来,太谷区与共建单位山西农业大学(省农科院)协同联动,创新“三位一体、四维推进、五元共享”的太谷模式,加快培育农业新质生产力,共建工作取得显著成效。

太谷区在全面梳理太谷资源禀赋、技术服务、三产融合等基础上,编制《太谷区全国农业科技现代化先行县共建实施方案》,探索形成“三位一体统领、四个维度推进、五项成果共享”的太谷模式。即:先行县与农高区、科创中心三位一体统领;整乡、整村、企业、新农人四个维度推进;平台、成果、基地、人才、品牌五项成果共享。为先行县共建提供强有力的支撑模式。

围绕蔬菜、生猪两大产业技术需求,联合组建了专项课题攻关小组。蔬菜产业重点攻关设施蔬菜宜机化设施与环境调控、果菜轻简化种植等7项技术,通过“设施—农机—农艺”有效融合,用工量减少20%、水肥药投入减少15%,破解了现有日光温室结构限制难题,综合机械化率由33.5%提高到72.1%。生猪产业重点攻关生猪精准选育系统的推广应用等5项技术,山西农业大学副校长李步高教授团队选育的国审品种“晋汾白猪”,具有生长速度快、产仔多、肉质好、抗病力强等优点,是一款可以涮锅的猪肉,适应我国商品猪规模化生产需要,增效20%以上。晋汾白猪标准成为山西省畜牧领域首个国家行业标准。

通过共建,两年内累计新建各类试验示范基地29个(其中省部级以上15个),培育壮大了亚洲单体面积(15万平方米)最大的番茄小镇智能温室、北方最具特色的有机旱作农业典范中信旱垣温室产业园(丘陵山区日光温室全国首创)、全省最大的果蔬育苗基地巨鑫现代农业园、华北地区最大的林果苗木繁育基地、东辉先正达农业科技

园等一批示范园区和示范基地,山西农业大学副校长、省生猪产业体系首席专家李步高教授,山西农业大学原园艺学院院长、省现代农业产业技术体系蔬菜体系岗位专家侯雷平教授等64名专家驻点帮扶。以范村、任村2个万亩设施蔬菜示范基地为引领,通过品种引进、链条延伸、设施配套等,带动全区形成设施蔬菜规模4万亩以上。以金铭农牧科技有限公司为依托,承接山西农业大学(省农科院)主持培育的国审新品种“晋汾白猪”国家级成果转化落地,在杂交繁育、母猪批次化生产、疫病防控方面先行先试,带动全区生猪年出栏50余万头。

通过共建共享,大力发展智慧农业,建设京东智慧农场等应用场景,通过建立物联网、AI、遥感、智能化管控系统等,搭建从种子到筷子全程可视化溯源体系,实现农产品从产地优品到优质优价的全过程管理。联合打造金铭农牧生猪智慧养殖示范区,实现多维度、多层次预警,应用于27个智能猪场,实现调温、调湿、通风、采光、采食智能化管理。推动国内有影响力的智慧养猪生态运营平台“猪联网”落地太谷,有效促进山西省生猪行业与互联网大数据深度融合。番茄小镇引进番茄领域世界领先的无土椰糠栽培、电子温室数控等西班牙技术,为产业用户提供技术指导,促进“科技下沉”,实现“数字化生产”,带动周边种植1.5万亩,实现番茄年产量2亿公斤,产值20亿元。

政校企深度合作,逐步形成了“一中心两平台”(农业科技现代化先行县综合服务中心,生猪产业平台、蔬菜产业平台)、“两协会一联盟一联合会”(果蔬协会、畜牧协会;生猪产业联盟;晋猪产业发展创新联合会),激发了内生发展动力。太谷区、农高区、山西农大合作共建3500亩有机旱作示范基地,开展有机旱作新品种、新技术的示范推广工作,累计推广小麦、谷子、玉米、高粱等新品种20余个,节水灌溉、病虫害防治等新技术10余项。

晋中国家农高区科技型企业、山西农业大学(省农科院)专家团队、太谷区经营主体有效对

接。两年新培育引进广誉远国药、神农科技集团、海玉食品、东辉现代农业等116家农业新企业,累计为涉农主体争取补助资金2.6亿元。目前,农民专业合作社增至677家,创建包括青龙寨生态旅游、荣福红枣精杂粮、美园农林等3个国家级,鑫鑫红枣、大白大地等21个省级在内的示范社119家。带动全区土地托管面积30万亩次。累计吸纳科研专家673名、专利技术801项。

山西农业大学资源环境学院、城乡建设学院组织专家,进村入户,深入一线,指导太谷区在农村生活垃圾和污水处理方面推广应用“城市生活垃圾和污泥的腐殖化处理及其农业资源化利用”“微生态滤床”等技术。利用财政部美丽乡村建设资金1亿元,撬动社会投资2.7亿元,重点开展农村改厕、生活垃圾和污水处理、村容村貌提升、农村环境整治“五大”宜居行动,打造了20公里农业科技示范廊带和40公里农业产业示范廊带,串联沿线22个景点,建成18个乡村振兴示范村、32个美丽乡村示范村,2022年太谷区获批国家乡村振兴示范县。

在先行县共建过程中,太谷区组建了100余人的蔬菜、生猪全产业链科技服务团队,广泛开展应用技术观摩、研讨、推广、实践、培训等工作。依托农高区,农民培训中心累计培训农业人才10万余人次,培育乡土科技人才、农技人才等千余人。鼓励山西农业大学学生优先到太谷区的企业实习就业,依托“山西大学生互联网+农业创业园”和“山西农业大学大学生创业园”两个省级众创空间,建立“双创”服务中心,累计入驻、孵化大学生创业团队84个,为先行县建设储备各类人才120余人。农业科技人员两年累计获得各类奖项30余项。其中,家庭农场主郝子平获得全国百优保供先锋,山西农业大学(省农科院)优秀毕业生黄超、黄河制药厂董事长杨履世获得第二届全国乡村振兴青年先锋荣誉称号。

孙泰雁 摄影报道



太谷观光农业的典范——东辉先正达农业园区



北方的“布达拉宫”——太谷东卜田园温泉康养小镇



山西省巨鑫现代农业示范园区草莓培育体系

非遗里的太谷——太谷饼传统制作工艺

著名歌唱家郭兰英《夸土产》中的“平遥的牛肉,太谷的饼”,让太谷饼的美名传遍全国。太谷饼当地俗称“甘饼”“烧饼”,是汉族传统饼类名点,因产于太谷而得名。太谷饼的生产历史悠久,在清末时已行销京、津、西安、兰州、包头、张家口等地。太谷饼具有甜而不腻、酥而不

碎、味美鲜香等特点,以其香、酥、绵、软而闻名全国,享有“糕点之王”的美称。太谷饼为“晋商饮食文化”的典型代表。2006年,太谷饼传统制作工艺列入山西省第一批省级非物质文化遗产名录。

相传在明末清初,太谷县城东南的沟子村有一富家太太,经常

在夜里想吃饼子。可对佣人们从城里买回的各种面饼,她不是嫌油腻难吃,便是嫌干硬难嚼,这可难坏了她家的佣人。消息传到县城一家烧饼铺里,“掌柜的”为了做成这笔生意,特地让铺子里的老师傅设计出了一种甜饼。其主要原料是精白面、白糖、胡油、芝麻、蛋清。制作方法是:用蛋清将六成上等白糖和四成上等白面调成糊状,用勺子盛在扣炉内,糊状自然融流成圆形。成熟后,上撒芝麻,下抹胡油,再用慢火烤熟。送到富太太府上后,颇受青睐,于是诞生了享誉后世的太谷饼。后来太谷饼被深居宫廷的慈禧太后发现,将其定为宫廷贡品,更让太谷饼身价陡增。

饼呈圆形,直径13厘米左右,厚约六分,边与心的厚薄均匀,表皮为茶黄色,粘有脱了皮的芝麻仁。冷食此饼,酥而不硬,软而不皮,而且储存时间长,久储味道不变,既可作茶点,也可旅行食用,还是人们相互馈赠的上好礼品。

现在太谷从事太谷饼生产的企业众多,比较出名的有荣欣堂、鑫炳记、鼓楼、喜荣等企业。

(王琪)



②



③



①

①太谷饼外包装
②太谷饼老作坊——荣欣堂
③太谷饼隧道烤炉出口
张可 摄