

“新农人”走上增收致富路

——“脱贫后靠什么实现持续增收”系列报道之二

全媒体记者 汪秀兵 通讯员 梁月升



2023年11月,省农科院专家一行在岳西县温泉镇桃岭村指导农户种植猕猴桃。 通讯员 刘军 摄

所谓“新农人”,是指具有新时代特点、与传统专门从事农作的农民不同,涵盖农业生产和与农业相关产业、职业的群体,他们是乡村振兴的新生主力军。近年来,岳西县1.5万名脱贫群众成为振兴路上“新农人”,他们在大山中逐梦前行,实现脱贫后持续增收。

增收有“术” 致富有“方”

“起鱼啦!”1月5日上午,岳西县响肠镇新许村三斛塘上分外热闹。伴随着此起彼伏的吆喝声,渔网缓缓收拢,网中的鲢鱼、鳊鱼、鳙鱼互相拍打着身体,溅起串串水花。“今天捕了5000斤鱼。”55岁的脱贫户胡发文激动地说,他家曾是贫困户,2014年以来,他参加岳西县组织的技术培训班,系统地学习了养殖技术,成为一名专业养鱼人,2023年养鱼收入10万元,并带动几十户脱贫户养鱼,实现持续增收。

“今天卖了2000斤生姜,每斤3.5元。”1月5日下午,50岁的岳西县白帽镇双畈村姜农余方焱一边点击微信收款,一边高兴地对记者说,2023年他种植了21亩生姜,产量19万斤,增产又增收。

“2013年,我的家庭年收入不足1万元,家中还有小孩上大学,日子过得紧巴巴的。政府为了帮我找到出路,让我参加培训班,学习了生姜种植技术后,从刚开始的几亩生姜发展到现在的几十亩种植规模,目前年收入近20万元。”余方焱说。他不仅因此脱贫致富,还成为远近闻名的“生姜王”。

1月5日傍晚,屋外寒气逼人,白帽镇双畈村村部会议室里暖意融融,并不时响起掌声,一堂“巩固脱贫成果,实现乡村振兴,学习种养技术”的培训班正在这里举行,镇村包点干部、农技人员给20多位村民进行特色种养业技术培训,农技人员运用浅显易懂的语言和身边事例,讲解种养品种选择、田间管理、病虫害防治以及动物防疫等各方面知识,现场解答农户提出的问题。

“两人一亩姜,脱贫有保障。一人一亩姜,致富奔小康。”这已成为双畈村“振兴夜校”的“主课题”。2023年以来,白帽镇各行政村纷纷

开班上课,围绕振兴政策、措施进行学习、交流和宣传。

“生姜具有产量高、成本低、生产周期短的优点……”双畈村70岁的汪从炯在“振兴夜校”交流生姜种植经验时介绍道。他已经种植了二三十年生姜,积累了一定的生产经验,在他的指导下,当地一批农户开始种起了生姜。

双畈村“两委”经常聘请专家、技术员和乡贤能人利用夜校、讲座等多种形式宣传政策、传授技术、交流经验,同时引导和支持农户流转土地规模化种植,因户施策、精准帮扶,助力村民持续增收。2023年,该村村集体经济经营性纯收入147万元,带动60户脱贫户、134名脱贫人口持续增收。

振兴夜校“充电赋能”

实现群众增收致富,“志智双扶”是关键。2023年以来,岳西县持续举办“振兴夜校”,多措并举为农民增收和乡村振兴“充电赋能”。

岳西县动员县乡村三级驻村干部、帮扶干部、“土专家”和“田秀才”等深入田间地头、农户家中讲政策、传技术、鼓干劲、解疑释惑。目前,全县机关事业单位8782名干部分别联系帮扶全县31265户脱贫户和监测户。

该县因地制宜优化教学内容,从农户产业发展需求出发,结合农村当前重点工作,拟定“振兴夜校”主讲内容,讲解乡村振兴相关政策法规,并围绕茶、桑、茭白种植、特色养殖等农村实用技术,户用光伏电站维护管理、防汛防火常识等开展培训。

岳西县把“振兴夜校”作为实施乡村振兴、推动当前工作、加快产业发展的重要抓手和有力举措,本着就近原则开展分散式教学,有效克服山区地广人稀、居住分散、难以集中教学等实际困难。让“振

兴夜校”成为融洽干群关系的“连心桥”和锻炼基层干部的“大舞台”,群众可以面对面与镇村干部沟通交流。截至目前,全县24个乡镇188个行政村(社区)累计开展“振兴夜校”2000余场次,参加人数5万余人次。

“振兴夜校”有效提高了政策知晓率,解决了脱贫户发展能力不强、内生动力不足等问题。据统计,岳西县1000多名脱贫群众通过“振兴夜校”技能培训,掌握了一技之长,在全县81个“帮扶车间”就近就业;5000多名脱贫群众通过“振兴夜校”的实用技术培训,发展了高山蔬菜、中药材种植、特色养殖、乡村旅游等产业,实现了脱贫增收。

“夜校的养殖培训对我帮助非常大,通过专家讲解后,我扩大了养殖规模,现在已经有免舍5栋,一年能出商品兔12000只,年产值七八十万元。”岳西县店前镇河西村村民程书旦念念不忘“振兴夜校”的好处。

培育“新农人” 注入新动能

“通过为期一个半月的农家乐餐厅服务员技能培训,让我学到了许多餐厅服务技能,在家边的农家

乐打工,既能赚钱又能照顾家里的老人小孩。感谢政府的民生工程好政策,让我免费学到了一技之长。”岳西县河图镇河图村脱贫户刘月红感激地说道。

“新农人”需要“扶上马、送一程”。“2023年,岳西县制定了推动经济高质量发展若干政策,其中,第二十条对参加国家或省返乡下乡新农人新业态创业创新大赛获得三等奖以上的,给予等额配套奖励;对获得全国农村创业创新优秀产业带头人、农业绿色发展、家庭农场等典型案例推介的给予一次性奖励5万元。”岳西县农业农村局农业科教与信息中心主任李敏告诉记者,该县建立了农技人员跟踪联系服务受训农民机制,结合基层农技推广体系改革与建设项目的实施,县农业农村局制定了《岳西县2023年农技人员联系高素质农民培训学员指导服务制度》文件,为高素质农民学员积极牵线搭桥,提供农业信息、技术和惠农扶持政策服务,每名农技人员联系学员3至5人。

乡村振兴关键在人。岳西县结合开展高素质农民培育工作,围绕农业主导特色产业,变“输血”为“造血”,遴选全县农村“能人”,分专业、

分阶段、分模块开展培训,助农增产增收,走出一条具有岳西特色的振兴之路。经营管理型新型农业经营与服务主体带头人每人至少帮扶1户脱贫户。同时,为促进特色产业的发展,该县通过高素质农民培育项目的实施,有力助推茶叶、生姜、蚕桑、高山蔬菜、特色养殖的发展,有效促进农户增产增收。

“岳西县还建立师资库和实训基地,印发《关于建立2023年岳西县高素质农民培育师资库的通知》,在县内选择专业理论水平高、实践经验和教学经验丰富的农业专家和管理人员作为专业课和公共课教师,并根据受训农民的满意度和实效,建立师资评价与退出机制。每个培训班聘请省培训项目师资库老师前来上课,给学员带来新资讯、新技术、新观念,开阔了学员眼界。”李敏说,岳西县还出台《岳西县新型农民培训民生工程奖补资金管理办法》,通过政府采购,确定多家培训机构,开设水果班、牛羊班和农机手等7个专业实训基地和“农民田间学校”,培训高素质农民,并与安农大联合开展制茶师、评茶员高素质农民培训,让农民学到技术、掌握本领,在家门口就业创业,实现持续增收。

秸秆禁烧“声”入人心

本报讯 “禁烧秸秆,人人有责;绿色家园,从我做起;珍爱自然,护卫蓝天,从我做起;禁止焚烧秸秆,每个人都是守护者……”近段时间以来,在望江县长岭镇各村,“村村响小喇叭”每天定时循环播报着秸秆禁烧的相关知识内容,这些朗朗上口的禁烧宣传语,让当地老百姓在不知不觉中入脑入心。

“以前没有秸秆禁烧这个活动,村民们田间地头到处烧秸秆,每年一到这个时候处处都是乌烟瘴气

的,现在家门口小喇叭每天都播报秸秆禁烧内容,时间长了,村民们这方面的意识就增强了,现在大家都不在野外焚烧秸秆了,村里的空气环境比以前好多了。”长岭镇新桥村村民尚松阳对记者如是说道。

“为做好秸秆禁烧工作,长岭镇组建了宣传巡查队,在田间地头、乡村干道、村头巷尾等场所做到不停宣传。此外,各村应急小喇叭每天定时播报秸秆禁烧的内容,形成了‘立体’宣传格局,确保禁烧‘声音’

进村入户,也确实起到了良好的宣传效果。”长岭镇秸秆禁烧专管员汪红军说。

长岭镇是一个以粮、油、棉为优势支柱产业的乡镇,也是一个农业大镇,镇内秸秆资源丰富。为加强大气污染防治工作,打好秸秆禁烧这场硬仗,长岭镇把秸秆禁烧网格化管控纳入大气污染防治重要工作内容,推进秸秆禁烧规范化、制度化工作体系建设,因地制宜走可持续发展新路子。长岭镇突出以宣传引

导为重点,通过“村村响小喇叭”、流动宣传车、微信、悬挂标语横幅等方式,层层压实责任,广泛宣传露天焚烧秸秆对环境的危害,让环保理念内化于心、外化于行,在全镇营造出了良好的秸秆禁烧工作氛围。

“‘村村响小喇叭’覆盖面广、传播快、音量大,为助力秸秆禁烧工作发挥了大作用。”长岭镇党委委员刘宏婷说。

为了将党和政府的声音快速有效地传递给广大群众,长岭镇深入

开展“应急广播”工程建设,目前全镇共安装“村村响小喇叭”272个,覆盖辖区内17个行政村,依托“村村响小喇叭”,进行“全方位、立体式、铺天盖地”的宣传,奏响了秸秆禁烧的“最强音”。

长岭镇还将持续围绕党的政策理论、最新工作部署、老百姓关心的热点问题等内容,利用“村村响小喇叭”进行全覆盖式宣传,让党的政策理论“声”入人心。

(通讯员 檀春红 全媒体记者 罗少坤)

点击 DIANJI

大关键：整治提升农贸市场周边环境

本报讯 为营造干净整洁的生活消费环境,2023年以来,桐城市大关镇卅铺村聚焦“脏乱差”问题,对农贸市场周边环境开展专项整治行动,多措并举打造整洁有序的农贸市场。

小菜场连接着大民生。卅铺村农贸市场北侧有一条排雨水的沟渠,沟渠里遍布生活垃圾,该村针对“乱堆、乱放、乱倒、乱扔”问题,对沟渠进行全面整改,组织人员清理垃圾和落叶,割除干枯杂草,集中进行清运;开挖污水沟,铺设管道,并在上面铺设地砖。该村同时开展清垃圾、清污水、清塘沟、清违建、清杂物、清残垣断壁“六清行动”,对农贸市场附近的水塘进行清理和填埋,并充分利用农贸市场周边闲置空地设置停车场,划定停车线,在提升环境卫生的同时,有效解决车辆乱停乱放问题。卅铺村还组织人员对农贸市场门口的道路进行平整,并规划路线,方便进出,为群众提供一个安心、舒心、放心的消费环境。(通讯员 薛媛元)

滨江街道：点亮“微心愿” 增强幸福感

本报讯 为切实关爱辖区困难群众,近日,迎江区滨江街道新时代文明实践所开展“点亮新年‘微心愿’”活动。

“在这寒冷的冬天,街道送来羽绒服,我穿在身上暖在心里。感谢党和政府给予我们无私的关怀,感谢爱心人士的支持,让我们感受到了温暖和希望。”滨江街道辖区居民张阿姨激动地说道。此次“点亮新年‘微心愿’”活动共为17位困难群众发放了“微心愿”礼物,包括衣服、运动鞋、米、油、书包、文具等物品。2023年以来,滨江街道共开展三期“微心愿”活动,征集了71件“微心愿”,来自各地的42名爱心人士、1家爱心企业、1家爱心单位参与认领。“微心愿”活动不仅是一份捐助,也是一份真情、一份支持,承载着关爱、点亮了希望。下一步,滨江街道将坚持需求导向,聚焦困难群众的所需所盼,持续精准做好关心关爱工作,用心用情为困难群众排忧解难,切实增强人民群众的幸福感和获得感。

(通讯员 江吕莹)

雷阳街道：抓重点疏堵点 夯实发展之基

本报讯 去年以来,望江县雷阳街道通过服务上争创“亮点”、产业上抓住“重点”、工作上打通“堵点”,夯实发展之基,建设美好雷阳。

雷阳街道坚持“项目为王”理念,建立科级干部领衔重点项目工作机制,聚力推进“鹤湾小镇”建设,环湖路沥青道路建设即将完工。该街道整合盘活村级资源资产,试点开展鹤庄全域土地流转,推进“小田”变“大田”、“小地”变“大地”,释放土地资源潜力1700亩,完成土地整治1000亩。同时,积极开展“智慧平台”建设试点,在服务上争创“亮点”;推深做实“皖美红色物业”,成立小区党支部16个、业主委员会13个,妥善解决社区道路修复、电梯维修续保、雨污水管网疏通等问题,积极推进小区环境整治和改造提升,努力在工作上打通“堵点”。

(通讯员 殷丽君)

迎江区检察院：强化服务 助企发展

本报讯 为持续优化法治营商环境、促进企业健康发展,近日,迎江区人民检察院检察长带队走进迎江区经济开发区工业园区,开展主题为“深化知识产权保护,助推企业优质发展”的法治专题讲座。

检察干警结合多个典型案例,深入浅出地介绍了知识产权保护基础知识,并剖析了刑法中关于知识产权保护的各项内容以及企业生产经营过程中商业秘密保护方面存在的薄弱环节,对此针对性地提出意见建议,赢得了台下的阵阵掌声。下一步,迎江区人民检察院将进一步强化主动服务意识,充分利用“检企驿站”,发挥法治对营商环境的引领、规范和保障作用,畅通服务民企“绿色通道”,积极监督、协调相关部门依法履职,努力解决企业在发展过程中的问题,力求为民营企业提供更加优质、专业、精准的检察服务。(通讯员 张芳)

本报讯 元旦假期,记者走进太湖县北中镇北中宾馆,宾馆负责人吴南阳正在厨房忙得热火朝天,很多人都是冲着他的拿手菜——酱钵肉而来。“每桌都会点一份,还有人会买几份包装好的带走。”吴南阳说。

酱钵肉是北中镇的传统美食,曾一度面临失传。这些年,吴南阳一直致力于酱钵肉的传承和创新,2022年,酱钵肉成为“新徽菜”,其制作技艺还被编制为安徽省“新徽菜·名徽厨”首批专项职业能力考核项目。吴南阳也开发出了酱钵肉预制菜,让“老味道”焕发出新活力。

记者见到吴南阳时,他正在烧制酱钵肉。他将五花肉和排骨放在锅中红烧,在炖煮了十多分钟后,加入凉水,再倒入酱粉翻炒,让酱粉均匀地挂在五花肉和排骨上,再将其盛出放进蒸锅里蒸20分钟,一道酱香浓郁的酱钵肉便制作完成。

“酱钵肉是北中的特色美食,以前家家户户都会做,在逢年过节做来吃或用来招待客人,但因为酱粉制作太麻烦,现在很少有人会做,面临失传。”吴南阳今年46岁,他的奶奶和母亲都会制作酱粉,但和他同年龄段的人基本都不会做。酱粉是烧制酱钵肉最主要的调料,一般在梅雨季节制作,需耗

时一个多月。吴南阳曾在上海、合肥等地做厨师,2008年因为需要照顾家中老人和孩子,他回到了家乡,在北中宾馆当厨师。回家后,他发现小时候常吃的土酱烧肉已难寻踪影,便决定将其重新开发出来。

吴南阳在母亲的指导下学习制作酱粉,每到梅雨季节,他就会泡上小麦,从山上砍来黄荆叶,开始制作酱粉。“制作酱粉用料简单,仅小麦、大米和麦麸,但工序复杂,需要经过两次发酵。第一次铺满黄荆叶堆放发酵7天,第二次密封发酵20天,最后再晒干、磨成细粉。”吴南阳在传承中创新,北中盛产茶叶,他用茶水代替白开

水,用来拌散第一次发酵后的小麦酱,发现制作出的酱粉香味更浓、更耐储存。他将土酱烧肉改名为酱钵肉,凭着这道拿手菜,北中宾馆吸引来了很多回头客。2014年,他盘下北中宾馆,自己当上老板。

2022年,在“新徽菜·名徽厨”暖民心行动中,酱钵肉被确立为“新徽菜·名徽厨”培训项目,吴南阳成为“新徽菜·名徽厨”培训教师,在全县开了多场酱钵肉制作的培训班,酱钵肉开始走出北中,走进太湖多家农家乐和餐馆。当年年底,安徽省技能人才管理服务中心还将“太湖酱钵肉制作”编制为“新徽菜·名徽厨”首批专项职业能力考核项目。

酱钵肉的知名度越来越高,吴南阳也开始申请非遗、申请专利、注册商标、开发预制菜,将酱钵肉打造成致富新产业。据初步估算,太湖酱钵肉院院及其相关从业人员可达300余人,其食品原材料拉动的特种养殖和种植业从业人员可达1200人。

“以前,每年我只做100多斤酱粉供自家店用。去年,我做了五六百斤酱粉,每月能卖出600余份酱钵肉。”吴南阳说,今年他将谋划打造酱料主题民宿,民宿中设有酱园,让游客不仅能品尝到酱钵肉,还能体验酱粉制作。他希望这道地方美味,能从北中走向更广阔的市场。(全媒体记者 查灿华 通讯员 刘灿)