

红豆杉下，有个女孩种仙草

本报全媒体记者 曹诚平 赵影

高安源村红豆杉铁皮石斛种植基地
通讯员 周熙熙

核心提示

山，层峦叠嶂，林深叶茂，清泉淙淙，鸟兽撒欢。这是距离安福县城约42公里的一处“秘境”——金田乡高源村红豆杉铁皮石斛基地。鲜有人涉足的地方，谢满月，这个25岁的年轻女孩却与大山为伴，在红豆杉上种植一种“仙草”——在中医典籍中被誉为“九大仙草之首”的铁皮石斛，在中草药药效和养生价值上探索出一条新路，让这片山林增值千万元。

“绿水青山就是金山银山在这里具象化了”

金秋时节，天高云淡。9月30日早晨，小车在蜿蜒的山路上爬行了20多分钟，来到位于峡谷中的红豆杉基地。峡谷底部，一条清溪从大山深处缓缓淌出。山溪两岸，一株株红豆杉枝繁叶茂。挺拔的树干上，缠绕着一簇簇藤萝，嫩叶泛着油亮的光泽。山风拂过，淡淡的草香沁人心脾。

“看，这些长在红豆杉上的‘仙草’就是铁皮石斛！”谢满月掐下一节，放入口中咀嚼着，“清甜润，神清气爽。”

红豆杉上长铁皮石斛，这种“混搭”创意是怎么来的？

2010年，谢满月的父亲谢才才租下高源村万亩山地，沿着山溪种下6公里长的红豆杉林带，共约26万株。冬去春来，寒暑易节，转眼15年过去了，这些红豆杉从一株株需要细心呵护的小树长成了生机勃勃的大树，谢满月也从一个10岁的小女孩出落成亭亭玉立的大姑娘。

小时候，每年暑假，父亲都会带她到基地里玩耍，上山采野菜，下水抓鱼虾，大山里总是回荡着快乐的笑声。在



谢满月察看红豆杉上铁皮石斛的长势。受访者供图

加拿大留学时，有一年假期回国，她又陪父亲来到基地，望着郁郁葱葱的红豆杉，父亲却愁眉不展。

“怎么了？”她问父亲。

“林子是长起来了，可是没有一点经济效益，压力太大！”父亲叹了口气。

原来，红豆杉含有的紫杉醇在医药方面应用广泛，但是提取难度大，加之红豆杉是国家一级重点保护野生植物，不能随意砍伐，这片红豆杉林虽然有很好的生态价值，但是难以转化为经济效益，投入没有回报，谢才才感到压力巨大。

“留学时我看过一些文章，研究铁皮石斛如何在活树上附着。”谢满月对父亲说，“我们可以尝试将铁皮石斛附生在红豆杉上，进行生态价值转化。”

这个大胆的想法很快得到父亲的支持。2021年，基地试种了3亩红豆杉“混搭”铁皮石斛，虽然存活率只有10%，但是谢满月很开心，因为这证明了红豆杉上附着铁皮石斛的可行性。

2022年底，谢满月即将毕业，当时她已拿到加拿大的工作签证，但父亲对她说：“回来吧，这片林子需要你。”

2023年初，谢满月正式成为红豆杉铁皮石斛基地负责人，开始在红豆杉上规模化种植铁皮石斛。第一年遭遇高温天气，第二年又发生山洪。有几次，铁皮石斛突然出现大面积的根系腐烂、叶片干黄。一连串的挫折，让她束手无策。

她和父亲前往安徽、浙江等地“取经”，又到中国农业大学找专家研究分析。通过不断摸索，技术获得突破，红豆杉“混搭”铁皮石斛的存活率提升到95%以上。

将铁皮石斛仿野生附生种植在活体

红杉树上，既能提升铁皮石斛质量和产量，还能促进红豆杉的保护繁衍。如今，基地里铁皮石斛种植面积已扩大到600多亩。“几年来，每一步都是在摸索中前进。”望着一株株挂满“仙草”的红豆杉，谢满月感慨万千，“现在，绿水青山就是金山银山在这里具象化了。”

“要用中医药文化讲好中国故事”

外国友人端着茶杯，品着铁皮石斛花茶，一脸陶醉。视频里，播放着安福红豆杉林雾中摇曳的“仙草”，讲述着中国生态故事。日前，在加拿大多伦多一间茶馆里，红豆杉加铁皮石斛的奇妙组合，让外国友人很感兴趣。

然而，谢满月的“仙草”推广之路，一开始走得并不顺利。2023年底，她带着第一批铁皮石斛产品到南昌参加展销会，消费者却并不买单。谢满月没有丧气，她潜心研究市场，在传统切片产品外，又研发了铁皮石斛胶原蛋白肽等新品。

去年11月，在省市县相关部门的支持下，谢满月带着铁皮石斛切片、石斛花和石斛胶原蛋白肽等产品参加沙特（达曼）贸易周，一名沙特大叔试了产品，连声说“OK”，并一次性买了32盒。

今年7月，谢满月带着产品赴马来西亚吉隆坡参加展销会，现场展示玻璃罐中盘绕的翠色铁皮石斛长茎，吸引了客商好奇的目光，几万元货物销售一空。“外国人对中医药的接受程度比我想象中要高。”几



▲“小蜻蜓，你好呀，喜欢这里吗？”
本报全媒体记者 赵影摄

次参加展销会的经历，让谢满月对发展红豆杉铁皮石斛产业更有信心，“我们要用中医药文化讲好中国故事。”

以绿色“金”的路子越走越宽广。目前，基地产的铁皮石斛通过了相关部门的富硒产品认证和有机认证，预计今年可产1.2万公斤铁皮石斛鲜条，产值超千万元。

在基地的带动下，有132户村民参与到铁皮石斛种植项目中，国内外客商也经常到基地参观，这个“秘境”正被越来越多的人关注。

“希望我和大山都能长成最美好的模样”

缘溪而行，谢满月时而钻进红豆杉林中，扒开沙土，看看含水情况，时而盯着树干，打量着细如发丝的铁皮石斛幼苗。秋日的阳光穿过枝叶的缝隙，一只蜻蜓大方地落在她的手指上，谢满月满脸惊喜：“小蜻蜓，你好呀，喜欢这里吗？”

小山坡上，谢满月蹲下身，仔细观察一块试验地。说起铁皮石斛的种植，她如数家珍：“每年清明节前要把铁皮石斛移栽好，两个月内长出新根须，就说明成活了。”

“呀，小动物们又来搞破坏了！”巡查到一个苗圃时，谢满月看到铁皮石斛幼苗被啃光，顿时满心心疼。“‘仙草’幼苗是鹿子、果子狸等小动物喜爱的食物，它们总是来偷吃，真是拿它们没办法。哎，就吃就吃一点吧，它们也是这片山林的主人呢！”

巡山路上，最让谢满月开心的是发现各种“宝藏”。春天，这片山坡上会开满淡黄色的金银花；夏天，那片平地上会长满紫色的夏枯草。到了秋天，惊喜就更多了，红彤彤的野枣子、毛刺刺的野板栗……密林深处，还有野生黄精、灵芝。6公里山路巡查下来，一路都是惊喜。“我以前五谷不分，现在认识了许多植物，很多都是宝贵的中药材，大自然真是拥有治愈一切的力量！”谢满月感叹。

“每次巡山，闻着淡淡的红豆杉清香，看着嫩嫩的铁皮石斛苗，还有许多可爱的小动物，一切都是欣欣向荣的样子。”站在山腰间，望着起伏的山峦，谢满月的脸上写满憧憬。“3年来，这座山的点滴变化我都看在眼里，这座山也见证了我的成长。我希望，我和大山都能长成最美好的模样！”

萍乡湘东区全力守护学生“舌尖上的安全”——

把校园餐烹成放心餐

姚雨婷 本报全媒体记者 余红举

置’三位一体的动态管理机制。”学校依据考核细则对供应商打分：高于90分为合格，85至90分扣减10%结算费用，低于85分可单方面解除合同。

“天天订货、次日送达，不仅食材新鲜，菜品也更丰富。”李良宝说，以往偏远学校常在校园门口小店采购，菜品单一、品质参差不齐。如今根据学生口味和营养需求定菜单，按萍乡市发展改革委发布的“菜单子”价格定价，早餐5元、正餐8元，实现货真价实。

食堂卫生整治

9月28日午餐前，记者佩戴手套和口罩走进下埠镇第一小学食堂。操作间窗明几净，厨师们正清洗设备，一旁的花甲在盐水中吐着泡泡，学生爱吃花甲，但处理起来很费事，“食堂管理员说，‘为确保卫生，我们反复清洗六遍，盐水浸泡两小时。’”

“食品安全不仅靠好食材，更靠规范操作。”下埠镇相关负责人洪接文介绍，该镇严格执行《江西省中小学校园食品安全和膳食管理》细则，对食堂员工实行岗前培训，每道工序都有明确规范。如蔬菜须先

拣后洗，食材离地离墙存放，刀具、抹布每日消毒等。

家校协同监督

在云程学校食堂入口，墙上贴着每周食谱、食堂收支公示、陪餐安排、满意度调查及食材货源清单等信息。

“以前真没想到孩子在学校能吃这么好。”家长饶娜坦言。起初，她对孩子在校就餐安全心存疑虑，直到加入学校膳食家长委员会，才放下心来。

湘东区要求各校成立由教师和家长组成的膳食委员会，并推行陪餐制度、学生监督评价制度，实现“明厨亮灶”全程监控。

8月23日，饶娜受邀参与教育局组织的供应商遴选。她与教育局、市监、纪检部门工作人员一道，实地走访31家供应商。“天很热，跑得累，但特别开心。”她说。每家企业均设有检测室，现场完成农残、瘦肉精、含水量等多项检测，甚至连干辣椒都不

放过。

在陪餐日，饶娜和其他家长常走进后厨查看。“生熟砧板、刀具严格分开。”钟珍介绍，学校除每日安排总值日和两名安全员巡查外，食堂操作全程接入省、市、区三级教育部门监管平台。

“真正做到了环环相扣的安全链。”饶娜感慨道。

江栀子品质优、药用价值高。企业实行“以销定产”，按市场需求指导种植，还投入资金建设烘干厂房，解决鲜品保存难题，延长产业链、提升附加值。目前，基地已与相关公司达成合作，销售渠道稳定。

“今年要扩大集体经济种植，让村民享分红，还要带动周边300到500户农户加入。”中药材科技小院负责人廖绍文信心十足。

科技小院的蓬勃发展，离不开渝水区科协的桥梁纽带作用。渝水区科协党组书记彭伟根常深入一线，走访农业企业、对接乡镇负责人，精准掌握产业技术痛点，主动链接高校科研院所，推动产学研深度合作。这种“企业提需求、科研出成果、农户得实惠”的模式，让农业企业获科技支撑，高校成果转化田间，形成多赢格局。

“接下来将扩大科技小院覆盖面，促成更多校企合作，提升农业科技含量。”彭伟根说。

今年5月，湘东区将全区106所学校约5万名师生食堂食材，划分为肉、蔬菜、粮油、禽蛋、调味料、早餐等七大类，全部纳入政府采购。通过专家评审和多部门联合实地考察，最终确定31家中标供应商，各校再从中自主选择配送对象。

湘东区教育局副局长李良宝表示：“我们建立了‘日常监管-月度考核-退出处

置’三位一体的动态管理机制。”学校依据考核细则对供应商打分：高于90分为合格，85至90分扣减10%结算费用，低于85分可单方面解除合同。

“天天订货、次日送达，不仅食材新鲜，菜品也更丰富。”李良宝说，以往偏远学校常在校园门口小店采购，菜品单一、品质参差不齐。如今根据学生口味和营养需求定菜单，按萍乡市发展改革委发布的“菜单子”价格定价，早餐5元、正餐8元，实现货真价实。

食堂卫生整治

9月28日午餐前，记者佩戴手套和口罩走进下埠镇第一小学食堂。操作间窗明几净，厨师们正清洗设备，一旁的花甲在盐水中吐着泡泡，学生爱吃花甲，但处理起来很费事，“食堂管理员说，‘为确保卫生，我们反复清洗六遍，盐水浸泡两小时。’”

“食品安全不仅靠好食材，更靠规范操作。”下埠镇相关负责人洪接文介绍，该镇严格执行《江西省中小学校园食品安全和膳食管理》细则，对食堂员工实行岗前培训，每道工序都有明确规范。如蔬菜须先

拣后洗，食材离地离墙存放，刀具、抹布每日消毒等。

家校协同监督

在云程学校食堂入口，墙上贴着每周食谱、食堂收支公示、陪餐安排、满意度调查及食材货源清单等信息。

“以前真没想到孩子在学校能吃这么好。”家长饶娜坦言。起初，她对孩子在校就餐安全心存疑虑，直到加入学校膳食家长委员会，才放下心来。

湘东区要求各校成立由教师和家长组成的膳食委员会，并推行陪餐制度、学生监督评价制度，实现“明厨亮灶”全程监控。

8月23日，饶娜受邀参与教育局组织的供应商遴选。她与教育局、市监、纪检部门工作人员一道，实地走访31家供应商。“天很热，跑得累，但特别开心。”她说。每家企业均设有检测室，现场完成农残、瘦肉精、含水量等多项检测，甚至连干辣椒都不

放过。

在陪餐日，饶娜和其他家长常走进后厨查看。“生熟砧板、刀具严格分开。”钟珍介绍，学校除每日安排总值日和两名安全员巡查外，食堂操作全程接入省、市、区三级教育部门监管平台。

“真正做到了环环相扣的安全链。”饶娜感慨道。

江栀子品质优、药用价值高。企业实行“以销定产”，按市场需求指导种植，还投入资金建设烘干厂房，解决鲜品保存难题，延长产业链、提升附加值。目前，基地已与相关公司达成合作，销售渠道稳定。

“今年要扩大集体经济种植，让村民享分红，还要带动周边300到500户农户加入。”中药材科技小院负责人廖绍文信心十足。

科技小院的蓬勃发展，离不开渝水区科协的桥梁纽带作用。渝水区科协党组书记彭伟根常深入一线，走访农业企业、对接乡镇负责人，精准掌握产业技术痛点，主动链接高校科研院所，推动产学研深度合作。这种“企业提需求、科研出成果、农户得实惠”的模式，让农业企业获科技支撑，高校成果转化田间，形成多赢格局。

“接下来将扩大科技小院覆盖面，促成更多校企合作，提升农业科技含量。”彭伟根说。

今年5月，湘东区将全区106所学校约5万名师生食堂食材，划分为肉、蔬菜、粮油、禽蛋、调味料、早餐等七大类，全部纳入政府采购。通过专家评审和多部门联合实地考察，最终确定31家中标供应商，各校再从中自主选择配送对象。

湘东区教育局副局长李良宝表示：“我们建立了‘日常监管-月度考核-退出处

置’三位一体的动态管理机制。”学校依据考核细则对供应商打分：高于90分为合格，85至90分扣减10%结算费用，低于85分可单方面解除合同。

“天天订货、次日送达，不仅食材新鲜，菜品也更丰富。”李良宝说，以往偏远学校常在校园门口小店采购，菜品单一、品质参差不齐。如今根据学生口味和营养需求定菜单，按萍乡市发展改革委发布的“菜单子”价格定价，早餐5元、正餐8元，实现货真价实。

食堂卫生整治

9月28日午餐前，记者佩戴手套和口罩走进下埠镇第一小学食堂。操作间窗明几净，厨师们正清洗设备，一旁的花甲在盐水中吐着泡泡，学生爱吃花甲，但处理起来很费事，“食堂管理员说，‘为确保卫生，我们反复清洗六遍，盐水浸泡两小时。’”

“食品安全不仅靠好食材，更靠规范操作。”下埠镇相关负责人洪接文介绍，该镇严格执行《江西省中小学校园食品安全和膳食管理》细则，对食堂员工实行岗前培训，每道工序都有明确规范。如蔬菜须先

拣后洗，食材离地离墙存放，刀具、抹布每日消毒等。

家校协同监督

在云程学校食堂入口，墙上贴着每周食谱、食堂收支公示、陪餐安排、满意度调查及食材货源清单等信息。

“以前真没想到孩子在学校能吃这么好。”家长饶娜坦言。起初，她对孩子在校就餐安全心存疑虑，直到加入学校膳食家长委员会，才放下心来。

湘东区要求各校成立由教师和家长组成的膳食委员会，并推行陪餐制度、学生监督评价制度，实现“明厨亮灶”全程监控。

8月23日，饶娜受邀参与教育局组织的供应商遴选。她与教育局、市监、纪检部门工作人员一道，实地走访31家供应商。“天很热，跑得累，但特别开心。”她说。每家企业均设有检测室，现场完成农残、瘦肉精、含水量等多项检测，甚至连干辣椒都不

放过。

在陪餐日，饶娜和其他家长常走进后厨查看。“生熟砧板、刀具严格分开。”钟珍介绍，学校除每日安排总值日和两名安全员巡查外，食堂操作全程接入省、市、区三级教育部门监管平台。

“真正做到了环环相扣的安全链。”饶娜感慨道。

江栀子品质优、药用价值高。企业实行“以销定产”，按市场需求指导种植，还投入资金建设烘干厂房，解决鲜品保存难题，延长产业链、提升附加值。目前，基地已与相关公司达成合作，销售渠道稳定。

“今年要扩大集体经济种植，让村民享分红，还要带动周边300到500户农户加入。”中药材科技小院负责人廖绍文信心十足。

科技小院的蓬勃发展，离不开渝水区科协的桥梁纽带作用。渝水区科协党组书记彭伟根常深入一线，走访农业企业、对接乡镇负责人，精准掌握产业技术痛点，主动链接高校科研院所，推动产学研深度合作。这种“企业提需求、科研出成果、农户得实惠”的模式，让农业企业获科技支撑，高校成果转化田间，形成多赢格局。

“接下来将扩大科技小院覆盖面，促成更多校企合作，提升农业科技含量。”彭伟根说。

今年5月，湘东区将全区106所学校约5万名师生食堂食材，划分为肉、蔬菜、粮油、禽蛋、调味料、早餐等七大类，全部纳入政府采购。通过专家评审和多部门联合实地考察，最终确定31家中标供应商，各校再从中自主选择配送对象。

湘东区教育局副局长李良宝表示：“我们建立了‘日常监管-月度考核-退出处

置’三位一体的动态管理机制。”学校依据考核细则对供应商打分：高于90分为合格，85至90分扣减10%结算费用，低于85分可单方面解除合同。

“天天订货、次日送达，不仅食材新鲜，菜品也更丰富。”李良宝说，以往偏远学校常在校园门口小店采购，菜品单一、品质参差不齐。如今根据学生口味和营养需求定菜单，按萍乡市发展改革委发布的“菜单子”价格定价，早餐5元、正餐8元，实现货真价实。

食堂卫生整治

9月28日午餐前，记者佩戴手套和口罩走进下埠镇第一小学食堂。操作间窗明几净，厨师们正清洗设备，一旁的花甲在盐水中吐着泡泡，学生爱吃花甲，但处理起来很费事，“食堂管理员说，‘为确保卫生，我们反复清洗六遍，盐水浸泡两小时。’”

“食品安全不仅靠好食材，更靠规范操作。”下埠镇相关负责人洪接文介绍，该镇严格执行《江西省中小学校园食品安全和膳食管理》细则，对食堂员工实行岗前培训，每道工序都有明确规范。如蔬菜须先

拣后洗，食材离地离墙存放，刀具、抹布每日消毒等。

家校协同监督

在云程学校食堂入口，墙上贴着每周食谱、食堂收支公示、陪餐安排、满意度调查及食材货源清单等信息。

“以前真没想到孩子在学校能吃这么好。”家长饶娜坦言。起初，她对孩子在校就餐安全心存疑虑，直到加入学校膳食家长委员会，才放下心来。

湘东区要求各校成立由教师和家长组成的膳食委员会，并推行陪餐制度、学生监督评价制度，实现“明厨亮灶”全程监控。

8月23日，饶娜受邀参与教育局组织的供应商遴选。她与教育局、市监、纪检部门工作人员一道，实地走访31家供应商。“天很热，跑得累，但特别开心。”她说。每家企业均设有检测室，现场完成农残、瘦肉精、含水量等多项检测，甚至连干辣椒都不

放过。

在陪餐日，饶娜和其他家长常走进后厨查看。“生熟砧板、刀具严格分开。”钟珍介绍，学校除每日安排总值日和两名安全员巡查外，食堂操作全程接入省、市、区三级教育部门监管平台。

“真正做到了环环相扣的安全链。”饶娜感慨道。

江栀子品质优、药用价值高。企业实行“以销定产”，按市场需求指导种植，还投入资金建设烘干厂房，解决鲜品保存难题，延长产业链、提升附加值。目前，基地已与相关公司达成合作，销售渠道稳定。

“今年要扩大集体经济种植，让村民享分红，还要带动周边300到500户农户加入。”中药材科技小院负责人廖绍文信心十足。

科技小院的蓬勃发展，离不开渝水区科协的桥梁纽带作用。渝水区科协党组书记彭伟根常深入一线，走访农业企业、对接乡镇负责人，精准掌握产业技术痛点，主动链接高校科研院所，推动产学研深度合作。这种“企业提需求、科研出成果、农户得实惠”的模式，让农业企业获科技支撑，高校成果转化田间，形成多赢格局。

“接下来将扩大科技小院覆盖面，促成更多校企合作，提升农业科技含量。”彭伟根说。

党报帮你办

第848期



欢迎关注《党报帮你办》抖音号和今日头条号。你有投诉困难，我们帮你帮问。

一吐为快

校园食品安全，牵动千家万户。近日，教育部、市场监管总局联合印发《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》(以下简称《指引》)。《指引》表面看似是一份针对校园食品安全管理的专业文件，实则在于学生餐桌与潜在风险之间，筑起一道“安全网”，彰显了国家守护校园食品安全的坚定决心。

民以食为天，食以安为先。校园食品安全关乎广大师生身体健康和生命安全。近年来，为守护校园食品安全，全国各地、各校采取了校长、教师陪餐制等诸多举措，取得了显著成效，但校园食品安全事件仍有发生。今年9月11日，“2025年全国食品安全宣传周”启动当天，最高人民法院发布涉校园食品安全典型案例。梳理这些案例，不难发现，问题的症结往往出现在校园餐缺乏阳光监督，导致个别不法分子在利益驱使下铤而走险，不合格食材变得畅通无阻。

《指引》直指这些“病灶”，突破性构建全链条防控体系，设置供应商“三年无事故”准入门槛，引入家长委员会参与采购决策，推行“双人联检”验收制度。这些创新举措，如同给食材入口装上“过滤器”。《指引》还体现数字化监管思维，通过电子凭证管理系统实现从农田到餐桌的全程留痕，让每袋大米的产地、每瓶食用油的检测报告都可追溯查询。更关键的是，《指引》通过制度设计挤压寻租空间，明确要求学校定期公开采购信息、财务收支，让家长委员会深度参与监督，使食堂后厨公开透明。这种将守护责任从校内延伸到校外的思路，凝聚了社会共治合力，监督效能远胜单一行政检查。

一分部署，九分落实，制度的生命力在于执行。我们期待，各地各校将《指引》落到实处，通过全社会共同努力，让每一份校园食材都能“晒在阳光下”，使《指引》中的每一个字都落地生根，让孩子们吃得放心、吃得健康。

守护校园食品安全

洪怀峰



“水果男孩”带38位老人游南昌

本报全媒体记者 蔡颖辉

近日，网名“水果男孩”的高安市伍桥镇19岁大学生吴佳欣，利用今年暑假直播带货挣的钱，带村里38位老人赴南昌旅游，得到广大网民点赞支持。

“刚上大学时，第一次来到大城市，我看到城里这么繁华，想起村里很多爷爷奶奶一辈子没出过农村，就暗下决心要挣钱带他们看看外面的世界。”吴佳欣告诉记者，村里不少老人一辈子守着田地，最远也只是到镇上赶集，“他们那代人吃过去，生活俭朴，也没有想过外出旅游。”

为筹备此次旅行，吴佳欣提前一周便开始忙碌。他不仅精心规划了南昌一日游的路线，还特别考虑到安全问题。为此，他挨家询问老人的健康状况，在车上备好应急药物，给每位老人买意外险，还专门请了医生随行。“都是高龄老人，带他们出门，我也扛着很大压力。”吴佳欣说。

到了南昌，老人们满是激动和期待。这一天，吴佳欣带着老人上午去了八一广场和南昌八一起义纪念馆，下午看了戏曲表演，爷爷奶奶们边逛边玩，开心得像孩子。特别是吴佳欣的大伯，特意换上了新衣裳，拉着吴佳欣拍了好多张照片。

一路上，老人们总怕吴佳欣花钱，吃饭点便宜的菜，买水挑最便宜的。“他们的勤俭节约刻在骨子里，总怕给我添麻烦。”旅途中一位奶奶偷偷拉着他问“是不是花了你好多钱？”他笑着摆手说：“没事，好不容易出来玩一趟，你们开心最重要。”

回村后的老人们每当谈及此次旅行，总是笑得合不拢嘴：“哪哪都开心，吃得好，玩得好！”第一次面对采访的朱秋英奶奶虽然略显拘谨，但谈到吴佳欣，竖起了大拇指，“从小看着他长大，小吴真的很好！”

据了解，“水果男孩”吴佳欣常常利用假期在短视频平台直播带货，产品包括水果和家乡特产。每次拍完视频，他都会把美食分给老人吃。“我希望通过视频传递正能量，带动更多人关注老人、关注农村。”

吴佳欣觉得自己没啥了不起的事，他说：“就是尽我所能让村里的爷爷奶奶们开心。”这份乡村里的温暖，在网上传递，打动了更多人，也牵动众多游子的乡愁。

科技小院，扎根乡野促振兴

黎杰
本报全媒体记者 曹章保
邮箱:2848510630@qq.com
微信号:vicent12345678

乡村振兴的时代浪潮中，科技创新正成为激活乡村资源、撬动产业升级的核心动力。新余市渝水区以科技小院为载体，将高校科研力量、企业资源与农户生产需求紧密联结，在油茶、香稻、中药材三大产业中探索出“科技赋能、模式创新、农户增收”的发展路径，让传统农业焕发新机。

新余市的油茶种植基地里，连片的油茶树挂满果实。这片由新余市国生种养农民专业合作社承建的村集体土地，曾因品种老化，亩产鲜果仅数百斤。转机始于江西渝水区油茶科技小院的建立——中国林业

科学研究院亚热带林业实验中心教授钟秋平团队入驻后，培育出“长林54号”优质种苗，派驻技术人员全程指导。

如今，170亩新种油茶田亩产鲜果达550公斤，较传统品种增产20%-30%。村民傅向东更创下亩产1000公斤的纪录，按市场价算，每亩收入超5000元。合作社今年新建榨油坊，推动油茶深加工，大幅提升产品附加值。“从栽种到榨油，四季有活干，家门口就能挣钱。”村民的话里满是获得感。闲置土地被盘活，村集体收入也随之增长，为乡村建设注入资金活水。

南安乡的香稻田里，金灿灿的稻穗预示着丰收。这里的香稻种植，是渝水区“合作社+农户+高校”模式的生动实践。新余市向再种养农民专业合作社牵头，为农户提供优质秧苗、专用肥及全程技术指导，农户只需按标准种植，收获后由合作社统一回购。

2021年，向再种养农民专业合作社与华南农业大学签约建立博士工作站，唐湘如等7名博士聚焦香米增产与土地重金属治理，让香稻种植效益显著提升，亩产较普通水稻高15%，每亩增收600元。目前，南安乡香稻种植面积达6000亩，形成规模化格局，合作社注册的香稻品牌因品质优良，销量年均递增12%。

香稻对土壤要求高，制约了种植规模。山脚下农业科技有限公司明年计划在鄱阳湖周边选取100亩土地实验种植，提供种子、指导育秧，成熟后统一回购，力争破解土壤限制，让更多农户分享产业红利。

朝阳村160多亩中草药种植基地里，江栀子等药材长势喜人。这片基地通过“村企融合”模式发展，带动40多户农户参与，企业提供种苗、技术并包回购，农户安心种植无后顾之忧。

江栀子品质优、药用价值高。企业实行“以销定产”，按市场需求指导种植，还投入资金建设烘干厂房，解决鲜品保存难题，延长产业链、提升附加值。目前，基地已与相关公司达成合作，销售渠道稳定。

“今年要扩大集体经济种植，让村民享分红，还要带动周边300到500户农户加入。”中药材科技小院负责人廖绍文信心十足。

科技小院的蓬勃发展，离不开渝水区科协的桥梁纽带作用。渝水区科协党组书记彭伟根常深入一线，走访农业企业、对接乡镇负责人，精准掌握产业技术痛点，主动链接高校科研院所，推动产学研深度合作。这种“企业提需求、科研出成果、农户得实惠”的模式，让农业企业获科技支撑，高校成果转化田间，形成多赢格局。

“接下来将扩大科技小院覆盖面，促成更多校企合作，提升农业科技含量。”彭伟根说。

今年5月，湘东区将全区106所学校约5万名师生食堂食材，划分为肉、蔬菜、粮油、禽蛋、调味料、早餐等七大类，全部纳入政府采购。通过专家评审和多部门联合实地考察，最终确定31家中标供应商，各校再从中自主选择配送对象。

湘东区教育局副局长李良宝表示：“我们建立了‘日常监管-月度考核-退出处

置’三位一体的动态管理机制。”学校依据考核细则对供应商打分：高于90分为合格，85至90分扣减10%结算费用，低于85分可单方面解除合同。

“天天订货、次日送达，不仅食材新鲜，菜品也更丰富。”李良宝说，以往偏远学校常在校园门口小店采购，菜品单一、品质参差不齐。如今根据学生口味和营养需求定菜单，按萍乡市发展改革委发布的“菜单子”价格定价，早餐5元、正餐8元，实现货真价实。

石城民生项目建设提速

本报石城讯(全媒体记者曹章保 通讯员曾艳)近日，石城县东城、城西片区污水管网提升改造项目现场一派繁忙，挖掘机轰鸣作业，运输车辆穿梭不停，工人有序开展管道铺设与基坑施工，火热建设场景彰显民生项目“加速度”。

“学校单元改造已收尾，当前重点推进宝福路、金丰大道等路段施工。”石城县城投集团华亿公司项目工管人员陈灿文介绍，项目通过倒排施工进度，实行“日报、周报”制度，确保建设高效推进。据悉，两个片区新建污水管网65千米，完成雨污分流改造43千米，同步建设1座日处理量1000吨的一体化泵站及890座污水检查井，覆盖面积约14.67平方公里。项目建成后，将大幅提升污水收集能力，切实改善人居环境，补齐城镇污水处理设施短板。

不只是污水管网治理，石城民生工程建设呈现多点开花状态：206国道小松至石子排段、济广高速连接线建成通车，多条“断头路”贯通，7个老旧小区旧貌焕新。今年以来，该县以49个重点民生项目为抓手，总投资超40亿元，截至8月底已完成投资27.74亿元。一个个落地的项目，化作群众看得见的“幸福账单”。