

张洪海： 支农惠农谱写苏陕扶贫“秦巴情”



认真查看菌菇长势



菇农赠送锦旗



在田间指导

“张教授，羊肚菌收到了吗？”4月9日一早，金坛苏陕协作支农工作小组专家、园艺技术指导站站张洪海接到石泉县菇农老杨的电话，“在您的指导下，我家羊肚菌长得可好了！”

“谢谢，羊肚菌已收到。”张洪海说，“我回赠了两斤我们金坛的茅山青峰茶，注意查收。”

“怎好意思？”老杨不好意思

道。“苏陕一家亲，两地心连心！”张洪海说。2019年底，老杨的羊肚菌菌种发菌不好，张洪海从发菌到生长手把手地进行指导。

“美丽的秦岭，我还会去的。”2018年10月29日赴陕，今年4月1日回坛，一年零三个月的苏陕扶贫张洪海历历在目，穿

秦岭、钻深山、乘公交、追大巴、进农户……

一座座秦岭 阻隔不了发展之路

第一次穿过秦岭隧道，那层层叠叠山峦、萦萦绕绕云雾的场景，张洪海至今仍然历历在目。第一次下乡，就给他上了一课，一句“那个村就在眼前，在城里可以看到。”结果，张洪海驱车盘山近一个半小时才抵达。接下来几天，他乘过公交，追过大巴，二三小时到达目的地是常事。他深刻领略到，最大阻碍不是山路，而是如何构建沟通渠道。他们这群“外来和尚”如何念好这本“秦巴农业经”时刻困扰着他们。当务之急，是找到“敲门砖”敲开自己的支农帮扶之路。

一棵棵白菜 认证打开品质之路

经过深思熟虑，张洪海决定从上一批支农工作组调研基础出发及“熨斗白菜”入手。翌日，前往熨斗镇沙湾村调研，了解沙湾白菜种植及产业发展，他认为“熨斗白菜”关键要加强品牌建设和体系认证，当下与小组成员决定在无有害农产品认证基础上开展良好农业规范(GAP)认证，推动“熨斗白菜”达到中高端销售门槛。他随即实地取了菜样和土样并委托江苏省理化检测中心检测含硒量等理化指标，与南京国环有机认证中心对接GAP认证相关事宜，并向金坛一号农场推荐“熨斗白菜”。几日后，他再次来到沙湾村，收集“熨斗白菜”从育苗到收获全程资料。历经45天努力，原本半年的GAP认证程序被压缩至一个

半月，2018年12月28日晚GAP认证证书落地，成功在白菜上市前为“熨斗白菜”拿到进军中高端市场的“敲门砖”。2019年1月3日，随着销往一号农场的25吨“熨斗白菜”正式发车，沙湾村“熨斗白菜”产业化发展翻开新篇章。张洪海也为沙湾村留下《熨斗白菜生产技术规程》、《熨斗白菜产业化思考》等技术成果。

一颗颗菌菇 换得菇农真心一片

张洪海与工作组成员走访石泉县各镇现代农业园区发现，石泉县有500多亩羊肚菌种植面积，恰好是近年自己研究的领域。他一面指导菇农科学管理羊肚菌种植，一面着手采集当地羊肚菌菌种，引进其他地区优质羊肚菌菌种。2019年3月16日，中池镇堰坪村羊肚菌种植户陈向国、蔡明军的15亩羊肚菌因管理失误一个菇未出。张洪海5次下乡指导，为菇农挽回经济损失20多万元，菇农为苏陕协作支农工作组送来了锦旗。

时隔三个月，张洪海再次踏上这片土地。到达宁陕县后，他积极参与推进香菇小镇建设，对菇房建设相关设计、薄膜种类使用等提出改进建议，有效提升了菇质和效益。经验告诉他，仅依靠香菇来提升宁陕在食用菌产业竞争力还不够，基于石泉羊肚菌种植经验，又先后协助指导在筒车湾、江口、城关镇羊肚菌、灰树花等珍稀食用菌生产。同时，协同院校开展药用真菌“森林黄金”桑黄资源调查与应用研究，对宁陕县内4类野生桑黄进行菌种初步分类和DNA测序，指导菇农开展桑黄仿生栽培。在

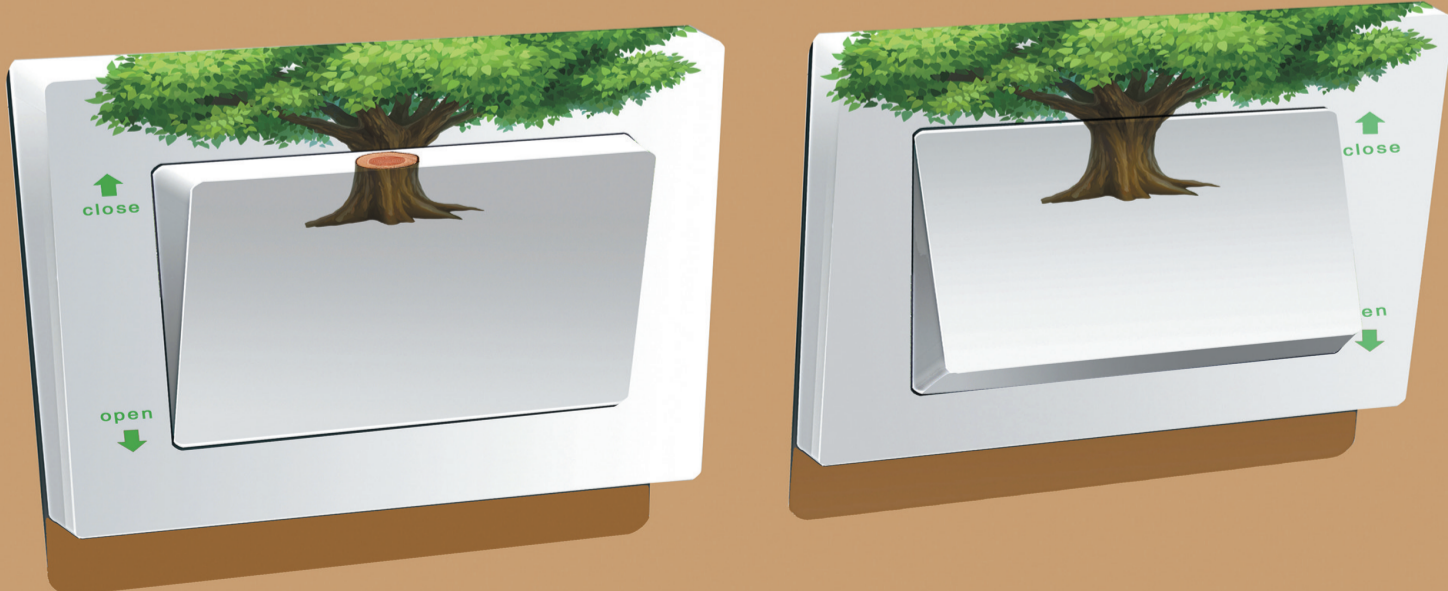
新冠疫情期间，他还通过微信对两地菇农加强指导。

一片片真情 推动特色产业再升级

张洪海先后走访了四亩地、筒车湾等镇20多个村，针对秦岭深处的丰富中药材资源，主动协助安康市普丰药业有限公司开展道地中药材资源调查，与生产企业、合作社签定收购意向协议。为推动宁陕县重点扶贫产业——鲜食玉米和魔芋种植产业发展，他帮助制定生产技术，开展技术培训、现场示范，根据当地生产特点提出“平、细、足、实、筛、透、精、保、补、控、炼、带”12字玉米育苗要点和“三平二沟一垄”魔芋简化防病播种方法。为解决海棠园村水稻生产问题，他连续到海棠园村指导水稻生产10多次，力邀扬州大学张洪程院士团队成员霍中洋教授指导，进一步提升宁陕、石泉两县水稻种植技术。

今年4月1日，张洪海第二个半年援陕期满。回想起长达一年的陕南工作岁月，石泉、宁陕两县22镇50余村田地屋舍、山梁沟壑情景依然在心，随着汽车离去，苏陕协作的故事告一段落，但他与陕南人民的故事还未结束，令他牵挂的是那群有着不脱贫誓不罢休气概的陕南干部，是那一通通急促电话背后朴实的群众面庞。扶贫的脚步仍未停歇，苏陕真情故事在秦巴山川间谱写。

蒋建君



随手关灯 倡导节能减排!

中宣部宣教局 中国文明网