

走向我们的小康生活 · 扶贫印记

## 琼中黎母山镇引进水培蔬菜产业,带动273户贫困户抱团增收 种菜不沾土 科技拓财路

■ 本报记者 李梦瑶

8月12日一大早,琼中黎族苗族自治县黎母山镇加更村脱贫户王梅金将自己拾掇得干干净净,穿着一双锃亮的皮鞋出了门。“去上班,就在家门口,近得很。”骑电动车沿着乡道行驶三四公里后,王梅金将车稳稳停在了位于该镇新林村的一处大棚蔬菜种植基地前。

穿着皮鞋下地干活?走进大棚,才发现里面“大有乾坤”——水泥地板上铺设有一排排特制培养架,一簇簇绿油油的蔬菜从整齐划一的定植孔中冒出来,俨然一个标准化的农业生产车间。

“我们的蔬菜是靠‘喝’管道中循环流动的水和营养液长大的,不用打农药,也不必施肥。”海南瑞中科技有限公司负责人林从随意拎起一簇蔬菜,向海南日报记者展示定植孔内侧的模样,只见蔬菜根部直接浸泡在缓缓流动的营养液中,全然不见泥土的影子。

这种用水和营养液代替泥土的种植技术,被称为水培蔬菜,具有无农药、无污染、无公害等优势,且不受气候季节影响。近年来,这一技术在国内颇为流行,但在海南中部山区市县却并不多见。

琼中返乡创业青年林从发现这一商机后,2019年3月将这一种植模式引进至黎母山镇,采取“公司+基地+贫困户”的模式,吸纳贫困户273户1149人通过政府扶贫资金投入,实现抱团发展。

王梅金被这一新兴产业吸引,不仅入了股,还成了基地的一名固定工人。“每月工资2800元,平时主要就是播种和采收,工作内容很简单,比我们原先下地种菜轻松多了。”王梅金笑言,如今他们穿着皮鞋进大棚干活,进去时身上干干净净,出来时身上还是干干净净,总算体验了一把“城里上班族”的感觉。

目前,该基地已建好8亩大棚,主要种植四季白菜、意大利生菜、奶白菜和上海青、金丝白菜等品种,采

取“订单式”模式销往省内各市县。

让王梅金惊讶的是,水培蔬菜的生长周期在一个月左右,每亩年产量可达5000斤,按照一年采摘10轮来算,刨去运营成本后,每亩年利润可达4.86万元,远远高于传统土壤栽培产值。“今天刚采了1000多斤蔬菜,打包完直接就运往海口的商超市场,销路俏得很。”王梅金说。

在该基地现有大棚的对面,一块占地40亩的土地正在进行清理平整。“我们将在这里再搭建几个种植大棚,同时配套建设冷链包装区和低温养菌棚。”林从介绍,届时种植蔬菜剩下的营养液可进行营养液水肥化、废液液肥料化等二次利用,形成“农作物秸秆—食用菌—废菌渣肥料化”“废菌渣饲料化—生态养殖”等生态循环农业体系。

海南日报记者了解到,该基地在建项目预计今年11月中旬完工,建成投产后水培蔬菜年产量可达70万斤以上,预计可分红金额达40万元,并为当地提供80个到100个就业岗位。



琼中加更村脱贫户王梅金在水培蔬菜基地种蔬菜。本报记者 李梦瑶 摄

“我们会引进草莓等水培种植品类,吸引游客过来采摘。”林从期待着,能在现有水培蔬菜产业的基础上,开发餐饮、民宿、采摘等服务项目,通过延伸产业链条,带动更多贫困户实现从“两脚泥”到“穿皮鞋”的就业增收转变。

(本报专稿8月15日电)

### 托管扶贫项目 托起致富希望

日前,儋州健德原生态种养殖有限公司生态养鸡场,工作人员正在鸡舍内收集鸡蛋。

据了解,这是儋州市雅星镇政府于2018年5月14日,筹集扶贫基金1315万元建设的一项扶贫产业项目,该项目占地130亩,现有21幢鸡舍。现存栏肉鸡芦花鸡和文昌鸡约11万只,蛋鸡约19万只。

雅星镇政府通过固定资产托管运营的模式,将鸡舍和鸡粪厂出租给儋州健德原生态种养殖有限公司运营。项目实施以来,公司运营良好,已累计兑现2018年、2019年贫困户分红263万元,已成功带动贫困户1098户5073人走上致富路。

特约记者 吴文生 摄



海口多家公共食堂控量提质,制止餐饮浪费

## 美味菜越多 “光盘侠”越多

厉行节约 反对浪费

■ 本报记者 张期望  
特约记者 许品亮 实习生 贺千禧

“每天中午400多人用餐,每顿泔水只有几斤重,剩下绝大部分是例汤。”8月14日中午13时,海口市琼山区机关食堂用餐人员基本离去,食堂管理人员蔡景煌习惯性地走到餐盘台前检查泔水量。为厉行节俭之风,包括琼山区机关食堂在内的海口市多家公共食堂及配餐企业积极行动,控量提质倡导用餐者践行“光盘行动”。

提高口感

让用餐者乐意“光盘”

“用餐人员超400人,为减少浪费,我们下了很多功夫。”蔡景煌说,琼

山区机关食堂用餐人员绝大部分是行政工作人员,综合素质都比较高。但是用餐人员来自天南海北,口味不一,如果菜品单一,就不可避免导致浪费。

为了解决这一难题,该食堂不仅每天食谱不一样,而且每餐都会推出9个菜品供用餐者挑选,每人限选4样菜品:两荤一素加上一个荤素合炒。这种做法既保证了菜品的多样性,同时也保证了菜品分量适当。为了避免用餐者过多取餐导致浪费,食堂采用工作人员分餐方式,每样菜品单分量定额,如果超量则需用餐者另外付费。

“解决分量问题而不解决菜品口感问题,同样会导致浪费。”蔡景煌称,为提高食堂菜品口感,他们不仅聘请了专业的厨师烹饪菜品,同时严把食材关。除了定点购买外,还尽量选购

当天新鲜上市的食材,确保菜品的口感,让用餐人员乐意吃完。

蔡景煌称,除了提高菜品质量外,该食堂还在近期安排用餐监督人员,在用餐期间进行检查,对个别浪费行为及时指正。

量身定制  
确保菜品分量合理

“菜品好吃合口味,不仅能够制止浪费,也能增加我们的回头客。”海南绿色丰谷餐饮管理有限公司相关负责人曾婷介绍,该公司运营的中央厨房不仅可为2万多名中小學生提供同时段营养餐,也可以为海口大型活动提供餐饮保障。

“一次往外送出数千上万份营养餐,如果不提前做好措施,浪费量将是惊人的。”曾婷说,为了确保每份营养餐不被浪费,该公司通过专业营养

师计算出不同人群食量,在配餐的时候确保供餐菜品分量合理。比如根据不同年龄阶段学生,确定其每顿所需食物量、食物种类,确保他们既能吃饱吃好又不浪费。

除此之外,该公司在食物烹饪上下功夫。“每次接到订单,我们都会详细了解订单群体结构。”曾婷称,比如用餐群体中既有爱吃辣,也有爱吃甜的,那我们供给的营养餐会尽量供给两三种不同口味的营养餐,让用餐者可根据自己的喜好选择。

堵疏结合  
提质也能避免浪费

“‘厉行节约,浪费可耻’的观念其实已深入人心,但部分食堂饭菜口感太差却变相导致浪费。”海口美兰区政府工作人员王聘钊坦言,由于工作的需要,他在海口多家企事业单位公共食堂用过餐。

在这一过程中,他发现了一个很有意思现象:凡是食堂饭菜很合大家口味的,食堂内的装剩饭菜的泔水桶就会很空;而一些饭菜口味不太好的,泔水桶在饭后总是满满的,变相形成浪费。

据了解,目前海口及省内大部分企事业单位食堂均采用承包制,而部分食堂承包商为了牟利,食堂饭菜甚至出现“难以下咽”的现象。“对于上班族来说,中午回家吃饭不太现实。”王聘钊称,他们之所以到公共食堂就餐,一是图方便,二是图实惠,如果单位公共食堂饭菜可口,绝大部分人会自觉践行光盘行动的。

海南烹饪协会秘书长林凯也表示,要制止公共食堂的浪费必须堵疏结合,食堂管理方除了要加大力度倡导节俭,加强监督管理外,更重要的是想办法烹饪出更加美味的饭菜,勾起用餐者食欲,让其本能地践行“光盘行动”。(本报海口8月15日讯)

## 海南自贸港立法与司法体制创新研讨会举行

本报海口8月15日讯(记者梁振君)海南自由贸易港立法与司法体制创新研讨会8月15日在海口举行。与会专家学者围绕“海南自由贸易港立法体制创新”“海南自由贸易港司法体制创新”开展线上线下交流研讨。

中华全国律师协会副会长、中改院—国浩自贸港法律研究院副理事长吕红兵表示,自贸港法治建设是一个前瞻性课题,相关研究要体现引领性,要在法治框架内整体进行顶层设计,为系统改革提供法律依据。自贸港法治建设是一个多学科问题,要体现多元化、包容性。自贸港法治建设是一个创新性难题,需要通过立法形成支持改革、参与改革的氛围。自贸港法治建设是一个系统性专题,既体现在立法和司法结合,又体现在理论和实践相结合。

中国(海南)改革发展研究院(即中改院)院长迟福林认为,海南自由贸易港立法的重要目标是赋予海南充分的改革开放自主权,其基本功能有三项:一是对标世界最高水平的开放形态,二是突出自由贸易港建设“母法”和“基本法”的特点,三是推动制度集成创新的重要突破。

中国政法大学研究生院院长李曙光认为,应坚持多边主义全球化,建设成高度法治化、市场化、国际化的自由贸易港。复旦大学自贸区法治研究中心主任龚柏华表示,与自由贸易试验区强调复制推广不同,海南自由贸易港强调引领、形成辐射带动作用。在自贸港建设中,要坚持开放、改革、创新三大理念。

研讨会由中改院—国浩自贸港法律研究院主办。8月15日上午,中改院与国浩律师事务所共同设立中改院—国浩自贸港法律研究院并召开第一届理事会第一次会议。

关注全国文明城市创建

## 琼海开展占道经营整治行动 调整“三个放宽” 规范经营秩序

本报嘉积8月15日电(记者刘梦晓 通讯员李丽莎)8月15日一早,琼海市综合行政执法局执法人员来到嘉积镇南门农贸市场、北门农贸市场等地,对占道经营的摊点进行集中整治,并通过向商贩宣传关于调整“三个放宽”措施的通知,引导商贩们规范经营。

据悉,今年6月,琼海市采取超常规举措统筹疫情防控和经济社会发展,在全市范围内放宽占道经营限制、放宽马路市场管控、放宽流动摊贩管理,即“三个放宽”。然而“三个放宽”政策经过一段时间的试行,出现交通隐患、噪声污染、垃圾污染等问题。

基于流动摊贩引发的问题颇多,为进一步规范商贩有序经营,保持市容环境卫生整洁,营造良好生活消费环境,结合当前实际情况,琼海市将从8月19日起,将在全市范围内取消所有占道经营、马路市场、流动摊贩活动。

整治行动中,商販店家们也表达了对占道经营等不文明现象的看法,并对整治行动表示理解、支持和配合。

## 文昌实现城乡生活垃圾收运处理全覆盖

本报文城8月15日电(记者李佳飞 特约记者黄良策 通讯员吉美琪)海南日报记者8月15日从文昌市政府获悉,为落实中央环保督察反馈问题整改,进一步改善农村人居环境,文昌按照“一镇一站”的建设目标,建设城镇生活垃圾转运站、城区垃圾压缩转运点,建立了“户分类、村收集、镇转运、市处理”的生活垃圾处理模式,实现城乡生活垃圾收运处理全覆盖。

据悉,目前,文昌全市各镇(场)共建设生活垃圾转运站17座,配置农村垃圾收运车辆144辆,各类垃圾收集桶近1.4万个,配备村庄保洁员3420名,城乡生活垃圾无害化处理率达到100%。其中,各镇站点垃圾日转运能力达到790吨/天,实现了城乡生活垃圾收运处理全覆盖。

## 儋州启动 生源地信用助学贷款 新生贷款须在规定时间内微信预约报名

本报那大8月15日电(记者林书喜 特约记者李珂 通讯员符武月)儋州市日前启动了2020年生源地信用助学贷款,今年受理新生助学贷款时间延长至10月10日。截至8月15日,已受理4544名家庭经济困难学生助学贷款申请,申请贷款3428.28万元。

据悉,今年,儋州助学贷款续贷受理时间为7月28日至8月28日;新贷受理时间从8月20日至10月10日。为避免人员聚集,方便学生办理贷款,儋州推出了远程续贷服务,续贷学生办理贷款可采用网上远程受理审核和签订电子合同方式在线完成。新生贷款须在规定时间内微信预约报名,然后现场受理审核和签订借款合同。

儋州市有关部门提醒,生源地信用助学贷款和贫困资助相关手续必须由学生本人和家长直接办理,不可代办,办理过程不收取任何费用。借款学生要树立诚信还款意识,毕业后遵照合同约定按时还款。

## 南海水下文化遗产 大展走进敦煌

本报海口8月15日讯(记者赵优 实习生韦彦沙 通讯员李娟娟)8月15日,由省旅文厅、敦煌研究院共同主办,省博物馆承办的“涨海推舟千帆竞渡——南海水下文化遗产大展”在敦煌拉开帷幕。

此次展览为期两个月,共分为“礁起礁没”“帆起帆沉”“千年守候”“舸楫齐扬”4个板块内容,共展出重要出水文物及展品240余件(套)。省博物馆还联合敦煌研究院,利用新媒体平台,对展览进行直播讲解,与观众“云”互动,为人民群众讲好海南故事、讲好丝绸之路的故事。

## 海南自贸港绿色数据中心(海底IDC)高峰论坛举行 推动绿色数据中心建设在海南先行先试

本报海口8月15日讯(记者邵长春)8月15日下午,以“绿色新基建,节能云数据”为主题的海南自由贸易港绿色数据中心(海底IDC)高峰论坛在海口举行,行业专家就海南发展绿色数据中心(海底IDC)建设问题进行深入探讨,推动绿色数据中心(海底IDC)建设在海南先行先试。

省大数据管理局局长董学耕表示,随着海南自贸港建设不断推进,海南未来将成为人流、物流、资金流、

信息流的交汇中心,而这依赖于新基建特别是数据中心的建设。

“通常大规模数据中心一般都建设在高纬度地区,如何在海南这种低纬度、温度高的地区建设绿色数据中心、海底数据中心,正是本次会议要讨论的内容。”董学耕说。

中科院院士倪光南通过视频对此次论坛成功举办表示祝贺,中国信通院云大所总工程师郭亮、中国移动国际有限公司产品总监谢金杰、上海交大海科院院长杨启、清华大学教授

李震等业界专家以主旨演讲的形式,分享新基建下的绿色数据中心发展趋势及工程实践,深入探讨绿色数据中心如何助力海南自由贸易港建设。

会上,北京海兰信数据科技股份有限公司正式对外发布了海底IDC解决方案,即在“新基建”背景下,根据陆海统筹、集约用海需求,综合利用前沿海洋工程技术、大数据技术等,建立在海底一定深度的标准化、模块化、高密度、绿色节能的数据中心基础设施。该公司还分别与中国

移动通信集团海南有限公司、联想(北京)信息技术有限公司、中通服建设有限公司以及奇安信科技集团股份有限公司签订了战略合作协议,进一步推进海底IDC建设在海南先行先试,为海南自贸港数字化建设提供更加切实的支持与服务。

论坛由省大数据管理局指导,中国电子学会、海南省大数据产业联盟、海南省信息协会、北京海兰信数据科技股份有限公司联合主办,海南数据谷等单位协办。