

深耕海岛特色的精品农业

海客谈 | 阿培

在定海岑港街道的茹果家庭农场里,一座座高大的连栋大棚整齐排列,棚内是一棵棵挂满果实的橘树,果农们正忙碌地采摘成熟的“红美人”。更引人注目的是,全自动高压弥雾药肥补给系统的一根根黑色喷滴灌管悬于半空,管道延伸至每株橘树旁,通过特制雾化喷头实现精准喷灌,科技感十足。不仅如此,林下生态养殖的景象同样令人赞叹。鸡、鸭等家禽在橘林中自由觅食,啄取昆虫与草籽,既有效控制果园病虫害,又以家禽粪便为果树提供优质养分。

舟山的新农人不但善于经营果

园,还精于水稻种植。11月3日在余姚市落幕的浙江省水稻机收减损技能比赛中,舟山代表队获得全省第二的好成绩。我市选手夏飞舟驾驶“沃得”联合收割机,仅用9分10秒就完成了1.05亩田块的低茬收割与精准卸粮作业,其作业效率、作业质量、损失控制等多项指标均表现优异。

上述两段内容均见于11月5日《舟山晚报》报道,让人对舟山的精品农业刮目相看。很多人或许认为,舟山人捕鱼是一把好手,而论种地多半会略逊一筹,毕竟土地稀缺的海岛不以种植为主业。但事实纠正了这种偏见。正因土地珍贵,舟山新农人注重精耕细作、颗粒归仓,通过

科学种植、立体经营提高亩产效益,从而实现“以少胜多”。

近年来,我市聚焦粮食大面积单产提升,围绕装备迭代、机手培训、服务保障等关键环节持续发力,通过完善农事网络、优化装备结构、加强农机人才培养,全力构建海岛现代化农机服务体系,深挖粮食减损潜力,为端牢中国人自己的饭碗贡献了海岛力量。

更难能可贵的是,我市发展富有海岛特色的高效农业、精品农业,高度契合绿色低碳环保的理念。《中共中央关于制定国民经济和社会发展

第十五个五年规划的建议》提出,坚持产量产能、生产生态、增产增收一起抓,统筹发展科技农业、绿色农业、质量农业、品牌农业,把农业建成现代化大产业。进一步深耕海岛特色的精品农业,在践行“亩产论英雄”的同时,亦可为全省乃至全国贡献精耕细作的舟山经验。

土地资源捉襟见肘是舟山农业原有的劣势,但通过因地制宜深耕精品农业,完全有望生成新的优势。高质量推进高标准农田建设,加强土地保护和盐碱地综合利用,坚持农林牧渔并举,促进土地流转,推行现代设施农业,发展林下经济,海岛特色的精品农业大有深耕空间。

宜居宜业 需要“医靠”

点滴录 | 小井

省卫生健康委近日公布2024年度省公立医院各项技术指标,其中我市微创手术占比25.91%,居全省首位;舟山医院微创手术保持在32%左右的高位水平(据《舟山日报》11月6日报道)。我市公立医院微创手术占比领跑全省,这是令人欣慰的好消息。

一说开刀,难免令人生畏。常规手术切口长度约需30厘米,对身体的伤害可想而知。而微创手术仅需一个4厘米左右的主切口,微创方式也从早期的4孔减少为2孔、单孔,创面越来越小,医生可根据病情和患者需求选择适宜的治疗方案。我市公立医院微创手术占比不断提升,意味着越来越多的手术患者不再大伤元气,康复更快,费用更省。

微创技术水平的提高,是“海岛卫生健康现代化”建设的具体体现,也为城市宜居宜业提供了坚实的“医靠”。无论是百姓安居乐业,还是人才择城而居,医疗水平都是重要的考量因素。舟山的发展前景广阔,生态环境引人入胜,但也需要强有力的“医靠”来托底。病有所医、病有优医,正是群众获得感、安全感、幸福感的重要源泉。

我市微创手术占比居全省首位,离不开超常规的经费投入和系统化的人才培养。这也说明,只要坚持人民城市理念,把保障人民健康放在优先发展的战略位置,就有望拉长海岛医疗卫生的短板,并在一些重点学科寻求创新突破、形成比较优势,从而切实回应民众对优质医疗的热切期盼。

舟山医院在保持胸外科、普外科等优势学科微创手术比例的同时,将推动其他相关科室提升微创手术技术能力,加快设备更新,引进手术机器人,不断提升微创技术水平和手术量。可以相信,在微创手术“领跑”的基础上,方方面面的“医靠”也一定会越来越可靠。



本版署名文章不代表本报立场
每个人都应有话筒,欢迎争鸣

好果品就该“吃干榨尽”

海客谈 | 月湖

“这里既能买到正宗皋泄香柚,剥下的柚子皮还能兑换植物口香糖、香柚清饮、文廊果干等衍生品!”最近,定海古城文房四宝园新设了一个皋泄香柚产地授权销售点。这家店铺凭借“果肉—果皮—衍生品”的创新循环模式,平均每天能卖出约300公斤的皋泄香柚,迅速成为古城文旅融合的新亮点(据《舟山日报》11月6日报道)。从以往的路边摆摊到“入驻”定海古城景区,皋泄香柚不仅提升了“档次”,更通过精深加工延伸了产业链,令人刮目相看。

皋泄香柚是栽培历史悠久的优

良果品,长期以来作为初级农产品,存在易被仿制和难以区分的特点,零售渠道较为简单,品牌价值难以实现,产品附加值较低且由于难以长期保存,导致丰收之年难卖好价钱,一定程度上挫伤了果农积极性。去年,“皋泄香柚”成功获批国家地理标志证明商标;今年,白泉镇皋泄村与持有国家地理标志及皋泄香柚证明商标的种植大户签约,在果品收购的数量和质量上“提档升级”,迈出品牌化营销的重要步伐,也为后续发展果品精深加工奠定基础。

说起精深加工,舟山水产加工业已具备“吃干榨尽一条鱼”的成熟经验。正因如此,水产品附加值不断提

升,形成了完整的产业链和致富链,推动舟山渔业在新时代焕发勃勃生机。其实,农产品同样“里里外外都是宝”,通过精深加工实现“吃干榨尽”,不仅能提高利用率、延伸产业链,还能为市场提供更多绿色产品,使好果品真正成为“致富果”。

目前,皋泄香柚精深加工车间已在皋泄村选址开建,计划开发柚子茶、柚皮口香糖等系列产品。落户皋泄的东都酒业(舟山)有限公司已启动柚子酒试生产,近百台智能小型化酿酒设备透着科技质感,带有清新柚香的白酒缓缓流出。精深加工全面启动后,皋泄香柚由单一形态的农产品拓展为系列农副产品,不仅能显著提升附加值,也有望摆脱“果多贱卖”的困境,使好果品多多益善。正是基于对市场前景的乐观预期,该村鼓励村民利用屋前屋后、山坡地扩种五六百亩香柚。

皋泄香柚走上精深加工之路,是将农业建成现代化大产业的有益探索,有利于提升果品附加值、拉长农业产业链,对推动乡村振兴、促进共同富裕具有积极的典型示范意义。舟山凭借独特的土壤条件以及海洋性气候,孕育了众多名优特产,如白泉州杨梅、金塘李子、朱家尖西瓜、岱西葡萄等,皆久负盛名。在推进品牌营销的同时,因“果”制宜发展精深加工,有望通过“吃干榨尽”提升亩均效益,带动更多农户融入产业链、共享发展成果。

文旅创新贵在顺势而为

海客谈 | 一海

红色木质外墙搭配黑色斜顶,一棵孤树静静伫立一旁,宛如《小王子》中B612星球的场景复刻——普陀城北这片尚未正式开放的“北欧童话角”,悄然刷屏朋友圈,道出了当代文旅吸引力的核心密码(据《舟山日报》11月4日报道)。

网红景观的“未开先火”,从来不是偶然。当下年轻人的审美偏好,早已转向兼具简约与高级感的表达。红黑撞色在自然背景映衬下自带滤镜效果,“一树一屋”的极简组合营造出浪漫而疏离的氛围,恰好契合了当代人对孤独美学的向

往。正如现场游客所言,这里既能让人放松身心,又能拍出质感大片,轻松实现“好风景”与“咖啡香”的完美融合,满足了休闲与社交的双重需求。

面对自发形成的网红打卡点,普陀区旅游部门的“顺势而为”值得称道。他们没有简单管制或大拆大建,而是以“微改造、精提升”的思路适度优化,这一理念在普陀已有成熟实践。比如虾峙镇东晓村通过盘活19幢闲置农房,引入20余家特色民宿,让空心渔村变身热门景区,用最小成本激活闲置资源,为乡村文旅转型提供了可复制的样本。

放眼全国,类似的成功案例不断验证着“顺势而为”的价值。重庆沙坪坝区石井坡街道团结坝社区的“苏式楼”群,保留原有建筑风貌和居民生活气息,让老专家楼变身“童话村”,游客在此既能捕捉老重庆的光影记忆,又不破坏居民区的宁静;广东惠东县高潭镇中洞村,将红色文化资源与科技感太空舱结合,打造“红都星空”营地,用差异化体验吸引游客,实现了红色文旅的年轻化表达。

这些案例揭示了文旅创新的核心逻辑:首先要扎根在地文化,让景观有灵魂;其次要拓展复合功能,将文旅体验与休闲消费结合,延长景观的生命周期;再者,数字化赋能不可

或缺,为游客提供一站式服务,提升文旅体验便捷度。

尤为重要的是,文旅开发必须坚守“原真性”底线。重庆“苏式楼”明确提醒游客“不打扰居民生活”,正是这种对原生环境的尊重,让网红景观具备持久魅力。

《小王子》中有句名言:“所有的大人最初都是孩子,只是他们都忘记了。”舟山红黑小屋的走红,本质上是唤醒了人们内心深处的童真与梦想。文旅创新无须刻意雕琢,读懂大众的情感需求,尊重自然与文化本真,顺势而为的巧思,远比大刀阔斧的改造更能打造出有温度、有生命力的文旅地标。

