

大豫镇西蓝花种植面积突破3.5万亩 联动109家农业经营主体稳定增收

□ 南通日报记者 徐书影



时下正值西蓝花盛采期，漫步大豫镇，随处可见农户们背着筐篓、拿着小刀，躬身割菜的身影；田埂上，货车排着队等待装运西蓝花，陆续发往上海、苏州、北京等地的农贸市场。

这是“大豫西蓝花”从田间走向全国的日常，也是这个“西蓝花小镇”产业振兴的生动缩影。作为国家农业产业强镇，近年来，大豫镇以西蓝花为核心，通过基础设施升级、科技赋能、品牌打造，让曾经的“小蔬菜”长成覆盖全镇、联动109家农业经营主体增收的“富民花”，构建起一条从种植到销售的完整产业链，为乡村振兴注入了持久动力。

万亩基地精心培育“一颗菜”
西蓝花富有丰富的蛋白质、维生素和矿物质，素有“蔬菜皇冠”的美誉，深受市民喜爱。作为经济效益较高的农作物，西蓝花生产周期短，种植3个月左右便能采摘出售，眼下正是大豫镇近2万亩秋茬西蓝花批量上市高峰期。

“大豫西蓝花春秋移栽，夏冬收获，一年可种两茬。”南通汇泰生态农业有限负责人丁小健介绍，公司在大豫镇巩王村承包的600亩西蓝花田集中连片，目前已开始大规模采摘，每天

场7家，拥有市级以上农业龙头企业2家，常年单季种植面积近2万亩，规模最大的基地达2000亩。

从“凭经验”到“靠科技”科学种菜
“今年夏季高温期间，镇上安装的太阳能灭虫灯帮了大忙，每天满满当当一大袋虫落网，西蓝花叶片上的虫害明显少了很多。”走进位于大豫镇现代农业产业高质量发展园内的百姓家庭农场西蓝花种植基地，农场主薛勇军指着田埂上整齐排列的灭虫灯介绍说。

自2023年成功申报市级现代农业产业高质量发展园以来，大豫镇坚持“镇园结合、产村相融、一体发展”的总体思路，持续加大对农业科技投入。通过构建大数据综合运营管理平台，配备智能化硬件，运用物联网应用平台等软件系统，初步实现了农业生产数字化、可视化管理。同时，园内还建成4800平方米智能玻璃温室和4900平方米连栋蔬菜育苗大棚，能够对育苗过程进行智能化管理。

“通过物联网等技术手段，蔬菜生长可感知，种菜更高效；智能育苗大棚则能让种苗在最适宜的条件下生长，为园区规模化种植提供优质、稳定的种苗保障，让科学种菜从源头具备高效和精准的优势。”大豫镇农业农村和社会事业发展办公室主任龚燕介绍，新技术新装备的应用，为农业提质增效注入新动力。今年，大豫镇西蓝花种植总面积突破3.5万亩，产能预计超10万吨。

从“靠天吃饭”到“靠科技吃饭”，还需要农业科技人才的支撑和引领。今年，大豫镇聚焦西蓝花全产业链，重点加强与河北农业大学的深度交流和合作，携手打造融合农业科技、生态旅游、智慧农业和现代服务业的多功能科技小镇，并共建西蓝花科技小院和产业研究院，通过引入高校专业技术团队和科研资源，为园区开展西蓝花科技合作及新产品、新技术的研发提

供有力支持。

好品质铸就多品牌强矩阵
花叶鲜嫩翠绿，花球饱满紧实，切开后，内部纹理细腻均匀，毫无空心或黄斑，入口脆嫩清甜，带着自然的蔬菜清香。凭借这样的卓越品质，“百姓西蓝花”成功打入北京、上海、合肥、长沙等国内一级批发市场，还出国远销海外。

“从最初的品种选择、育苗到田间管理，每一个环节我都精耕细作，采用科学的水肥滴灌管理技术，让西蓝花长得更好。”薛勇军是我县首屈一指的西蓝花种植能手，种植西蓝花已有10多年，如今，他的“百姓西蓝花”已获得国家绿色食品认证。今年以来，借助线上电商平台和线下农贸批发相结合的方式，农场年销售额预计突破800万元。

在大豫镇，像薛勇军这样通过品质提升实现品牌增值的种植户不在少数。当地政府积极引导种植主体实施品牌化战略，鼓励企业和合作社注册自主品牌，目前已培育出“凤徐西蓝花”“勇兵牌绿海西蓝花”“如汇农泰西蓝花”“柏川西蓝花”“百姓西蓝花”“品绿康季西蓝花”等6个国家绿色食品认证品牌，“大豫西蓝花”已成为区域农业的闪亮名片。

“我们多年来坚持‘调优’‘调绿’农产品结构，围绕西蓝花这一核心产业，不断强化标准化生产与质量追溯体系建设，推动农产品从‘有数量’向‘高品质’转变。目前，大豫镇西蓝花已全部实现无公害生产。”大豫镇宣传委员张帅告诉记者，为种好这颗“致富菜”，2023年，大豫镇成立西蓝花产业联盟，采取“公司+家庭农场+农户”的运行模式，实行统一种植、统一品种、统一用肥、统一防治、统一采收标准、统一检测质量“六统一”管理模式，确保生产全程可追溯。凭着“绿色无公害”的品质保证，加上品相好、产量高、上市时间早，大豫镇西蓝花基本不愁销路。



24小时“食物银行” 让城市善意永不打烊

□ 孔德祺



近日，深圳福田区的24小时“食物银行”刷屏热搜，面包、果蔬等物资整齐陈列，低收入群体、残障人士等有需要者可免费取用。这个不设柜台、无需登记的暖心驿站，既解决了部分群体的燃眉之急，更照见了一座城市的文明底色与人文情怀。

深圳作为移民之城、创新之都，既有高楼林立的光鲜气象，也有奔波谋生的现实艰辛。低收入群体的一餐温饱、残障人士的日常所需，这些看似微小的民生诉求，恰恰是丈量城市文明

的试金石。24小时“食物银行”的出现，精准对接了民生痛点，摒弃了复杂的申请流程与繁琐的身份核查，让有需要的人能体面地获取帮助，感受到润物细无声的温暖关怀。

善意的珍贵，在于不分你我、不问出处。“食物银行”里的物资，或是超市临期未售的生鲜，或是企业批量捐赠的食品，或是普通市民自发投递的爱心。这些物资经由上述平台实现物尽其用，更完成了一场善意的接力。捐赠者的举手之劳，化作受助者眼里的雪中送炭，跨越职业与身份的界限，让城市里的陌生人产生温暖的联结。

这份不打烊的温暖，更彰显着现代公益的价值内核。传统帮扶模式中，受助者常处于被动接受的位置，容易滋生自卑心理。24小时“食物银行”打破了传统公益单向给予的模式，构建起人人共享的共生生态，让公益从少数人的奉献变成多数人的自觉行

动。企业主动对接提供长期物资支持，志愿者定期整理货架、补充物资，相关部门做好监管保障食品安全，每个人都能以自己的方式参与其中。这种低门槛、高参与度的公益模式，让善意如滚雪球般越积越大，推动着城市文明不断向上向好。而按需取用模式，远不止于解决温饱，更在于让民生关怀触手可及，充分赋予受助者尊严。

让温暖延续，安全底线必须筑牢。食品的安全与新鲜，是“食物银行”的生命线。相关部门应建立严格的物资筛选、储存、轮换机制，明确捐赠物资的保质期标准，定期开展卫生检查，确保受助者吃得放心、用得安心。同时，可引入溯源系统，让捐赠物资来源可查、去向可追，杜绝不合格食品流入。

公益事业不能依赖一时的热情，亟待制度化的支撑。这需要政府一方面牵头统筹，整合民政、市场监管、城

管等多方资源，为类似创新善举提供场地支持、资金补贴、安全监管等服务；另一方面鼓励企业参与公益共建，将其作为履行社会责任的重要载体，形成政府引导、企业参与、社会协同的长效模式。

一座城市的温度，藏在对每个人的关怀里。24小时“食物银行”的实践启示我们，公益可以很简单，一个小小的站点、一次随手的捐赠，就能传递温暖；文明可以很具体，对弱势群体的一份包容、对民生痛点的一次回应就能彰显担当。更重要的是，它证明了城市发展与人文关怀并非对立，而是可以相互滋养、彼此成就。愿这份不打烊的温暖在更多城市落地生根，更多创新的公益模式不断涌现，让每个需要帮助的人都能被温柔以待，让每一份善意都能找到绽放的土壤，最终汇聚成推动社会进步的暖流。

（摘自北京青年报）

掘港街道日晖社区

举办“红色文化讲堂”活动



本报讯（全媒体记者 张予钦 通讯员 王必春）近日，掘港街道日晖社区举办“红色文化讲堂”活动。县政协委员、作家高保国受邀为社区近50名党员、干部讲授专题党课。

高保国深情讲述了全国“时代楷模”赵亚夫扎根农村、一心为民的感人事迹，阐释其“富民为乐”的崇高精神。他结合基层工作实际，

引导党员、干部以英模为榜样，践行初心使命，当好群众“勤务员”，并强调要用好先进典型资源，筑牢党员干部的理想信念根基。

据了解，此次活动由县“三河六岸”政协委员工作室杂技展览馆服务点与日晖社区联合举办。与会人员表示，讲座内容感人、深受教育，将进一步汲取榜样力量，提升服务群众的能力。

住建部明确房地产工作重点 控增量、去库存、优供给

新华社北京12月23日电

2026年房地产市场走向备受关注。着力稳定房地产市场将有哪些重点？住房城乡建设部部长倪虹近日表示，要因城施策控增量、去库存、优供给，结合城市更新、城中村改造盘活利用存量用地，推动收购存量商品房用作保障性住房、安置房、宿舍、人才房等。优化和精准实施保障性住房供应，实施房屋品质提升工程，有序推进“好房子”建设。

全国住房城乡建设工作会议近日在北京召开。倪虹说，要进一步发挥房地产项目“白名单”制度作用，支持房地产企业合理融资需求。城市政府要用足用好房地产市场调控自主权，适时调整优化房地产政策，支持居民刚性和改善性住房需求，推动房地产市场平稳运行。

倪虹表示，加快构建房地产发展新模式，有序搭建基础性制度，在房地产开发上，做实房地产开发项目公司制。在房地产融资上，推行主办银行制。在商品房销售上，推进现房销售制，

实现“所见即所得”，从根本上防范交付风险。继续实行预售的，规范预售资金监管，切实维护购房人合法权益。

倪虹说，要充分认识二手房交易占比上升是今后一个时期的趋势，把新房市场和二手房市场作为一个整体来看待。同时，要加快构建房地产发展新模式，牢牢抓住让人民群众安居这个基点，处理好当前和长远、顶层设计和因城施策、市场和保障、租赁和购买、增量和存量、促发展和防风险的关系，坚持政策支持和改革创新并举，确保新旧模式转换平稳有序。要坚持因城施策、精准施策、一城一策，城市政府要用好房地产市场调控自主权，因地制宜调整优化房地产政策，促进房地产市场持续健康发展。

同时，深化住房公积金制度改革。实施物业服务品质提升行动，探索社区党组织领导下的居委会、业委会、物业服务企业协调运行新模式，探索“物业服务+生活服务”模式，推动“物业服务进家庭”。

食用面包需注意 小心全麦非“全麦”

全麦面包凭借高纤维、低GI的优势，成为减脂、控糖人群的热门选择，但市面上不少打着“全麦”旗号的褐色面包，实则是添加了焦糖色素、可可粉的“伪全麦”，其营养价值与真正的全麦面包相去甚远。南通一院临床营养科副主任、主治医师、国家注册营养师邱钰为市民带来实用辨别指南，帮助大家选出优质全麦面包。

根据国家相关规定，食品配料表需按原料含量从高到低排序，真正的全麦面包配料表中“全麦粉”必须位居第一，若首位是“小麦粉”“高筋面粉”，本质就是“添加了少量全麦粉的白面包”，营养价值大打折扣，优质全麦面包的全麦粉含量应不低于50%，若未明确标注比例，可通过配料顺序辅助判断，同时需注意“小麦粉+麸皮”并不等同于全麦粉，部分标注“全麦预拌粉”的产品可能混合了大量白面粉，需谨慎选择，减脂、控糖人群还应关注奶粉、糖等其他配料的排序，尽量选择配料表更简洁的产品。

依据营养标准，每100克全麦面包的膳食纤维含量不低于6克（优质产品可达8至10克），蛋白质含量在8~12克之间，脂肪含量多为1.5~5克，钠含量建议低于

400毫克且越低越好，专家特别提醒，全麦中保留的胚芽天然含有脂肪，这是全麦面包不可避免的脂肪来源，因此脂肪含量为0的全麦面包可能存在弄虚作假，消费者需提高警惕。

真正的全麦面包颜色呈自然的浅褐或深褐色，并非越黑越真，过深的颜色可能是添加色素所致，质地方面表面粗糙且能清晰看到麸皮颗粒，切面气孔细密，手感扎实不松软，口感上带有天然麦香，略粗糙有嚼劲，不会出现甜腻感，若口感过甜可能添加了大量糖分。

食用方面，成年人每天建议食用50至150克（按全谷物/全麦粉含量计算），儿童可根据年龄酌减，食用时与果蔬、肉蛋奶合理搭配能实现营养均衡，对麸质过敏或食用后出现腹胀、腹泻的人群不宜食用，消化功能较弱及患有消化系统疾病的人群应减少食用量和频次，避免加重肠胃负担，选购时，家庭日常食用可选择全麦粉含量超50%的产品，平衡口感与营养，控糖减肥人群可优先选择100%全麦面包，添加坚果、种子的全麦面包能补充优质脂肪和蛋白质，营养更全面。

（通讯员 杨茂源 江海晚报记者 朱颖）

