

# 以稳产保供的确定性 来应对外部环境的不确定性

湖南日报全媒体评论员 万丽君

继5月13日晚印度政府宣布立即禁止小麦出口后,七国集团(G7)会议的议题之一,就是讨论俄乌冲突导致的全球粮食安全。在当前的特殊形势下,“中国人的饭碗任何时候都要牢牢端在自己手上”这句话,有了更加具体而现实的情境。事实上,粮食供给问题已成为全球关注的热门话题。有数据显示,自今年年初开始,全球粮食市场价格已出现大幅上涨。在印度宣布禁止小麦出口之前,受俄乌冲突叠加新冠肺炎疫情影响,已有俄罗斯、乌克兰、土耳其、匈牙利等国出台限制粮食出口新规,优先考虑国内

供应。此前,在2020年疫情暴发初期,全球18个国家“捂紧粮袋子”,限制粮食等农产品出口,导致全球供应链受冲击,粮食价格大幅波动。国际上一有风吹草动,世界各国首先捂紧自己的“粮袋子”,警示我们粮食安全这根弦任何时候都不能松,必须立足自身抓好农业生产,以国内稳产保供的确定性来应对外部环境的不确定性。大国之大,亦有大国之重。农业农村部曾经算过这样一笔账:我国有14亿多人口,每天14亿张嘴,要消耗70万吨粮、9.8万吨油、192万吨菜和23万吨肉。谁来保证中国人自己的一日三餐?历史和现实已经再三警示我们,在粮食安全问题上,

决不能存在“有钱就能买到粮”的幻想和依赖。尤其是在当下国际局势波诡云谲、俄乌冲突局势严峻、新冠肺炎疫情卷土重来之时,粮食已不仅是填饱肚子的食物,更是国计民生的基石、国家安全的底线,是我们促发展、谋复兴的坚实支撑。以当下的实践观之,端稳端牢饭碗,我国有能力有底气。宏观上,近年来虽受到自然灾害、新冠肺炎疫情等不利因素的影响,我国粮食依然实现“十八连丰”,说明经过持续不断的政策扶持,粮食生产抗风险性逐渐增强。具体而微,针对大豆和油料等进口规模较大、对外依存度较高的关键品种,我国正通过实施产能提升工程和举办高产竞赛等方式,提高自给率,降

低对外依存度。既坚定不移守住保障国家粮食安全底线,又未雨绸缪补齐短板,让“中国饭碗”越端越稳的决心和信心由此可见一斑。任凭风浪起,筑牢压舱石。在当前国内疫情多点散发、全球疫情流行、国际形势更趋复杂严峻的大背景下,“以自身发展的确定性应对外部环境的不确定性”,才是我们保证粮食供给安全最科学的态度。眼下,夏粮大面积开镰收割在即,看清、把握好当前粮食安全面临的复杂形势,切实加强粮食安全保障工作的使命感和责任感,牢牢把握粮食安全主动权,我们才有底气无惧前进道路上的风浪和考验。

## 争做新时代的先鋒分子

胡青平

当代青年的奋勇争先,不是一般意义上的实现小我价值,而是要把小我融入祖国的大我、人民的大我之中。这一更高的时代要求,寄望当代中国青年秉承“舍我其谁”的胆量勇气和“不待扬鞭自奋蹄”的争先精神,在攀登知识高峰中争优创先,在肩负时代重任时攻坚克难、在真刀真枪的实干中开拓创新,以聪明才智贡献国家,以开拓进取服务社会,在创新创业中走在前列,在改革攻坚中勇当先锋,在急难险重任务中冲锋在前,用实际行动立下逐梦奋进和坚毅勇为的誓言,创造出无愧于时代、无愧于青年的新业绩新贡献。实现中华民族伟大复兴是一场接力跑。以青春之我,担时代之责,激扬青春正能量,广大青年定能跑出青春加速度,用青春的动能力和创造力激荡起民族复兴的澎湃春潮,用青春的智慧和汗水打拼出一个更加美好的中国。

## 我们的国家,值得好评

丁恒情

这些天,2022“好评中国”网络评论大赛备受瞩目。从寻找“最大公约数”到激荡“党心民意的共鸣”,从诠释中央精神到关注热点事件,一大批“沾泥土”“带露珠”“冒热气”的芬芳作品新鲜出炉,生动描绘着当下中国的神韵与气质。一个成长的中国,值得“好评”。一路走来,从筚路蓝缕到辉煌崛起,从一穷二白到全面小康,从中国制造到中国智造,中华民族迎来了从站起来、富起来到强起来的伟大飞跃,迎来了实现中华民族伟大复兴的光明前景。中国发展取得的巨大成就,正是“好评中国”最深厚的土壤,让人感受到社会的前行、时代的脉动。一个为民的中国,值得“好评”。心脏支架降价了,看病更省心;养老金又涨了,养老更安心;老

旧小区改造了,居住更舒心……回顾我们日常生活的点滴变化,从个税改革到提速降费,从生态保护到医疗改革,无不浸透着为人民谋幸福的鲜明底色,这正是值得广大写作者用文字来赞美的暖心中国。一个奋进的中国,值得“好评”。从“改革先锋”到“时代楷模”,从“大国工匠”到“烟花姑娘”,正是亿万人民胼手胝足、开拓进取,垒筑起共和国的巍峨大厦,标注了新时代中国的奋进底色。“好评中国”就是要把基层大地的奋斗之美刻画出来,奏响“越奋斗、越精彩”的最美乐章,凝聚起“一起向未来”的信心与力量。“好评中国”激荡人心,新时代图景催人奋进。与时代同行,与国家共成长,我们期待更多可信、可爱、可敬的中国故事,构建网上网下同心圆,凝聚团结奋进的磅礴力量。

## 统筹规划,避免“粮饲”之争

孙忠

近期一段时间,华北地区少数地方“割青麦做青贮”事件引起了社会广泛关注。客观地说,这种讨论对提高社会大众的粮食安全意识、促进对种粮农民的关注具有一定的意义。“割青麦做青贮”的做法,既不利于维护我国粮食安全,也不是饲料行业和畜牧产业可持续发展的可选之策。数据显示,至2021年,我国粮食产量已实现“十八连丰”,连续7年保持在6.5亿吨以上,供给总量充足、库存充裕。但远未到可以沾沾自喜、放松粮食生产的时候。据测算,2030年我国总人口将达到14.5亿,预计粮食年需求8亿吨以上,未来保证粮食供求平衡的压力仍然很大。加之近年来,受气候变化、自然灾害、新冠肺炎疫情等影响,全球粮食供应链失衡风险增加,这种外部的不确定因素,有可能传导到国内市场供应。因此,保障粮食安全,首先必须确保口粮小麦和稻谷种植面积和产量基本稳定。

此次“割青麦做青贮”事件中,饲料粮成为各方关注的焦点问题。随着经济社会发展和人们生活水平的提高,我国对肉蛋奶的需求逐年增加,饲料粮的生产供应备受关注。平衡“粮饲”生产,必须坚定的是,耕地的主要功能是种粮,必须以满足口粮生产为第一要义。避免“粮饲争地”,可有效利用滩涂地、盐碱地等不太合适种植口粮的地方,大力发展皇竹草、黑麦草等牧草的种植。同时,通过技术创新,积极调整饲料配方,推行玉米、豆粕减量替代方案,并积极发展菌糠饲料实现循环利用。农业农村部已经下发通知,要求各地进一步全面排查毁麦开工、青贮小麦等各类情况,对违法违规行,发现一起处理一起。基于长远考量,一方面要进一步健全完善农民种粮收益保障机制,让种粮农民不吃亏、有赚持;另一方面通过统筹规划,做到宜粮则粮、宜饲则饲。多措并举,方能确保中国人的饭碗牢牢端在自己手中。



### 让通行证畅通,信息首先要联通

随着全国24个省份启用全国统一式样的通行证,全国干线公路大动脉基本打通,物流不通不畅问题总体缓解。但媒体调查发现,有的城市不同的区县分别推出通行证APP、小程序等防疫措施,十多个APP让司机朋友摸到头晕。全国统一通行证要真正通畅起来,其背后必然是数据的联通和管理的支撑。眼下,加快建立国家层面的行程轨迹可追溯、信息共享到基层的物流运输动态管理系统,方能更好地缓解基层疫情防控压力,把货车司机从地方上碎片化的“土政策”中解放出来。文/图 王锋

湖南日报全媒体记者 周阳乐  
通讯员 陈毓萌 廖勇凤

5月13日上午,株洲茶陵县虎踞镇高水村,紫皮大蒜“PK”正在上演。蒜头平均直径4.14厘米、鲜产重量每亩561公斤,这是当地农户自种的大蒜测产数据。蒜头平均直径5.25厘米、鲜产重量每亩1067公斤,这是经过中国农业科学院麻类研究所(以下简称“中麻所”)团队提纯复壮后的大蒜测产数据。高下立判!“都是种在我家的地里,种的方法也一样,但专家团队的品种长得茂密多了,蒜头也‘胖’多了!”农户谭张美叹服。紫皮大蒜是如何“长胖”的?中麻所专家给记者说起了背后的故事。

### 先来一场“亲子鉴定”

茶陵紫皮大蒜因香、辣、脆而远近闻名,是国家地理标志产品。近年来因蒜种退化严重、栽培技术不当等,蒜头越来越小。谭张美家里祖祖辈辈种蒜,可他却坦言,越种越没劲。“收成不大,加上外省品种对市场的冲击,我们本地蒜卖不了好价钱。”

2018年,茶陵县农业农村局搬来“救兵”,请中麻所研究员刘天明博士团队为茶陵紫皮大蒜提纯复壮,希望蒜头平均直径能达4厘米、干蒜产量达每亩325公斤。

“提纯复壮第一步,得找到茶陵紫皮大蒜原种。”刘天明开玩笑地说,“要不然,养的可能是别人的‘儿子’。”

于是,一场大型“亲子鉴定”展开了。科研团队走村访户,深入茶陵县大蒜主产区进行种质资源收集,共收集到大蒜资源32份。“蒜农都说自己种的就是本地紫皮蒜,但将这32份资源与来自世界各地的231份大蒜资源进行DNA序列比较,还真发现了不少‘别人家的儿子’。”刘天明介绍,团队通过分子标记鉴定、基因组测序、田间评价等科研手段,确定了真正的茶陵紫皮大蒜原种。

### 把病毒扼杀在“摇篮”里

“亲儿子”长不大,乃病毒惹的祸。

## 紫皮大蒜「长胖」记

“病毒一般会感染植物各成熟组织细胞,新生组织器官因刚形成,还未被病毒感染。因此,我们把大蒜新萌发的茎尖剥离下来,进行组织培养,形成新的植株,就能阻断病毒在代际间的传染。”刘天明介绍,这是把病毒扼杀在“摇篮”里的最好办法。可大蒜茎尖仅0.2毫米左右,“掐尖”谈何容易。2019年,团队与徐州农业科学院合作,在显微镜下用解剖针剥离了400株大蒜的茎尖,将其放在培养基中进行光照培养,4个月后又对获得的脱毒苗进行生根培养。室内炼苗半个月后,再将蒜苗移栽到无毒大蒜繁育大棚,阻断蚜虫和蓟马等病毒传染源,确保脱毒苗不会重新感染病毒。2020年5月,团队终于收获第一代脱毒大蒜,也就是提纯复壮后的种蒜。

### 良种配良法,让产量最大化

“三分天注定,七分靠打拼。”中麻所副研究员王延周在团队中负责紫皮大蒜的高产种植技术研究。他说,良种有了,还要通过良法让它尽量避免靠天吃饭。

大蒜生态适应性较差。针对茶陵地区的土壤、气候等条件,团队开展了水肥管理技术、种植密度试验、除草虫害等病害管理技术等研究,并且参与修改了《茶陵紫皮大蒜栽培技术规程》。

看到谭张美的大蒜地里铺着稻草,但杂草依然往上蹿,王延周给出建议:“改为黑色地膜覆盖栽培,就基本上不用花工夫除草啦!”此招果然有效。

2020年种下种蒜之后,团队精心记录每一个成长细节,如每一株高、叶片数、蒜球直径等。“我们每个月至少会来茶陵看一次。”王延周说,茶陵县农技站站长虽然会经常发照片和视频给他们看,但他们仍觉得亲眼见到更踏实。

目前,优质种蒜经过两代繁殖,已达到10000瓣,但王延周称“不敢尝一颗”。“太宝贵了,我们将这些来之不易的蒜瓣交付给茶陵县,等繁殖到一定规模后分发给农民,到那个时候,茶陵蒜农们就都能养‘胖小子’了。”王延周说。

## 新湖南 新旅游·洪商故事

湖南日报全媒体记者 肖军  
通讯员 袁春华 黄建平

“一片仁心昭万古,千方妙药救苍生。”电视剧《一代洪商》中,实名出镜的“福全堂药铺”,坐落于洪江古商城一甲巷,是一处还原并展示中药材经营的药号景点。

洪江药业在鼎盛时期,有药店20余家,闻名遐迩的有陈敦厚药店、洪胜堂、济春堂等。

其中,“陈敦厚药店”与“福全堂药铺”有异曲同工之妙,经营管理颇显智慧。“陈敦厚药店”原为“陈敦仁药店”,由陈昆山、陈秋璧父子创立,后由陈昆山堂侄陈雪青接手并改名。

### 舍仕从商,父子双双“下海”

陈昆山是江西新干县人,自幼天资聪颖,学业出类拔萃。青年时期,参加科举考试,得中拔贡,朝廷赐予红翎顶戴,并授官职。但陈昆山看穿清廷腐败,不愿赴任。便逃离故乡来到迢迢千里外的洪江,进“高灿顺”油号当店员。

陈昆山在同事中才干超人,被东家提拔为汉口分庄管事。后来积蓄渐丰,便与东家分手,在洪江自立门户。其子陈秋璧读书成绩优良,入试科场,一举考中秀才。后无意功名,便协助父亲专心经商。

1898年,陈昆山在洪江与皮敦伦合伙开设“敦仁堂”药店。后来两家合伙,陈昆山独资开设“陈敦仁药店”,经营中药材加工后的批发、零售,兼营自制膏丹丸散。

由于陈氏父子经营管理独具智慧,业务蒸蒸日上,又开设“益丰仁布店”,在常德、汉口、上海、杭州等地设有专庄。在经营效益最佳的年头,两家店铺的流动资金达30多万银元。

### 任人唯贤,重视人才培养

陈昆山秉承“人才为基”原则,求贤若渴,任人唯贤。堂弟陈芝生系中药业科班出身,为人忠厚,陈昆山对其委以重任,担任药店经理;堂弟陈梓森熟悉布业经营,让其担任布店常



一代洪商剧照。

德庄管事。陈昆山还从后辈中挑选精明能干者进行培养,如堂弟陈芝生次子陈雪青,在后来“陈敦仁药店”遭逢大变时起到了扭转乾坤的作用。而对不堪胜任的后辈,即便再亲近也绝不徇私,如侄儿陈鉴踪庸碌无能,遂遣其回江西老家。

陈昆山从爱、严、周全关心着手,对进店学徒,白天让他们在店里学习业务,晚上则教导识字读写和算术,所需书、纸、笔、墨,皆由店里免费提供。因此,3年学徒期满后大都培育成才。其中廖人阶、陈玉池、蒋元炳、何禄生等,后来在洪江工商界中,均被视为有较高水平的人才。

由于陈昆山用人得当,人员素质高,两家店铺连年盈利。陈昆山逐年添置房产,购买良田,不仅在洪江拥有10栋寮子屋,在南昌市、樟树市也有房产,被洪江人誉为“高灿顺”门下崛起之“三山”(刘岐山、陈昆山、余云山)之一。

### 灵活经营,不断推陈出新

陈昆山父子先后不到两年相继去世,“陈敦仁药店”遭遇大变。陈昆山堂侄陈雪青不忍企业衰败,便倾尽积蓄,召集同族叔伯兄弟接手,改名为“陈敦厚药店”。陈雪青是陈昆山着力培养的后辈

## 陈昆山叔侄:“敦仁敦厚”成大业

人才,继承和发扬了陈昆山的经营理念。坚持狠抓批发,批零并举。为招纳巨额业务,除招揽本地批发商外,还派人到邻县寻找长期往来客户,以“前搭后账”(即部分交现款、部分赊欠)的优惠方式巧织编年关系网,吸引小本经营的药商做长期客户,确保巨额批发销售。零售方面,在统一的零售药价约束下,通过采购优质货物争取零售客户,实行薄利多销,树立品牌。重金外聘省内外名医坐堂问诊,为零售顾客免费提供药汤剂等。药店还别出心裁,抓住顾客好奇尚异的心理,饲养一头活豹在柜台外。同时,装置一台收音机于店内,设高音喇叭于店外。在上世纪30年代,洪江以高音喇叭作宣传方式的仅此一家。每当收音机开启,喇叭声响时,围观者众,起到了与众不同的宣传效果。重视收集商业讯息。药店在外设立专庄,又依附他人设立代庄,各庄负责对应店友附(由“点卯”引申而来,例行性的意思)信报告当地行情,规定三日一卯。遇货币猛涨暴跌,货源看疲趋俏时,则以密电相告,确保经营决策处于不败之地。

### 货真价实,名牌好药惠民

无论是“陈敦仁药店”,还是“陈敦厚药店”,生产销售药品,都如店名一样,坚持质量为本,树立品牌。药堂的切片、熬胶、制药、炼丹均由技艺精湛的老技师掌握,称为“掌脉师”。如黄芪,切成柳叶片,长达4寸,片片相等,色如鸡蛋黄,气香,味美。所拣的药摆在纸上,整齐清洁、颜色鲜艳,绝无灰渣碎末,颇得顾客好评。所出售的成品药,还附有木板印刷的仿单(说明书),说明药性和用途,当时的洪江并无印刷厂,仿单只能自制自印,光制版费用就要上千银元。每年选定冬季熬制虎、鹿、龟、驴(阿胶)。虎胶取料全是四蹄。熬胶过程中,还邀请各界知名人士莅临监制,取信于人。由此所制诸胶,名播誉满,畅销上海、常州、芜湖等地。制成的胶片上分别因名盖上印模以资辨别,确保货真价实,不欺顾客。所制近百种成药中,以治眼疾的“八宝丹”最享盛名,此丹主要成分炉甘石通过火煨后研成细末,再用擂钵加水飞磨,所磨时间以49天为准,达到极细程度,其他配料如朱砂,同样飞磨49天。由此,从接手“陈敦仁药店”之初只有流动资金2000银元,到“陈敦厚药店”鼎盛期有10余万银元,陈雪青再度让企业成为洪江药业的佼佼者。