

世界粮食日,看忠县这两名新农人如何端牢“饭碗”

本报记者 袁明琼

今年10月16日,是第45个世界粮食日,主题为“手拉手共倡多样美食,聚合力同创美好未来”。在忠县,两名新农人正以实干诠释这份粮食担当:重庆市独珠江村农业开发有限公司负责人陈锋,用6年时间将8000余亩“草比人高”的撂荒地通过粮油轮作,打造成年产近100万公斤粮油的“黄金粮仓”,并以“村集体经济组织+农户”模式带动百余名村民增收;农业社会化服务组织负责人谭玉伟,化身“田管家”,凭借智能农机与专业团队,为10万亩农田提供“耕、种、管、收”全程服务,解决农户种地难题。他们以不同方式激活土地活力,共同解答着“端牢中国饭碗”的时代命题。

陈锋:6年盘活8000亩撂荒地



陈锋查看油菜长势。

“今年粮油基地卖出水稻40多万公斤,按照与粮食收购商的协议,每公斤比市场价高2角钱,光这一点就增收8万多!”10月15日,重庆市独珠江村农业开发有限公司负责人陈锋兴奋地介绍。

从2019年盘活拔山镇高阳村的近600亩撂荒地,到如今盘活拔山、复兴、忠州等乡镇(街道)共计8000余亩撂荒地,陈锋用6年时间,将“草比人高”的闲置土地通过粮油轮作,打造成年产粮油近100万公斤的“黄金粮仓”——解决了100余名村民长期就业的问题,带动每人年均增收1万余元。

今年45岁的陈锋是拔山镇高阳村人。几年前,村里青壮年大多外出务工,近600亩土地因此闲置,成了“没人管的角落”。

“一年长草、两年长树、三年成林。土地一旦撂荒,复耕就成了难事。看着从小赖以生存的良田良地渐渐变成撂荒地,心里总有种说不出的滋味。”陈锋说。

2019年4月,陈锋担任高阳村党支部书记。他有了一个念头:把村里的撂荒地全部复耕,用来种植蔬菜和粮油作物。

与村民协商后,陈锋牵头采取“村集体经济组织+农户”模式复耕撂荒地:与村民签订土地流转协议,对于没人愿意耕种的撂荒地,由村集体经济组织集中管理,实行统一整地、播种、施肥、收割、销售;土地承包经营权仍归村民所有,耕地收益则归村集体经济组织,政策性补贴由村民享有。若村民愿意自己耕种,村集体经济组织可无偿归还耕地。双方还可签订收益分配协议,由村集体经济组织代为耕种。同时,村集体经济组织吸纳村民和脱贫户就近就业,负责耕地日常管理,实现村集体经济组织与农户“双赢”。

整治撂荒地,最难的是第一年,难就难在复垦与复耕。陈锋介绍,长时间无人耕种的田地长满茅草,有的甚至长了树。第一步要除杂草、清树木,接着用挖掘机平整土地,再用旋耕机翻地整田。偏远地块还得修机耕道,方便后续作业。

陈锋调来挖掘机、旋耕机等数十台机械同步作

业。很快,近600亩撂荒地全部整治成良田,种上了水稻、玉米、大豆、油菜等粮油作物。

当年,这近600亩撂荒地喜获丰收。陈锋算了一笔账:村集体经济组织营收82万元,扣除撂荒地整治、种子购买、机械使用、人工工资等支出后,纯利润实现20万元;还为200多名村民带来38万元务工收入。

“我家3亩地撂荒多年,一分收入都没有。现在把地流转给集体,不仅能拿补贴,在地里干一天活儿还能挣60块。”脱贫户陈福贵高兴地说。

2022年,陈锋调任重庆市独珠江村农业开发有限公司负责人。他了解到忠州街道独珠、顺溪等地有2000多亩撂荒地,随即定下新目标:流转更多荒地,扩大粮油种植规模——既保粮食供给,又促村民增收。

截至2025年10月,陈锋已在忠县多个乡镇(街道)通过“村集体经济组织+农户”模式流转土地8000余亩,种植水稻、小麦、玉米、油菜、大豆等粮油作物。

“现在粮油基地常年有务工人员100多人,季节性务工200多人,去年仅务工工资就发放130多万元。”陈锋翻着台账说。

“陈总,明年我这边需要油菜籽50万斤,每斤3.1元,比市场价高0.1元,还能继续保障供货吗?”采访间隙,忠县一家食品加工厂负责人给陈锋打来电话,预订明年的油菜籽。

这样的“上门订单”,对陈锋来说早已是常态。他早就意识到,粮油种植“种得好”更要“卖得好”。此前,他曾带着样品跑遍川渝两地多家粮油企业,最终与5家公司达成相对稳定的合作协议。

“起初有的公司担心我们规模小、供货不稳定,我就直接带他们参观我们8000余亩的粮油基地和标准化仓储设施,彻底打消了他们的顾虑。稳定的订单不仅让粮油有了固定销路,还锁定了较高的收购价格。”陈锋介绍。

“‘端牢中国饭碗’,对我们新农人来说,就是把每一寸撂荒地都合理利用起来,种出更多粮食。”陈锋说。

谭玉伟:服务10万亩农田的“田管家”



谭玉伟驾驶拖拉机耕地。

“谭总,我家那10亩地,你看什么时候能安排拖拉机来耕啊?”

“谭总,我家的油菜这几天该施肥了,麻烦尽快安排一下哟!”

……

10月15日一大早,谭玉伟的电话就没停过,打电话的都是催他安排农机作业的村民。

今年38岁的谭玉伟,是忠县一家农业社会化服务组织的负责人。自2023年组织成立以来,它就像一个农业综合服务保姆,为种植户提供“耕、种、管、收”全流程服务。

“以前农户种地难啊!散户缺技术、缺机器,大户又忙不过来,‘谁来种地’成了大问题。我们就是要做‘田管家’,帮大家把这些难题都解决掉。”谭玉伟说。

谭玉伟与农业社会化服务的缘分,要从2020年前说起。那时,他只做农业飞防服务。在和农户打交道的过程中,他发现一个普遍现象:农村青壮年大多外出务工,留在村里种地的多是老人和妇女,他们不仅体力跟不上,还缺乏种植技术,种地变得越来越难。

在飞防作业时,谭玉伟常看到有些老人辛苦种出来的水稻,因为缺乏劳动力没能及时收割,导致谷粒掉落在田里;一些种植大户面临农忙时到处找农机、找工人的困境。于是,谭玉伟萌生了成立农业社会化服务组织的想法:把分散的农机和专业技术人员整合起来,为农户提供全程服务,既能解决散户种地难的问题,也能帮大户降低成本、提高效率。

2023年,谭玉伟注册成立重庆恋乡农业服务有限公司。刚开始,公司只购买了2台拖拉机和2台植保无人机,雇用2名有经验的农机手,主要提供耕地和飞防服务。

“一开始,很多农户不信任我们,宁愿自己找人干,也不愿找我们。”谭玉伟说。为打开市场,他主动找到农户,推出“先体验、后收费”模式,慢慢赢得了大家的信任。公司成立第一年,就服务了120户

农户,服务田地面积达800亩。

“虽然没挣到多少钱,但看到农户们不用再为种地犯愁,我就觉得这事儿挺值!”谭玉伟感慨道。

“要想当好‘田管家’,没有过硬的实力可不行。”谭玉伟心里清楚,农业社会化服务不能只停留在“帮着干”层面,还得靠技术和设备升级,给农户提供更专业、更高效的服务。2024年,他加大投入,一步步完善服务链条。如今的公司,已成为集“耕、种、管、收”于一体的综合性农业社会化服务组织。

硬件设备上,公司配齐了各类智能农机30台(套),包括收割机、插秧机、植保无人机、拖拉机等。“这台植保无人机是今年刚买的,能通过卫星定位自动作业,农户还能在手机APP上查看相关植保数据。”谭玉伟指着一台植保无人机介绍。

技术团队建设上,谭玉伟聘请了3名农业技术专家,组建起10人的飞防团队和15人的农机作业团队。“我们的技术专家经验足,能给农户提供从田间管理到病虫害防治的全程技术指导。”谭玉伟说,飞防团队的成员都经过专业培训,持有无人机操作证,能精准控制农药、肥料用量,比人工喷雾节省30%用量。

今年水稻生长期间,拔山镇双古村的种植户丁军遇上麻烦:他家50亩水稻遭遇稻飞虱,眼看就要影响产量,他急得团团转。“我给谭总打了个电话,不到2小时,飞防团队就来了。1架植保无人机不到半小时就完成了50亩田的植保作业,还及时补施了一次肥料。”丁军说,最后水稻不仅没减产,还比往年增产5%。相较他自己管理,这50亩水稻节省了2000多元管理成本。

截至目前,谭玉伟的农业社会化服务组织已累计服务农田面积达10万亩,覆盖全县各个乡镇(街道),还延伸到了周边区县。

“看着一片片农田靠我们的服务实现丰收,看着农户们满意的笑容,我觉得所有辛苦都值得。”谭玉伟说,他会一直把这件事做下去,当好“田管家”,让更多农户在农业生产中收获幸福。

相关链接一:

忠县粮食生产概况

忠县严格落实粮食安全党政同责,深入实施“藏粮于地、藏粮于技”战略,打出“稳面积、增单产、强政策”组合拳,推广“良田、良种、良法、良机、良制”集成生产技术。

2024年,忠县新建及改造提升高标准农田6万亩,累计完成高效节水灌溉面积5.96万亩,“非粮化”问题整改3.7万亩,撂荒地复耕复种7089亩,全县粮油生产喜获丰收,全年粮食播种面积114.68万亩、产量41.29万吨。油菜籽产量3.03万吨,增速3.2%,居渝东北片区第一,亩产达153.52公斤,高出全市15.42公斤,连续10年稳居全市第一。

忠县全国土壤普查表土层土壤调查采样工作被市三普办评为“优秀”等次(全市仅14个区县获得优秀),入选全国大豆单产提升行动整建制推进县(全市仅忠县、奉节县)、全国新一轮粮食产能提升重点县(全国720个,全市仅17个)、涂井乡友谊村、马灌镇果园村上榜“第一批全国县级优质农田间学校名单”。

相关链接二:

节粮小妙招

精准采购,源头控量

家庭列食材清单时,可标注“每日用量+食用天数”,比如3人家庭买5公斤大米(够吃10至12天),避免囤货过多变质;冷冻肉分袋时标注日期,优先用较早储存的,减少过期浪费。餐饮企业采购叶菜时,优先选本地当季品种,新鲜度更高、损耗更少,剩菜冷藏前剔除腐烂部分,避免污染其他食材。

科学储存,分品护粮

主食:大米装罐时可放1至2瓣大蒜,辅助防虫;面粉开封后若短期内吃不完,可密封好放入冰箱冷藏,延缓生虫。蔬果:萝卜、土豆单独存放,避免与苹果、香蕉同放(后者释放乙烯会加速

蔬菜发芽);绿叶菜用湿厨房纸裹住,能保持水分,延长1至2天新鲜期。

粮油:食用油开封后尽量3个月内用完,每次用完拧紧瓶盖,防止氧化变质;小瓶香油可放冰箱,香味更持久。

合理烹饪,按需适配

家庭备餐时,可先少做,不够再补。比如蒸馒头按“每人1至2个”做,剩余的放凉后密封冷冻,加热后口感基本不变。食堂推小份菜时,可标注“半份菜量≈1人食”,方便消费者判断,减少因“不知分量”导致多点。

剩余食物,巧变新食

主食:剩饭做米饼时,加1个鸡蛋拌匀,煎出来更松软;剩面包除了

烤脆,还能撕成小块泡牛奶,做成简易早餐。

蔬果:芹菜叶焯水后切碎,拌入肉馅包饺子,香味更浓;苹果皮煮茶时加几片柠檬,口感更清爽,果核洗净后埋进花盆,大概率能发芽长成小盆栽。

肉类:剩排骨炖烂后拆肉,和豆角一起炒,做成“豆角炒肉丁”;未变质的过期奶粉,加少量水调成糊状,可代替牛奶做馒头,增加奶香。

细节把控,减隐性浪费

处理西兰花时,茎部去皮后切薄片,和花头一起炒,口感脆嫩不浪费;淘米只冲1至2次,既能去除杂质,又能保留B族维生素(反复冲洗会流

失30%以上)。外出就餐点火锅时,可按“每人2至3个荤菜+3至4个素菜”估算,避免点太多吃不完;家庭聚餐时,晚辈可主动提议“吃多少点多少”,营造轻松的节粮氛围。

场景延伸,集体节粮

农户给庄稼施肥前,可先检测土壤肥力,缺啥补啥,避免盲目施肥导致浪费和土壤污染;仓储企业用智能温控储粮时,将温度控制在10至15℃,能大幅降低害虫滋生概率,减少粮食损耗。校园开展“剩菜称重”活动时,可设置“零剩菜小奖励”(如小文具),提高学生参与积极性;社区征集节粮食谱后,可整理成手册分发,供居民参考。