



专注农技三十六载 抬头喜看果满枝

□本报记者苏展

说起阳朔县的特色农产品，许多人第一个想到的是阳朔金桔。金桔在阳朔有160多年的种植历史，如今我们吃到的阳朔金桔大多果形大、品质优、色泽鲜，但许多人可能不知道，在10多年前，阳朔金桔虽名声在外，但那时果子并没有今天我们所吃到的果子个头大、产量高、口感佳。十几年来，通过广大农业从业者的辛勤耕耘培育，阳朔金桔完成了蜕变。农业技术推广研究员廖奎富就是其中一位，他深度参与见证了阳朔金桔培优工作。

从“放养”到保果，他助阳朔金桔开启蜕变之旅

资料显示，1999年，阳朔县组织实施了由自治区农厅下达的“金桔高产优质栽培技术”科研项目，力求突破金桔产业发展中的技术瓶颈。这里的“技术瓶颈”是什么呢？廖奎富告诉记者，过去农业生产基本靠天吃饭，阳朔老百姓种植金桔更是采取“放养”模式，一年种果收成全看老天爷脸色。要提高全县的金桔产量和质量，不仅需要开展相关研究项目，更要积极示范推广新技术。从那时起，当地政府开始积极出台激励政策，鼓励金桔产业发展，开展金桔综合栽培技术研究。阳朔金桔就此开启蜕变之旅。

1987年，22岁的廖奎富从广西农学院毕业，来到阳朔县乡镇农业推广站工作，从此便扎根一线从事农技研究与推广工作，到今天已是36年。2007年，廖奎富从推广站调到县科技局工作，次年他便参加了科技部星火计划项目“金柑避雨避寒高效优质栽培技术示范推广”的申报和实施工作。此后他的工作基本以柑橘研究与推广为主。

作为一线农技人员，田间地头就是廖奎富的“工作间”，蚊虫叮咬、日晒雨淋这些早已习以为常，干活太忙吃饭没准点也是家常便饭。“搞农业免不了要吃苦。”廖奎富觉得这不算什么，他更在意的是如何通过自己的研究与推广，将这些苦转化为老百姓丰收果实的甜。而这转化过程往往是漫长的，一个研究项目从立项到研究、再到推广，跨度可能是几年乃至十几年，一个项目中的一个监测数据可能就需要研究人员成百上千个日夜坚守。

“金柑避雨避寒高效优质栽培技术示范推广”是廖奎富深度参与阳朔金桔蜕变之旅的第一份考卷。他介绍，以前传统栽培的金桔树冠不盖膜，果实在成熟期间久旱遇雨或冰冻就会开裂，继而烂果落果，烂果落果率高达40%~96%，产量锐减甚至失收。因此，果农只好在金桔成熟初期的11月份采收，售价仅2~4元/千克；而避雨避寒栽培通过树冠盖膜，果实能够完全成熟，无裂果，采收期从当年的11~12月延长至翌年3~4月，采收期的拉长使果实的优良品质得到充分体现，售价达6~10元/千克，提高2.5~3倍。该技术示范推广成果于2011年通过专家鉴定，并获得2012年广西科学技术进步三等奖。项目示范面积5120亩，累计推广11.61万亩。



◀廖奎富
查看果树
长势。
(受访者供图)

膜，果实在成熟期间久旱遇雨或冰冻就会开裂，继而烂果落果，烂果落果率高达40%~96%，产量锐减甚至失收。因此，果农只好在金桔成熟初期的11月份采收，售价仅2~4元/千克；而避雨避寒栽培通过树冠盖膜，果实能够完全成熟，无裂果，采收期从当年的11~12月延长至翌年3~4月，采收期的拉长使果实的优良品质得到充分体现，售价达6~10元/千克，提高2.5~3倍。该技术示范推广成果于2011年通过专家鉴定，并获得2012年广西科学技术进步三等奖。项目示范面积5120亩，累计推广11.61万亩。

大果率单果重翻倍，他用技术征服老果农

金柑避雨避寒高效优质栽培技术让阳朔金桔的裂果率大幅下降，增产效果明显。而廖奎富与同事们并不满足，从2008年开始，廖奎富与同事一道创造性提出并开展了“阳朔金桔大果优质栽培技术”试验项目研究。简单地说就是，要让金桔不仅增产还要提质。

廖奎富介绍，金桔在阳朔县一年开4批花、结4批果，每批花间隔25~30天，开花结果批次多造成果实大小差异

大，自然状态下金桔单果重8~25克，第1批果实最大，第4批果实最小。而金桔的价格与果实大小关系极大，消费者特别青睐大果金桔，大果和小果售价可相差10倍之多。为提高金桔大果率，增加果农收入，廖奎富与团队从2008年开始开展金桔大果优质栽培技术试验。经过连续多年试验，摸清了金桔大果优质栽培的相关技术措施。

技术研究透彻了，但推广并非易事。廖奎富告诉记者，农技工作者每每推广一项新技术的时候，老百姓一开始的反应往往都是半信半疑，需要反复做思想工作并示范展示。白沙镇古板村党支部原书记高立友原本对金桔大果优质栽培技术就持怀疑态度，廖奎富带着团队来到他家果园提出做示范种植时，他一开始是拒绝的：“你拿我的果子做示范，万一失败了怎么办？不行，不行。”

在廖奎富耐心反复的讲解后，高立友决定先拿园子里的两排果树给农技人员做示范种植。果实成熟后，新技术下长出来的果子让这位老支书目瞪口呆，自己种了几十年金桔还是第一次见到一次可以收这么多大果的，不得不服。

2010年，包括高立友家果园在内的3个试验园18克以上的果子占总果数

量的75.40%~89.47%，且第1批单果重达到30~35克，而自然状态下单果重18克以上的果实仅占总果数的20%~30%。经多年攻关，示范片单果重18克以上大果率达到50%~60%，比常规栽培提高1倍以上，经济效益显著。

30多年来，廖奎富坚持不懈开展柑橘新品种的选育、引进及优质高效栽培技术研究与示范推广，为促进阳朔县柑橘品种结构优化和生产技术进步作出了积极贡献。他先后主持或参加了科技部、农业农村部项目及广西区、桂林市科技项目20多项，均圆满完成项目任务；主持制定了广西地方标准1项，参加制定了国家标准1项、广西地方标准2项；合作选育了可自花结实的沙田柚新品种“桂柚1号”，并持续开展金桔新品种选育，已发现1个早熟、1个晚熟优良新品种。2021年获得广西科技厅立项支持，进一步拓展了金桔的市场空间，扩大市场占有率。

今年，58岁的廖奎富获得桂林市“五一劳动奖章”。展望未来，廖奎富表示，虽然自己即将退休，但对农业科技事业依然充满热情，如果群众需要，他会以各种方式继续为他们提供服务。

七星区：“食品快检”进校园



▲在食品快检体验环节，学生们将自己带来的蔬菜叶放入实验杯中，通过观察菜叶汁与洗脱液的化学反应来判断是否有农药残留。

记者韦莎妮娜 摄

本报讯（记者韦莎妮娜 通讯员王亚东 梁珍娟）盘中餐是否安全？洗净的果蔬是否有农药残留？日前，一场生动的“食品快检”活动在育才融创实验学校举行。在七星区市场监管局工作人员的指导下，孩子们化身质检员，现场体验了一次蔬菜、水果快检。

在活动现场，五年级一班的潘鹏宇正和同学一道，将从家里带来的青菜叶子撕碎放入实验杯中，然后加入洗脱液，充分将液体和捣碎的叶子混合后静置两三分钟，取汁滴在试纸上，试纸就有了化学反应。“我以前从来没有做过类似的试验，感觉很有趣，这样很直观地就能知道蔬菜合不合格。这个活动也让我开始关注餐桌上的食品安全。”

七星区市场监管局主要负责人表示，舌尖上的安全关乎千家万户，是民生关切的热点。2022年，

七星区全年开展食品安全监督抽检1741批次，抽样场所覆盖学校食堂、农贸市场、商超等十大场所，涉及肉制品等23大类食品，抽检合格率为98.1%，超标完成了抽检量，为市民打造了一个安全的食品环境。今年，该局以“你点我检”为平台，通过线上线下问卷调查的方式收集群众关心、关注的食品品种和经营场所，定向开展食品安全

“你点我检”监督抽检活动；建立健全食品安全“两个责任”工作机制，督促企业依法依规配备食品安全员，建立“日管控、周排查、月调度”制度。第一季度七星区建立责任清单303份，签订承诺书303份。此外，还对辖区内食品生产企业、中大型餐饮企业、学校食堂等开展了相关业务培训，其中“两个责任”精准培训18次。

初夏时节 市区象牙红火热绽放



▲中山路上种植的象牙红火热绽放。 李腾钊 摄

本报讯（记者徐莹波）5月7日，记者途经我市中山路（十字街至凤北路口段）时看到，种植在机动车绿化分隔带上的象牙红全面盛开，花色鲜红似火，形若象牙，把初夏的城市道路装扮得十分热闹喜庆。

象牙红是桂林乡土植物，开花时，深红色的总状花序就像一串红色象牙，因而被称为象牙红。其花期较长，可达1个月以上；抗污染能力也比较强，病虫害少；成活率非常高，管护成本较低。市林业和园林局相关

人士介绍，象牙红是我市花化彩化工作重点推广的品种，市林园部门在道路上采取树阵方式进行种植，主要种植在中山路（十字街至凤北路路口段）、西二环路、桂阳公路城市段、桃花江路、机场路、西城大道等地。去年底，林园部门对其调整了修剪时间，还采取了重修剪措施，并更换了促花的花肥，加强淋水，使得今年象牙红开花时更艳丽。

九华社区枇杷邻里节 分享甜蜜拉近距离

本报讯（记者胡晓诗）“我们小区的枇杷真甜。”5月7日，叠彩区九华社区在辖区内的中海九樾小区举办“枇杷树下邻里情——九华社区邻里节”系列主题活动，对小区内的枇杷进行集中采摘，邀请小区居民共品初夏之果。

走进小区，只见绿树成荫，最惹人眼的就是十余棵枇杷树，眼下正是枇杷成熟的季节，金灿灿的枇杷挂满枝头十分诱人。活动一开始，数十户家庭齐聚枇杷树下，进行枇杷知识竞赛。到了现场采摘环节，大家分头合作，有的站在梯子上负责采摘，有的在树下撑开雨伞接果子，还有人帮忙

小店故事



◀阿惠姐正在给客人“拣串儿”。

15年麻辣烫店

为客人留住“童年味道”

渐多起来，直到晚上8点后人才会少一些。

在休息的间隙，阿惠姐告诉记者，她是玉林市博白客人，1994年跟随家人来到桂林，断断续续做过许多工作，如收银员、服务员、水果商贩……2005年，她租下如今这间铺面做起了小买卖。一开始，店里主要卖凉粉，兼卖一些粥品。由于这类产品受季节影响较大，2008年，她考虑再三后决定尝试做麻辣烫。

“刚开始，我什么都不懂，就照猫画虎地跟着学，生意总是一般般。”阿惠姐说，不服输的她一边到处去尝别的店卖的麻辣串，一边自己尝试配料，每种配方自己试好几次都不放心，还要把家里人都喊来品鉴后提意见，平时顾客提出什么建议，她都如获至宝，收摊回家后立刻研究改进。

在她的不懈努力下，店里的麻辣烫串串品类越来越多，味道也越来越好，很快在周边学校的孩子们中间口碑相传开来。来吃的多了，阿惠姐便把这些孩子当作自己的朋友一样。“有时有人没带钱也想吃，跟我说一声，过后再补也行。”这份热情，让阿惠收获了许多回头客。还有一点让她引以为豪的是，她家的麻辣烫食品没有添加剂和防腐剂，可以放心吃，孩子的父母“双标”就是最好的证明。“许多家长开始觉得‘外面的东西不干净要少吃’，结

果跟着孩子来了一两次后，也变成了老主顾。”

在卖经典的煮麻辣烫的同时，阿惠姐还研发新吃法，独创出了“炒麻辣烫”，这也成为店里的新招牌。

在一些网络博主和达人的“曝光”下，小店有了知名度，不少吃货慕名前来尝鲜，但总体来说，绝大部分客源还是回头客。“一些顾客上学的时候就是常客，后来去了外地读书工作，回来的时候就会来这里‘报到’；还有一些顾客回来参加同学聚会前，也会到店里吃上一碗‘回忆过去’。疫情期间，我靠着老主顾们关照度过了最难熬的一段时间。”客人们的认可和帮助让阿惠姐特别感动也特别有成就感，她也总是告诫自己，一定要真诚待客诚信经营。

15年来，小店串品始终保持着亲民的价格，最便宜的每串1元，最贵的每串4元，大多数单价是2元。开店前，阿惠姐要洗菜、择菜、穿串，每一串都要手动穿好，最忙的时候穿串穿得手都不受控制地发抖，她却感觉累并快乐着。

这些年来，曾有不少人向阿惠姐发出加盟和开分店的邀请，但都被她婉言回绝。“有多大能力做多大事，我就在这里守着这家小店，守住大家的‘童年味道’。”

本报记者蒋璇 文/摄

位于秀峰区百梓社区三多路上的阿惠麻辣烫，门头很不起眼，偏居一隅，不仔细找的话极有可能错过。这间不足8平方米的铺子，被一台冰柜、一个灶台、一个售货台、一个置物架、一张桌子和一些碗瓢瓢盆塞得满满当当，剩余的空间，只允许两个成年人在当中忙碌。售货台上，清洗处理后的食材被整齐地摆放在盆碗