

“狮城青年说”第三十八期

策划:李 颖 曹 杰 撰文:张智超 视频:谷俊玮 许泽光 谷俊萱 沧青工作室

在盐碱地种下新希望

主持人说

把人生答卷写在田野上

■ 知 言

沧州地处渤海之滨，土地盐碱化程度高。“春天白茫茫，夏天雨汪汪，十年九不收，糠菜半年粮。”这首流传已久的民谣道尽了当地农民曾经的酸楚与无奈。

如今，伴随着政策的东风和社会各界的关注，我市充分发挥科技创新作用，加大盐碱地改造提升力度，加

强适宜盐碱地作物品种开发推广，有效拓展适宜作物播种面积，积极发展深加工、延长产业链……广袤的盐碱地上绽放出农业现代化发展的新希望。在解锁盐碱地丰收密码的过程中，我们看到越来越多的青年身影。

面对机遇和挑战，他们奔赴“战场”，来到田间地头，把智慧和汗水洒在

这片土地上，把人生的答卷书写在田野上——研发种子新品种，延伸早碱麦产业链，以直播的形式助农增收……

多少执着守清苦，多少寂寞度春秋。他们将火一般的青春投入到这片田野，充分挖掘盐碱地综合利用潜力，激活“沉睡”资源，让贫瘠的土地滋生出更多新的希望。他们见证着

时代的发展，在担当中历练打磨，在奋斗中放飞梦想，同时也让我们见证了一个坚韧不拔、欣欣向荣的活力中国。

破“碱”重生。有了广大青年的加入，这片土地每天都生发出新的希望，昔日荒芜贫瘠的“农业荒漠”正在变成绿色生态的希望田野。

新闻主角说

让盐碱地变丰产田

王伟伟 39岁

沧州市农科院作物遗传育种研究所副所长

这个6月，我们一直在忙着收获。从选择收获的后代材料来看，结果非常不错，现在正在进行考种。

我从读研究生时就开始接触小麦育种，2012年来到沧州市农科院工作。刚到沧州市时，我就听老专家们说，在一些土地盐碱化程度高的地方，小麦亩产仅有100多公斤，有的地方甚至更低，农民辛苦一年，收上来的粮食连自家都不够吃。

沧州盐碱地面积大，这既是劣势，也是优势，如果可以唤醒这些“沉睡”的土地，那必然是一笔宝贵且巨大的财富。

沧州市农科院成立于1955年，从成立之日起，便开始以抗旱耐盐为育种目标培育早碱麦品种，几十年从未间断。市农科院老一辈育种人扎根在盐碱地里，起早贪黑、无惧严寒酷暑，用数十年如一日的辛勤劳作，数次获得河北省科技进步奖和沧州市科技进步奖，培育出冀麦32、沧麦6001、沧麦6002、沧麦6003、沧麦6005等一批抗旱耐盐品种，其中沧麦6002和沧麦6005在今年的推广面积超过50万亩。此外，他们还形成了独特的早碱麦育种方法——水旱两圃平行交替选择育种方法，这一方法至今仍在沿用。

作为一名育种人，从参加工作的那天起，我就下定决心一定要培育出一批耐盐碱抗旱的优质小麦品种。

抗旱耐盐、广适稳产、节水高效……短短十几个字，说起来简单，实现起来却很难——

从一粒种子开始，抽出胚芽、长成幼苗、抽穗、开花、结实，这是自然规律。因此，我们的工作周期也是以年为单位。育种过程以人工杂交为主，通常，种子的性状表现要经过五六个世代才趋于稳定，而一代代就是一年。此外，选育种子时，我们还要在以亩为单位的田地里找到最想要的那一株小麦。越是恶劣天气，越要下田选种，麦收前的正午时分，寒冬腊月的风雪天气，只有在这个时候，育种材料才能表现出抗干热风 and 抗寒性的差异，才能真正确定品种的抗灾能



力。再加上区域试验和审定，一个小麦品种，从培育到审定，即便顺利也要10年到12年。

漫长的工作周期、艰苦的工作环境，很多育种工作者一生也培育不出一两个得意之作。

造成这一结果的原因有很多——研究方向的偏离，机遇的错失，或者只是缺少一些运气。但一粒良种的诞生，必定有其必然性。这个必然，就是奔向育种目标、排除万难的勇往直前，也是以种适地，让盐碱地多打粮、打好粮的不变信念。

当然，随着科技进步，我们也有了更多的“神兵利器”。

比如，我们与中国农业科学院、河北省农林科学院共同建起了河北省早碱麦重点实验室。借助实验室的先进仪器设备，研究人员不断挖掘早碱麦的优异基因、加速育种进程，基本摸清了滨海盐碱地盐分离子的周年变化规律，形成了农作物耐盐碱鉴定的人工盐碱地试剂配方，开发了沧州市滨海盐碱地盐分离子综合评价系统，为开展室内小麦耐盐碱高通量鉴定与评价工作提供了技术支持。

在老一辈育种人的引领下，在各种“神兵利器”的帮助下，我们陆续选育出沧麦14、沧麦15、沧麦16、沧麦17和沧麦18共5个耐盐碱抗旱的优质小麦品种。

截至目前，沧州市农科院先后选育出18个早碱麦品种。这些新品种，不仅让早碱麦的产量不断提升，也为盐碱地变成丰产田提供了更多选择。



▲郭晓月(左三)带领大学生公益助农直播团队来到田间地头



▲王伟伟(左)进行小麦育种工作



▲杨蓬勃展示早碱麦深加工产品



沧州日报
共青团沧州市委
联合主办

你问我说

②郭晓月——

记者：听说在你的班上，就连期末考试都是以直播的形式进行的？

郭晓月：从2022年新媒体直播课开课起，我们每个学期的期末考试都这样。这是我们在产教融合上的一次尝试，通过与企业合作，培养具有实践创新能力的学生。学生们以小组为单位，各司其职，所有工作均由自己完成。借助农直播代替卷面考试，可以让他们拥有更大的发挥空间。直播间内外，到处都有学生们的奇思妙想。大家有的编着麻花辫，有的身穿花棉袄，互相配合推销产品，销量特别好。

③杨蓬勃——

记者：听说你们的产品登上了东方甄选河北直播专场？

杨蓬勃：是的。去年，河北省文旅厅牵头

东方甄选开启河北直播专场，我们公司生产的早碱麦产品千层馒头、面花亮相直播间，两场直播累计售出近2万单，在取得不俗销量的同时，也让全国观众了解了早碱麦特色产品及其蕴藏的文化。

④王伟伟——

记者：在育种过程中，你们还用上了哪些“神兵利器”？

王伟伟：除了河北省早碱麦重点实验室之外，还有人工气候室。我们利用人工气候室对早碱麦及特色小麦进行“加代”及群体构建，一年最多能繁育4代，不仅效率有了提升，而且大大降低了良种研育成本。此外，人工气候室还是分子育种手段的实施场所。在早碱麦育种时，只需在麦苗上剪下叶子，通过分子标记检测，便可以确定后代是否含有耐盐碱基因，更加快速便捷。

直播助农 点亮青春

郭晓月 35岁

沧州师院齐传添翼大学生公益助农直播团队教师

我是沧州师范学院齐传添翼传媒学院的一名教师。从2022年开始，我就带领学生以直播带货的形式开展课堂实践活动，其中助农直播是很重要的一项内容，每个学期都会做几场。

在直播带货实践活动的基础上，去年6月，我们成立了齐传添翼大学生公益助农直播团队。一年时间里，我们通过“齐传添翼”抖音号进行网络直播、短视频推介，早碱麦深加工产品是宣传次数最多也是最受网友喜欢的一类产品。

今年6月5日，直播团队的学生们化身“宣传推介官”，把直播间搬到田间地头，向全国各地的网友们推荐早碱麦深加工产品、介绍早碱麦。为了做好这场直播，学生们提前一个星期就着手准备，有的负责联络沟通，有的负责撰写文案，有的负责设计海报，有的负责拍摄预热短视频……大家各司其职，热情满满。

那场直播持续了半个小时，在线观看人数超过1000人。当时网友特别热情，直播还没结束，乡亲们事先准备好的早碱麦面粉就被销售一空。学生们赶紧和乡亲们沟通，又临时增加了一轮预售。

在那场直播中，一位网友的留言给我留下深刻印象。他说：“我是沧县人，长年在外地。当年离开家乡时，盐碱地上还是光秃秃的。一年来，我一直在关注你们，买了不少家乡的农特产品，尤其是早碱麦做的面花。看到家乡美食被这么多人认可，我很高兴，谢谢大学生们！”

乡亲们也特别高兴，直播结束后，他们一个劲儿地夸学生们：“真棒！真厉害！”



其实，这不是我们第一次直播早碱麦深加工产品了，更不是第一次走出校园来到乡村。

去年6月，在早碱麦开镰前夕，我们在渤海新区黄骅市齐家务镇举办了一场早碱麦农商直播大赛，学生们和好几个职业直播团队同台竞技，短短30分钟就卖出了600多个面花，此外还有不少挂面和面粉。

一年来，直播团队的学生们去过黄骅、沧县、孟村、青县……不仅义务宣传沧州特色农产品，还教乡亲们直播带货。

学生们的直播场地不只设在田间地头，更多的是在课堂上。参与者也不仅仅是播音专业的学生，还有许多其他专业的学生。

现在，“齐传添翼”抖音号的粉丝越来越多。在学生们的努力下，越来越多的人知道并喜欢上了沧州的特色农产品，尤其是早碱麦。未来，我们还会通过农商直播大赛、新媒体设备技能培训班等形式，不断擦亮早碱麦名片，用心讲好特色农产品故事，以火热的“志愿红”助力乡村振兴。

早碱麦开出“增收花”

杨蓬勃 24岁

河北银海农业科技有限公司电商部负责人

我是2022年来到“银海”工作的。我们公司是一家专门从事早碱麦规模化种植、深加工及销售的企业，现拥有1100亩早碱麦种植基地，开发了包括馒头、千层馒头、挂面在内的100多种早碱麦深加工产品，消费者遍及全国各地。去年，公司产值达到2300万元，仅千层馒头这一款产品就销售了500吨左右，销售额大概在500万元。

我从小在黄骅长大，家里几代人都种植早碱麦。每当我对父母说起公司的发展时，他们都觉得不可思议：“早碱麦都能发展成产业了？”

还真不怪他们大惊小怪。我们那里土地盐碱化程度高，浇水后容易返碱，尤其到了秋天，地里更是泛着一层白花花的盐。正因如此，早碱麦一直都是“望天收”，很长一段时间里，麦子甚至不如周围野草旺。

早些年，每当我跟外地朋友说，我们那儿的麦子，从播种到收割，不浇水、不打药、不施肥，对方都以为这是一件特别了不起的事情，可只有我们自己知道，这其中有多少无奈和辛酸。

但如今，这一切都成为了过去。

随着农业技术不断发展，早碱麦的产量一年高过一年。与此同时，人们也慢慢发现，特殊的种植条件造就了早碱麦独特的品质——钾、钙、镁、铁、锌含量高，蛋白质含量高，达13%至16%，加工出来的面粉麦香浓郁、绵软筋道，非常适合制作馒头、面条等传统手工面食。

我们公司就是从生产早碱麦挂面起步的，靠着早碱麦的独特品质，赢得了消费者认可。随着对原材料需求加大，以及更好地把控原材料品质，从2022年起，公司



开始规模化种植早碱麦。在良种良法的双重作用下，我们种植的早碱麦，产量越来越高，到去年，亩产已达到300公斤。

去年1月，我们开始尝试网上销售。起初，因为不添加防腐剂，我们生产的发面产品难以长时间保存，产品只在京津冀范围内销售。为了解决这一难题，我们和中国农科院合作，共同研究面食保鲜课题，最终通过改进车间设备、调整包装材质等手段，克服了面食保质期较短的局限性，使得我们的产品能够销往全国各地。

与此同时，我们的面食研发团队每年还推出二三十种新产品。其中，黄菜团子就是我们上个月刚刚推出的一款馅料产品。黄菜是一种野菜，带有独特的鲜味，它和早碱麦一样都生长在盐碱地里，属于绿色天然食品。我们用它做馅料，用早碱麦面粉当面皮，黄菜团子一经推出就深受顾客欢迎，单月销售额在5000元到8000元。

未来，我们计划再增加5000亩早碱麦种植面积，以保证原材料充足供应。

从过去不够吃，到现在不够卖，如今，盐碱地里长出来的早碱麦已经开出了“增收花”。



王伟伟(右一)与其他农研专家在创新示范基地留影