

## 200亿科技贷款支持创新型云南科技项目 3亿政府引导资金吸引风投

## 云南:多元化、多层次、多渠道健全科技投融资体系

科技日报讯(记者马波 通讯员吕金平)未来5年,云南省农村信用社联合社将提供200亿元的科技贷款支持建设创新型云南行动计划相关科技项目,支持科技投融资以及创新园的建设。这是1月8日,云南省科学技术厅与云南省农村信用社联合社举行“促进科技与金融结合战略合作协议”的内容之一。

“协议的签订,标志着云南银政共同促进科技与金融的紧密合作,共谋发展,实现双赢,助推科技与经济的结合,科技与资本等要素的结合迈上新台阶,开启新篇章。”云南省科技厅厅长龙江在仪式上表示。2013年云南省委、省政府出台了《关于实施建设创新型云南行动计划(2013—2017年)的决定》以及《关于加快实施创新驱动发展战略的意见》,出台了一系列突破性的科技创新政策,涉及科技创新投融资政策包括:设立云南省科技成果转化与创业投资基金。云南将从省级财政科技经费中安排3亿元引导资金,吸引风险投资机构、商业银行以及其他社会资金共同投入,为转化科技成果的企业提供股权投资等,设立规模不低于10亿元的科技成果转化与创业投资基金。同时,新政策将吸引国内外投资促进科技成果转化。对符合云南,符合国家和云南省鼓励发展的高新技术成果转化及产业化投资项目,投资额度在1000万以上经评审符合条件的,按总投资的10%给予

补助,补助金额最高可达1000万元。新政策还包括促进拥有自主知识产权的成果转化,鼓励各类创业投资机构投资云南省科技型中小企业,加大对科技创新的金融支持等。

近年来,云南省科技厅大力推动科技资源和金融资源有效对接,先后与国家开发银行云南省分行、中国农业发展银行云南省分行、招商银行昆明分行、中信银行昆明分行等多家银行签订了战略合作协议,形成了多元化、多层次、多渠道的科技投融资体系,促进技术、资本、人才等创新要素向科技型企业、新兴产业、科技园区集聚。去年,金融机构加大对科技项目和科技型企业的信

贷支持,近300家科技型中小企业获得贷款授信150亿元,其中46家优质科技型中小企业活动信用贷款近5亿元,15家高新技术企业通过知识产权质押获得贷款授信2.78亿元;在科技保险方面,新增高新技术企业信用保险、产品质量保证保险、产品责任保证保险等3个险种,科技保险补助险种扩展到6个,共发放科技保险补贴140万元,带动省内31家高新技术企业投保800余万元,为高新技术企业提供了18亿元的风险保障;在财政科技投入方面,共有34家科技型中小企业和机构获得1243.05万元财政资金补助,该笔补助资金拉动银行贷款近8亿元。

自去年6月份开始,赵河镇为推广试验区“9:1”模式,扩大试验区规模,在镇域西南部的孙彰、桃园、三张、吴楼等村流转土地,引进河南瑞彩农业科技有限公司,投资1700万元,建设3000亩供港露地蔬菜生产基地。7月12日开始播种芥蓝、广东菜心等蔬菜,建成1200平方米的保鲜冷库,8月10日开始采收第一批蔬菜,每天运至深圳、广州、香港等地2—3万斤,高峰期达到4.5万斤,其中一部分转运至新加坡、马来西亚、泰国等国。短短4个月,已销售蔬菜600多万吨。

## 区域视野

## 方城有个供港蔬菜基地

□ 本报记者 乔地  
本报通讯员 陈新刚

暖冬时节,在河南省方城县赵河镇3000亩河南瑞彩农业科技有限公司露地蔬菜生产基地,一排排微喷管滋滋欢快地喷射着水雾,一片片嫩绿的蔬菜在阳光下“雨露”滋润下茁壮成长,农业工人在田间忙碌地采收蔬菜,一箱箱经泡沫箱包装的冷冻蔬菜正在装车外运,展示着现代农业一派盎然生机。

## “9:1”模式催生供港露地蔬菜基地

赵河镇地势平坦,土质肥沃,井灌、渠灌配套,发展现代农业得天独厚。自2010年9月开始,河南农业大学、河南省气象局和方城县人民政府联手在赵河镇城东部创建转变农业方式改革试验区,按照90%耕地种粮食、10%耕地发展高效农业的“9:1”模式,统筹推进现代农业建设。试验区创建3年来,建立了万亩连片吨粮田示范方,发展了大棚蔬菜、花卉、绿壳蛋鸡养殖等高效农业,为现代农业发展起到了良好的示范带动作用。

自去年6月份开始,赵河镇为推广试验区“9:1”模式,扩大试验区规模,在镇域西南部的孙彰、桃园、三张、吴楼等村流转土地,引进河南瑞彩农业科技有限公司,投资1700万元,建设3000亩供港露地蔬菜生产基地。7月12日开始播种芥蓝、广东菜心等蔬菜,建成1200平方米的保鲜冷库,8月10日开始采收第一批蔬菜,每天运至深圳、广州、香港等地2—3万斤,高峰期达到4.5万斤,其中一部分转运至新加坡、马来西亚、泰国等国。短短4个月,已销售蔬菜600多万吨。

## 实行“公司+家庭农场”经营模式

瑞彩公司实行“公司+家庭农场”经营模式,公司主体经营,下设家庭农场;公司对家庭农场实行“四统一”统一安排生产计划,统一机械化耕作,统一生产技术标准,统一市场销售,家庭农场投资承担生产资料。这种模式,用公司总经理裴森林的话说,是“肩并肩的合作”。

目前,瑞彩公司下设两个家庭农场,一个是由平顶山投资者创建的面积390亩的华彩家庭农场;一个是由赵河镇人大代表、桃园村党支部书记周西林创办的面积400亩的裕隆家庭农场,为本地群众进行示范引领。此外,由洛阳投资者创建的270亩家庭农场正在注册中。

## 严格无公害生产 坚持精细化管理

瑞彩公司在蔬菜生产中,严格按照无公害生产标准使用“四肥”,即用微生物发酵后的鸡粪、鸽子粪、羊粪作底肥,蔬菜出芽前补充有机肥,青苗期追施专用复合肥,微喷灌时喷施叶面肥;使用低毒易分解的专用农药,蔬菜成熟前10天停止使用农药。种植蔬菜以广东菜心、芥蓝为主,广东菜心一年可种8茬,芥蓝一年可种4茬,年产量均在1万多斤,每斤平均价格3—4元。此外,还种植豌豆苗和少量的雪斗、春菜、江门白等蔬菜。

在管理上,公司将整个蔬菜区域分为东区和西区,每区又划分若干组,每组负责150—200亩地,配备员工30—40人,设有组长、播种员、植保员、灌溉员、采菜员、运菜员。员工在采收蔬菜时,塑料筐上标明组别。采完菜,将标有区划和编号的卡片放入塑料筐中,运至公司冷库进行过磅登记,入库储藏。每区还设有总质管员、质管员,定期召开蔬菜质量分析会、田间会诊,对蔬菜进行长势把握,杜绝病态蔬菜入库,做到蔬菜粗细均匀,长短一致,品相良好。如果哪筐蔬菜出现问题,可根据卡片编号追溯至采菜员。

## 蔬菜基地带来风风火火新气象

瑞彩公司蔬菜基地的建立,转变了当地农民传统的种植观念,实现了劳动力家门口就业的梦想,形成了人心思进奔小康的局面。

孙彰村妇女刘玲惠,有13亩土地,其中10亩流转给瑞彩公司,被优先吸纳为公司员工,每月收入2000多元。她高兴地告诉记者:“在公司上班,能照顾孩子照顾家,就地就业。”孙彰村党支部书记赵成群说:“仅10月份一个月,俺们村在蔬菜基地打工的上百名员工共领到工资29万元。现在村上打纸牌、拍闲话的人没有了,大家每天都是风风火火到菜地里干活,连六、七十岁的老人都去菜地采摘融豆豉,蔬菜基地实实在在地给俺们带来了好福气。”

赵河镇党委书记余瑞平也满怀信心地说:“党的十八届三中全会提出土地向专业大户、家庭农场、农民合作社、农业企业流转,发展多种形式规模经营,令我们备受鼓舞。俺们今后要引入更多的农业企业,带动更多的农民实现家门口就业!”

瑞彩公司总经理裴森林表示,今后他们进一步提升蔬菜基地各项生产和管理标准,让瑞彩农业蔬菜品牌成为全国现代农业中一张闪光名片。

## 新疆:科技创新对经济社会发展支撑引领作用显著增强

科技日报讯(记者朱彤)中央新疆工作座谈会以来,自治区科技事业呈现出加快发展的良好局面,科技创新对经济社会发展的支撑引领作用显著增强。这是1月6日召开的新疆维吾尔自治区科技创新大会暨科学技术奖励大会上传出的信息。

数字可以为这一信息佐证。2012年自治区全社会研究与试验发展经费达到39.7亿元,较2009年增长82.1%。2012年新疆创新潜力排在全国第7位,其中知识产权、知识创造、企业创新等指标分别列第1位、第9位、第8位。2013年自治区共获批4项国家重点基础研究发展计划(973计划)项目,标志着自治区科研水平和高层次人才引进培养取得重要进展。

目前自治区已建立26个国家和自治区级高新区、农业园区和高新技术产业基地,54个国家和自治区级工程技术研究中心和重点实验室。组织实施了22项重大科技专项,攻克了一批对经济社会发展具有带动作用的共

性关键技术,形成了一批重要的自治区知识产权,培育了一批国家创新型企业。大型光伏电站、天山申遗、主体功能区、煤炭煤层气资源勘查等重大科技成果,为自治区可持续发展和优势资源转化提供了有力支撑。

近年来,自治区科技创新成果大幅增加。2013年专利申请与授权较2009年分别增长159.6%与145.1%,全区科技成果登记数从2009年的166项攀升至2013年的257项,增长54.8%,30多项重大科技成果获得国家科学技术奖励。

自治区科技创新人才队伍不断壮大,两院院士增加到7位,拥有院士后备人才20人,国家科技计划项目及新疆重大科技专项首席专家143人,高层次创新型科技人才160余人。“自治区积极对接国家‘创新人才推进计划’,实施了‘青年科技创新人才培养工程’,培养了一批博士及以上优秀高层次专业技术人才和创新团队,科技创新人才素质明显提高。



近日,手机壳交通卡亮相申城开始上市销售,这种独特设计的交通卡,芯片内置,可作为手机外壳使用,首批交通卡支持苹果、三星等品牌的6种型号手机。图为1月7日,上海一处公交卡销售网点工作人员在展示手机壳交通卡。

新华社发

## 云南:“小开发换大保护”生态新模式成形

科技日报讯(记者马波 通讯员吕金平)生态保护和经济发展如何兼得?经过10多年来的探索研究,云南省在全国率先探索建立了“国家公园新型生态保护模式”,坚持以资源保护为前提,以较小面积的开发利用换取较大面积的保护,并实现从消耗利用实体自然资源向利用景观价值的转变。

以2006年我国确立的第一个国家公园普达措国家公园为例,公园通过对4.58%面积的开发利用,实现了对公园95.42%范围的有效保护。普达措国家公园建立前,村民为了维持生计,依靠给游客牵马赚点微薄收入,人、马践踏破坏了湿地景观,影响到湿地的生物多样性。公园组建后,采取了取消马队等一系列保护措施。

组建后的公园门票年收入从以前的100万元到每年1亿多元。公园每年拿出500多万元直接反哺当地村民,共有2个乡镇的821户村民受益,其余收入除保证公园维护运营、支持科考科普外,用于当地生态环境保护。当地村民同时在公园工作,综合年收入可达3万多元。

目前,云南省已建成普达措、西双版纳、梅里雪山等8个国家公园,成为全国首家初步建立国家公园体制的省份。据调查,与国家公园建立前相比,国家公园内及周边社区居民的年收入提高了16.2%至157.1%;8个国家公园共增加保护面积32.8万公顷。到2020年前云南计划建成12个国家公园,形成有云南特色、高水平,与国际接轨的云南国家公园体系。

## 金华LED检查仪守卫电网“心脏”

科技日报讯(李雄 潘宏伟)1月2日,金华供电公司变电工区工作人员将一根可任意弯曲调节的探头插入220千伏宾王变电站密密层层的电缆沟中,与此同时,手持彩色屏幕中,清晰地呈现出电缆沟封堵情况画面。“虽然电缆很密集,但利器在手,查探不愁!”该工区工作人员潘宏伟说。

查探封堵裂缝、漏沙等变电所隐患,严防小动物入内,是电网“心脏”环节——变电站运行管理的一项重要工作。一旦小动物进入继保室、开关室,极可能引起设备异常运行,甚至引发设备事故,造成电网巨大损失。然而,分层布局的密集电缆沟、竖井等目力难及的部位却对封堵检查造成重大困扰。

2013年12月以来,金华供电公司在所辖变电所内陆续配置“全方位LED彩色可视检查仪”。该仪器由一根直径1.5厘米、长1米、可任意弯曲的光纤,带可调节亮度LED灯的探测摄像头和彩色显示屏组成,能通过无线方式在10米范围内将视频信息传输至监测装置,可全程录像,自带照明设备并具有防水功能,对运行人员探查电缆沟及墙体封堵完好性极其方便。

目前,金华电网负责检修维护的变电所达到131座。金华供电公司围绕“员工、现场、班组”三级管控环节,大力推进“安全标准化、运行精益化、作业规范化和运维一体化”等“四化”建设。截至1月2日,金华电网连续安全日达3221天,安全生产局面持续平稳。

## 新野被评为国家级出口牛肉质量安全示范区

科技日报讯(王冬安 乔彬 记者乔地)2013年12月31日,国家质量监督检验检疫总局公布了全国144个国家级出口食品农产品质量安全示范区名单,其中河南省9个,新野县被评为国家级出口牛肉质量安全示范区。这是继2012年被农业部批准为国家现代农业示范区后,新野获得又一项“国字号”荣誉。

新野县坚持以建设全国肉牛强县为目标,以农业增效、农民增收为核心,以国家现代农业示范区建设为统领,以建设肉牛产业化集群示范区为抓手,以科技为支撑,肉牛产业实现了“全链条全循环、高质量高效益”发展。全县肉牛养殖常年稳定在12万头左右,年产牛肉2.4万吨,在

国内市场打响了“十二黑”皮南牛肉品牌。新野“科尔沁”牌牛肉获得河南省清真食品知名品牌,河南省无公害畜产品产地认证等。科尔沁牛业南阳公司是农业部现代农业肉牛标准化示范场,商务部中央储备肉活体储备基地,被河南省出入境检验检疫局列为出口牛肉备案养殖场。

新野将以此次被授予荣誉称号为契机,充分利用质检总局对新野县加大技术服务、政策经费等支持力度的优势,切实用好肉牛及其产品出口检验检疫监管方面给予的简化备案注册程序,优先对外推荐注册、便利出口检验检疫、推动境外通关便利等便利措施,加大创新带动、品牌带动力度。

把一碗面经营了一百多年,至今还是津津有味,其中的岁月故事,也足以值得食客玩味一番了。

## 面

“汤饼一杯银线乱,菱蒿一卷玉簪横。”从这两句诗可以看出北宋的诗人、书法家黄庭坚喜欢吃面。朝胜也喜欢面,特别是到了苏州。

元旦之后好友相约去苏南一游。于是,第一站就到了苏州。好友问:不喝酒?答:不喝!又问:吃奥灶面?大喜:必须的!

次日上午,细雨纷纷。几经辗转,十梓街头,传说中的奥灶面馆惊现眼前。临街门面,不事张扬。入内两层,方桌条凳,一干人等挤在收银柜台前,对着墙上的面牌各自挑选。有点红油爆鱼面,有点白汤鸭面,我选了点雪菜肉丝面,看看又改肥肠面。此刻,一楼已经座无虚席,我们拾级而上倚窗临街,方桌条凳款款落座,相视而笑莫逆于心,奥灶面啊……

到苏州品美食,不由得就想起了作家陆文夫大作《美食家》。其中,关于老苏州吃面,有这么精彩的一段:

那时候,苏州有一家出名的面店叫作朱鸿兴,如今还开设在怡园的对面。至于朱鸿兴都有哪许多花式面点,如何美味等等我都不交待了,食谱里都有。算不了稀奇,只想把其中的吃法交待几笔。吃还有什么吃法吗?有的。同样的一碗面,各自都有不同的吃法,美食家对此是颇有研究的。比如说你向朱鸿兴的店堂里一坐。“喂!(那时不叫同志)来一碗XX面。”跑堂的稍许一顿,跟着便大声叫喊:“来哉,XX面一

碗。”那跑堂的为什么要稍许一顿呢,他是在等待你吩咐做法的——硬面,烂面,宽汤,紧汤,拌面,重青(多放蒜叶),免青(不要放蒜叶),重油(多放点油),清淡点(少放油),重面轻交(面多些,交头少点),重交轻面(交头多,面少点),过桥——交头不能盖在碗面上,要放在另外一只盘子里,吃的时候用筷子挟过来,好像是过一顶石拱桥才跑到你嘴里。如果是来自治向朱鸿兴的店堂里一坐,你就会听见那跑堂的喊出一大片:“来哉,清炒虾仁一碗,要宽汤、重青,重交要过桥,硬点!”一碗面的吃法已经叫人眼花缭乱了,来自治却认为这些还不是主要的,最重要的是要吃“头汤面”。干碗面,一锅汤。如果下一条麻袋,那面汤就糊了,下出来的面就不那么清爽、滑溜,而且有一股面汤气。

基本可以判定,那时苏州的面板有可能是手擀面。手擀面才会有面扑,有面扑下多了才会有“面汤糊了”这一说。其实,作家陆文夫小说的主人公讲究清汤下面,而且“头汤面”除却清爽的口感之外,多多少少也有些心理上的优越。而柳青《创业史》中关于面和面汤,却是另一番描述:他(梁生宝)头上顶着一麻袋,背上披着一条麻袋,抱着被窝卷儿,高兴得满脸笑容,走进一家小饭铺里。他要了五分钱的一碗汤面,喝了两碗面汤,吃了他妈给他烙的馍。

可以肯定,那都不是奥灶面。瞧瞧,壮硕的阿斌

从三楼端着托盘咚咚地下来了。托盘里四五碗且品种不一,各自认领之后,趁热举箸,呼呼噜噜吃将起来。

后来上网查了查,奥灶面首先面汤有特色,它继承传统做法,用老鸭、嫩鸡、鲜肉蹄膀加多种骨头煎煮而成,味鲜可口,营养丰富。爆鱼一律用青鱼制作。卤鸭则以“昆山大麻鸭”为主料,用老汤烹煮,故肥而不腻。此外,面条用精白面粉拌鸡蛋白加工成龙须面,下锅时紧下快捞,使之软硬适度。奥灶面讲究“五热一体,小料冲汤”。所谓“五热”即碗热(把碗浸入沸水中待用)、汤热、油热、面热(面捞出后不在温水里过)、浇头热(把爆鱼放在发饅里保热)。“小料冲汤”是指不用大锅拌汤,而是根据需要用现合,保持原汁原味。它还有“两重”的特点,既是:重红油,红油就是余爆鱼的熟油;重青就是多放蒜叶末子。不喜蒜味者可事前申明“免青”即可。香喷喷的面端上来时,乍看没一丝热气,但是不留神喝一口汤,就会把舌头烫痛,这是因为红油把热气蒙住了。独具匠心的制作,无论是红汤爆鱼面,还是白汤鸭面,色、香、味俱全,鲜美醇香。

可惜,我点的是肥肠面。另外,网上介绍的种种妙处,吃个一回两回未必能够充分领略。桌上的辣椒酱也有点差强人意,比起兰州拉面的油泼辣子,总是逊色一筹。不过,把一碗面经营了一百多年,至今还

是津津有味,其中的岁月故事,也足以值得食客玩味一番了。

面之于中国,大概是有史以来普及率最高的食物。人不分贵贱、地无论南北,无所不在无时不有。据中国青海喇家遗址的考古发现,面条起源于4000多年前,迄今为全球最早。朝胜七十年代初当兵时,部队的病号饭就是一碗面条。那时的傻兵觉得为了那碗面条,生一场病都值得。直到如今,朝胜每天早上雷打不动地一大碗面,老子不生毛病也能天天吃病号饭了!多么大的成就感啊……

当兵时,看到有的战友吃面条时根本不用咀嚼,端着碗直接喝。我奇怪的问:吃面条,你不嚼?他奇怪地反问:吃面条,还要嚼?

后来看到了陆游写的苏东坡被贬途中,吃面的小故事,似有所悟:东坡先生与黄门公南迁,相遇于梧、藤间。道旁有饆飠饼者,共买食之。嚼恶不可食。黄门置箸而叹,东坡已尽之矣。徐谓黄门曰:“九三郎,尔尚欲咀嚼耶?”大笑而起。

世间,有些东西是不必细细咀嚼的。

朝胜从2013  
邮箱:zcsa@163.net