

# 齐心战疫 成都得行

## 探访郫县豆瓣生产一线： 日产4000件豆瓣酱 保供成都人的餐桌

齐心战疫，成都得行。暂时放慢节奏的成都人，也有了更多时间品味家的味道。一日三餐，百菜百味。川菜的色彩香味，离不开被誉为“川菜之魂”的豆瓣酱。

9月6日，华西都市报、封面新闻记者走进成都“防疫泡泡”中唯一一家豆瓣酱生产企业——四川省郫县豆瓣股份有限公司生产区，探访“调味精灵”从酱缸走向餐桌的历程。

### 探访天然晒场 实时监控豆瓣的温度、湿度等

“杵来翻去年复年，晒到斜阳一线天。露盼东方鱼肚白，日月精华酱香生。”在非遗技艺生产区，4000多口传统酱缸静静地“沐浴”着阳光。这首打油诗出自一线工人的劳动所得。

正在作业的陈师傅介绍，杵是豆瓣酱工人用来翻晒的工具，原材料下缸后，需要在每日清晨顺时针沿缸壁杵12下进行翻搅，使之接受阳光照射，使蚕豆与辣椒充分融合。之后再翻搅过的豆瓣表面抹平，起到一个保持水分的作用。



工人正在翻晒郫县豆瓣原料。雷远东 摄

自然光照的晒，可以蒸发掉缸内多余的水分和气体。到了晚上，在没有雨水的情况下进行敞露，让郫县豆瓣发酵过程产生的异味挥发，同时通过温度的变化，使各种有益菌种得到交替生长和繁殖，进而赋予郫县豆瓣特有的酱酯香味。

一个传统酱缸最多可装200公斤

豆瓣酱。但现代化产业线上的发酵条池，一个可装12吨豆瓣酱。记者从非遗技艺生产区来到天然发酵晒场上，自动翻搅车正依次翻搅700余口发酵条池中的豆瓣酱原料。据生产车间经理代强介绍，科研人员可通过视频24小时在线监控室内温度、湿度和含氧量。

同时，晒场顶部装有雨水传感器，感应到下雨能自动关闭天窗，整个过程仅需3分钟。

### 日产4000件 主要生产家庭装产品

当日下午3点，自动化包装车间生产线上，装箱机器人、码垛机器人在岗位上高速运转。“考虑到疫情保供，我们现在主要生产500克一瓶的家庭装产品，优先供商超。”代强说，在“防疫泡泡”的保障下，目前园区有90名工人进行生产，每天可出4000件货。从生产线下线的豆瓣酱，质检合格后再由物流运走。比较可喜的是，通过多方协调，当日向省外也发出了2000件货。他说，从这里“走出去”的豆瓣酱，还通过船运走向了全世界，抚慰着游子的乡愁。

代强同时提醒，对于一般家庭而言，未使用完的郫县豆瓣应放在阴凉、通风的地方，并尽快用完。每次取豆瓣酱时，应用干净、未沾生水的器具。

华西都市报-封面新闻记者 赖芳杰 秦怡

## 蔬菜必须种下去 粮食必须颗粒归仓

成都双流防疫秋种秋收“两不误”

初秋时节，正是农民抢抓农时开展秋种的时候。疫情当前，成都市双流区如何一手抓好疫情防控，一手抓好秋耕秋种助农增收？

### 黄龙溪镇

#### 蔬菜种子必须种下去

“现在正是种秧苗的时候，所有的芹菜、莲花白等蔬菜全部都要播种下去，为下一季种植的蔬菜做好准备。”在成都市双流区黄龙溪镇古佛社区崔家湾小区，农户们在各自的田间地头忙碌着，松土、撒籽、浇水、拔苗。之前种下的芹菜苗有的已经破土而出，绿油油的一片，看着十分惹人爱。

“之前天气太热，我们是从上个星期开始播种的，相较于往年，晚了一周左右。”古佛社区8组村民李慧群一边在田地里忙碌着，一边给记者介绍，“地里播种的基本都是芹菜，这也是我们种得最多的蔬菜。此外还种了一小部分莲花白、红油菜、青菜、莴笋等。”

从清晨6点开始，李慧群和村民们便要在田地里劳作，将已经出苗的芹菜拔出来移栽定植，中午短暂休息后，又要接着侍弄这些幼苗。如果天气凉爽，则整天在田地里劳作。虽然辛苦，但种植蔬菜带来的收益让农户们累并快乐着。“芹菜亩产量大概是七八千斤，每亩收入能达到2万元左右，这对我们来说，是一笔可观的收入。”李慧群说。

每年秋收过后，崔家湾小区的农户们便开始种植芹菜、莲花白、花菜、萝卜等蔬菜，种植面积达300余亩。凭借优良的土质，崔家湾小区成为双流重要的芹菜产地。据古佛社区8组社长晏朝军介绍，当地种植的芹菜主要销往成都各大批发市场，都是专门做菜生意的批发商来收购，完全不愁销路。



双流区黄水镇，机械化作业确保颗粒归仓。双流区委宣传部供图

“目前正值秋种季节，蔬菜种子必须种下去。因此，我们社区的农业生产基本都开始了。”古佛社区妇联主席李海英说，为了确保群众安全劳作，社区在每个小区都设置了卡点，坚决织密疫情防控网络，保障农业生产安全有序进行。

### 黄水镇

#### 机械化作业让粮食颗粒归仓

眼下，双流区黄水镇桃英社区的2000多亩水稻陆续进入收获期。放眼望去，金黄的稻穗在微风中起伏，稻秆被沉甸甸的稻穗压弯了腰。

成都勇洪农机服务专业合作社负责人刘长洪正驾驶着收割机在田间来回穿梭，一行行水稻被切割卷入脱粒仓，“吃”进金黄色稻穗，“吐”出粉碎的稻秆，农户再将收割完的水稻运回家。

记者在现场看到，短短10分钟内，收割机就载着脱粒的粮食来回跑了两趟。

刘长洪说：“我们最新购买的两台

收割机正在田间抢收。之前使用的收割机是从外地租的，既要担心因疫情防控收割机无法过来等问题，同时使用成本又比较高，现在自己购买了收割机，闲暇还能帮周围的农户收割水稻，一举多得。”

“1小时能收稻谷4-5亩，正常工作的话，一台收割机每天能收稻谷50亩以上，效率是纯人力收稻的100倍。”刘长洪说。当前随着农业劳动力结构的变化，现代农业发展步伐加快，双流区积极推广先进适用的农业机械，通过建设农机社会化服务组织、推动农机农艺融合等方式，有效地促进了全区农机化水平的提升。截至目前，全区综合机械化率已达到89.3%。

“我们社区总共有2000多亩水稻，当前一手抓疫情防控，一手抓抢收季节，让粮食颗粒归仓，预计今年每亩田地能让农民增收500-600元。”黄水镇桃英社区党委委员林刚说。

唐静 赵飞

华西都市报-封面新闻记者 刘秋凤

“防疫泡泡”里的一家成都医疗企业：

### 24小时开足马力 日产核酸采样管

#### 能满足超1000万人次需求

华西都市报讯(记者 杨金祝)疫情防控之下，成都不少企业开启“防疫泡泡”模式，有条不紊地生产，尽最大努力保障各类应急保障物资生产和供应。

“本轮疫情暴发以来，我们在安全防护条件有保证的前提下，24小时开足马力，生产核酸检测需要的病毒采样管，为抗击新冠疫情贡献自己的力量。”9月5日，成都瑞琦医疗科技有限责任公司相关负责人说。

据该负责人介绍，现在公司有近20条生产线24小时生产病毒采样管，日产能满足超过1000万人次核酸检测需求。“在收到9月1日18时起厂区实行闭环管理的通知后，我们启动紧急预案，紧急采购了一批生活及防疫物资，并做好闭环内人员的健康监测和核酸检测。”该负责人说，因厂区没有宿舍，许多人只能在办公室打地铺休息，但为了助力成都早日渡过难关，大家都毫无怨言、坚守岗位。

据悉，自8月25日以来，瑞琦医疗已为成都高新区、郫都区、成华区等地供应能满足超过5000万人次核酸检测需求的病毒采样管产品。

### 新闻多一点

企业闭环生产模式被称为“防疫泡泡”模式，即以企业为最小防疫单元，企业做好原材料、生活物资、防疫物资储备，政府为企业保障后续物资供应、运输车辆通行等，企业在疫情防控期间继续进行闭环生产。截至9月3日，成都市有2500多家企业纳入闭环管理、实施闭环生产。