

科技护航“盐碱滩”变身“米粮川”

本报记者 王星雅 李慧龙

六月中旬,吉格斯太镇梁家圪堵村麦田里绿意盎然,小麦长势喜人,地垄间小麦与麻子套种错落有致。曾经,这片土地受盐碱化困扰,耕地产能不足、粮食产量低迷,农户种地收益受限。如今,随着达拉特旗小麦科技小院扎根田间,前沿农业技术在这片田地里落地生根。

2023年,内蒙古农业大学冯福应教授携复合微生物种子包衣技术科研团队入驻吉格斯太镇,达拉特旗小麦科技小院正式建成投用。该技术依托团队多年积累的旱区荒漠微生物资源库,筛选抗盐碱、促生长的多功能菌株制成复合菌剂,在播种前对种子进行包衣处理。相较于传统种植模式,这项新技术具备环保、低成本、抗病抗害、提质

增产的显著优势,无需新增繁杂农艺措施,仅通过播种前对种子进行包衣处理,便可助力小麦亩产提升20%以上,每亩可为农户增收180元。

科技小院落地三年以来,逐渐搭建起完善的科研科普体系,现已配套建成标准化实验室、微生物菌剂制备车间及300平方米科技成果展厅,构建起“实验室+田间+展厅”的三位一体发展格局。同时创新推行“科研试验+田间示范+科技入户”一体化服务模式,采用“长期驻点+季节增援”的驻院机制,科研团队学子分批驻守乡村,与农牧民同吃、同住、同劳作,把实验室的科研成果转化为田间地头的实用技术,让先进种植技术扎根土地。

科技小院给土地带来的改变,当地农牧民

的感受最为真切。“我们最懂自家土地,这两年种地的变化太大了,以往盐碱地播种后,庄稼出苗不齐、根系瘦弱,遇风就倒伏,亩产常年维持在800斤左右。自从用上科技小院的微生物菌剂,庄稼的出苗齐整了,茎秆也变粗壮了,优质地块的亩产能够稳定突破1000斤,我们的收成也随之逐年攀升,大家种地的底气越来越足。”梁家圪堵村村长周永清说。

“我们目前重点开展三个方向的研究,分别是小麦专用促生菌剂抗倒伏增产机制研究、麻子专用促生菌剂增产试验、小麦麻子套种模式复合增产研究。通过这一系列科研试验,能够有效助力作物根系延展生长,提升土壤的养分吸收效率,增强农作物抗盐碱、抗旱、抗倒伏能力,为粮食稳产丰产筑牢

技术根基。”来自冯福应教授团队的内蒙古农业大学生物技术与工程专业研究生梁蒙妮介绍说。

在这场科技赋能盐碱地综合治理的实践中,团队以科技小院为阵地,交出了一份亮眼答卷。科研层面,团队深耕微生物改良盐碱地领域,构建起菌种筛选、工艺研发到田间应用的全链条技术体系,累计发表学术论文5篇,申报发明专利3项、授权1项,相关成果于2024年入选中国乡村振兴案例库。农业生产层面,科技小院筛选永良4号、巴麦13号等优质耐盐碱小麦品种,配套微生物改土、种子包衣技术,让示范田的小麦亩产从过去不足380公斤提升至如今的580公斤左右。

“科技小院落成以来,农牧民告别了‘凭

经验种地’的传统模式,并逐步掌握了测土配肥、节水灌溉、病虫害绿色防控等科学技术,主动学技术、用技术成为新风尚。不仅如此,在技术支撑下,全镇‘统种共富’模式也随之提质增效,统种农户亩均增收可达200元以上。”鄂尔多斯市市级科技特派员、达拉特旗小麦科技小院副院长刘永说。

达拉特旗小麦科技小院补齐了沿黄盐碱地粮食增产的技术短板,为全旗改造中低产田、打造吨粮田树立了可复制的本土范本。下一步,达拉特旗将继续依托小麦科技小院深耕盐碱地改良技术,扩大科技示范田面积,总结盐碱地改良种植实践经验,不断释放科技兴农、科技富民动能,为全旗粮食产业提质增效与乡村全面振兴注入持久科技力量。

沙海酿琼浆 | 达拉特旗葡萄酒斩获国际顶级葡萄酒大赛金奖

树林召讯 近日,世界最大规模的葡萄酒赛事——Decanter世界葡萄酒大赛(Decanter World Wine Awards, DWWA)2026年评审结果公布。产自达拉特旗,由鄂尔多斯王田生物科技有限公司(天戈酒庄)生产的3款葡萄酒,获得一金、一银、一铜的战绩,让产自库布齐沙漠的美酒享誉世界。这也是内蒙古葡萄酒首次获得DWWA金奖。

沙漠恩赐金沙霞酿干红葡萄酒2023年份凭借极具辨识度的沙漠风味、稳定均衡的酒体品质、出众绵长的收尾口感,收获全场国际评审一致高分认可,获得金奖。沙漠恩赐银沙混

酿干红葡萄酒2023年份与沙漠恩赐马瑟兰干红葡萄酒2023年份,分别获得了银奖和铜奖。

作为全球三大顶级葡萄酒赛事之一,Decanter大赛评选过程全程无品牌标识,标准严苛,极具国际公信力。本届赛事阵容庞大,36个国家和地区的245位葡萄酒专家,对来自58个国家和地区的16631款葡萄酒、近千款起泡酒进行匿名盲评,专业性认可度备受行业肯定。

天戈酒庄位于北纬40°,地处库布齐沙漠腹地,年均日照3100小时,昼夜15℃天然温差,气候冷凉干燥,特别有利于葡萄酒香气和风味物质的积累。酒庄于2019年开始建

设,集葡萄酒种植、酿造、销售、科研、文旅为一体,酒庄依托科学种植,不仅打造了一流的葡萄酒、白兰地种植、酿造基地,更将经济效益、生态效益和社会效益相结合,改善区域环境,促进农民增收。天戈酒庄生产的各款红酒在布鲁塞尔世界葡萄酒大赛、Decanter世界葡萄酒大赛、IWSC国际葡萄酒和烈酒大赛、亚洲葡萄酒质量大赛和“青酌奖”葡萄酒大赛上先后获得金、银、铜奖共计38个奖项。本次获奖再次证明了,库布齐沙漠腹地,能够种出好葡萄、酿出好酒。

(来源:达拉特发布)

达拉特旗2个科技项目获批 自治区科技重大专项

树林召讯 近日,内蒙古自治区科学技术厅公示2026年科技重大专项拟立项项目名单,我旗鄂尔多斯中轩生化股份有限公司、内蒙古三峡蒙能能源有限公司两家企业申报的项目成功入选,实现了我旗在自治区科技重大专项立项上的新突破,为全旗科技创新和产业高质量发展注入了强劲动力。

鄂尔多斯中轩生化股份有限公司牵头的《高品质甲酯蛋白生物制造关键技术研究与产业化示范》项目,标志着我旗合成生物制造产业发展取得重大进展。项目聚焦生物制造领域,重点攻克甲酯蛋白高效合成、工艺优化及产业化应用等核心技术,将助推我旗生物发酵产业朝着高端化、绿色化、规模化方向迈进,进一步延伸煤化工高值化利用产业链。

内蒙古三峡蒙能能源有限公司牵头的《35kV电网直挂型调相机关键技术及应用示范》项目研发的35kV直挂型调相机技术无需配置

传统升压变压器,可直接适配电网电压,针对性解决高比例新能源接入带来的电网运行难题,意味着达拉特旗在新能源关键技术攻关和产业示范应用迈上新台阶,区域新型电力系统建设水平位居全区前列,同时为库布齐沙漠千万千瓦级新能源基地安全并网、绿电高效外送消纳提供了核心技术支撑。

自治区科技重大专项,是自治区党委、政府紧扣习近平总书记对内蒙古系列重要讲话重要指示精神,锚定自治区“1571”工作部署,围绕重点产业链布局创新链,集中力量组织实施的重大科技攻关项目,是推动产业转型升级、培育发展新动能、实现高质量发展具有重要牵引作用。此次,我旗两家企业项目同时入选并完成立项公示,充分彰显了企业在技术创新、产业升级与研发能力上的显著提升,标志着我旗在服务自治区重大战略、融入区域创新格局中迈出坚实步伐。

(来源:达拉特发布)



跑道丈量城市蝶变 绿意浇灌民生幸福

本报记者 段飞龙 杨耀中 王错 李慧龙

一双跑鞋,二十余载朝夕。作为扎根达拉特旗的媒体从业者,也是常年奔跑的运动爱好者,自2000年定居黄河之畔的这片土地以来,我便以脚步为尺,在日复一日的奔跑中,见证了小城实现生态提质、城建升级、民生向好的全方位蝶变。

二十多年来,达拉特旗城市建设尚在起步发展阶段,受地城气候影响,风沙天气较多,城区绿化空间、休闲公园与专业健身配套还在逐步规划完善。那时可供市民休闲运动的专门场地不多,城市生态环境、便民配套设施仍有较大提升空间。

多年来,达拉特旗始终坚持生态优先、民生为本的发展思路,持续推进城市绿化提升、人居环境改善、文体设施配套建设,不断完善城市功能,让生态发展成果实实在在惠及千家万户。一代代治沙人接续坚守、久久为功,在库布齐沙漠边缘筑起绵长绿色屏障,稳步改善区域生态环境,彻底改变了以往受风沙侵扰的局面。

如今的达拉特旗,满城苍翠、步步皆景,城

市风貌与民生品质实现跨越式提升。城区精雕细琢、持续增绿,三十余座城市公园、口袋公园散落街巷、点缀居民区,错落有致、景致怡人。全城贯通二十余公里生态健身步道,串联公园广场、街巷社区,构建起全城覆盖、景随步移的生态健身网络。

翔实的数据,是城市蝶变最有力的答卷。目前,达拉特旗城区人均公园绿地面积达12.73平方米,建成区绿化覆盖率提升至42.96%,实现“出门见绿、移步入园、抬脚健身”的宜居新格局。昔日人车混杂的老旧马路,变为绿树环绕、平整安全的塑胶生态步道;曾经绿植偏少的街巷,如今处处草木葱茏,绘就一幅清新宜居的城市画卷。

晨昏之间,尽是烟火美好与民生暖意。清晨薄雾氤氲,草木清新,无数市民迎着晨光奔跑锻炼,畅享清新空气与运动乐趣;傍晚灯火璀璨,公园步道热闹有序,居民散步休闲、老人康养健身、群众载歌载舞,欢声笑语充盈街巷。曾经并不普及的户外健身,如今成为全民日常,全民健身的良好氛围充盈城

市每个角落。

二十余年奔跑路,二十载城市焕新颜。以奔跑者和见证者的双重视角回望,达拉特旗的蝶变清晰可感:通行道路不断提质升级,生态环境绿意渐浓,群众休闲选择愈发丰富,在家门口就能尽享优美风光与便捷运动空间。纵横的健身步道、精致的城市公园、繁茂的城市绿地,是达拉特旗持续推进精细化城市建设、用心办好民生实事的生动缩影。

生态筑底提升城市颜值,城建赋能厚植民生温度。从风沙侵扰到生态宜居,从设施短缺到民生丰盛,持续推进的生态治理,重塑了达拉特旗的城市气质,滋养着一方水土,造福着一方百姓。

步履不停,见证不止。作为新闻从业者,我始终以脚步感知城市脉搏、以目光触摸民生温度。如今的达拉特旗,以绿为底、以民为本,实现生态之美与生活之美共生共荣。未来,这片黄河之畔的热土将持续向阳生长、岁岁常青,让每一位市民都能在满目苍翠中享受宜居生活,在城市持续蝶变中收获满满幸福。

老解馅饼:小店里的非遗烟火

本报记者 郝晨光 王欢 张祺轩 石会琴

近日,达拉特旗老解传统手工肉饼制作技艺成功入选第八批市级非物质文化遗产代表性项目。这也让“老解馅饼”店成为本地美食文化的一颗璀璨明珠。

食客踏入小店,一下子就会被浓郁的烟火气包围——热气腾腾,香气扑鼻,并不多的餐桌,几乎被三三两两的食客占满。老解师傅解玉泉把他的传统手工肉饼制作技艺传授给了他的儿子解慧。如今,解慧是这家小店的店主和主厨,他站在案板前,忙碌的身影成为店里最动人的风景。

记者随着进店的食客,排队点了餐。当看到端来的牛肉馅饼时,着实被惊艳到了:馅饼两面金黄,咬一口下去,外皮酥脆内里绵软,肉馅鲜香多汁,还有一股浓浓的沙葱香味。再嚼一口玉米渣子粥,能清晰感受到玉米渣颗粒带来的独特质感,既有微微的粗糙,又不失软糯,让人真切地领略到粗粳的本味。小店菜品种类虽少,牛肉沙葱、猪肉洋葱两种口味的馅饼,搭配清甜的玉米渣子粥、鲜美的鸡蛋汤或浓郁鲜香的牛肉粉汤,还有清凉开胃的酸汤,每一种都是美味。

解慧师傅对食材的讲究,是老解馅饼美味的基石。为了那一口正宗的滋味,他坚持亲自去屠宰场挑选猪肉,只选纹理清晰、色泽红润的上等鲜肉;牛肉则非当地小红牛不可,本地小红牛肉质紧实鲜嫩,排酸后的牛肉、猪肉为馅饼赋予了独特的风味。

那生长在沙漠里的沙葱,更是老解馅饼的点睛之笔。新鲜嫩绿的沙葱,辛香中透着清甜,将它与牛肉拌在一起,各种味道完美交融。做饼皮的

面粉,解慧师傅只信赖河套平原的优质面粉,用它做出的饼皮,劲道与酥软并存。

在后厨,记者见证了老解师傅制作馅饼的全过程,和面,看似简单,实则暗藏玄机,精确的水面比例是解慧师傅心中的秘方,醒面的时间也大有讲究,恰到好处醒面,让面团充分舒展,三分揉七分醒,为饼皮的口感打下了基础。

拌馅时,各种食材在盆中汇聚。解慧师傅手法娴熟,将切好的牛肉和沙葱按比例混合(另一种馅料是猪肉+洋葱),再加入精心调配的调料。他说,每种食材的比例都必须精准,这样才能调出最和谐而有特色的味道。

包好的馅饼入锅,先以大火猛煎,瞬间锁住馅料的鲜美,让馅饼表面迅速定型,随后转小火慢烙,直到馅饼两面金黄,散发出诱人的焦香。看解慧师傅制作馅饼,简直就是一种享受。

老解父子做馅饼已有30年了,今年“老解馅饼”申请市级非遗项目获批,当记者问到对于非遗技艺传承有什么愿望时,解慧师傅说,他最大的愿望就是希望老解馅饼这门传统古法手工艺能代代传承,让更多人品尝到这份充满烟火气的美味。申请市级非遗项目获批,不仅是对解慧师傅手艺的认可,更是对这份传承与坚守的肯定。相信在未来,这家深藏达拉特巷陌小店的烟火气将随着老解馅饼的美味,香得更久,赢得更远。

走一线 改文风