

推动农业增效益、农村增活力、农民增收入

——中央一号文件释放重农强农强烈信号

2025年中央一号文件23日发布，锚定推进乡村全面振兴、建设农业强国目标，对当前和今后一个时期“三农”工作作出系统部署，向全党全社会释放重农强农的强烈信号。

围绕粮食安全、农民增收等热点话题，中央农村工作领导小组办公室有关负责人在国新办24日召开的新闻发布会上进行全面解读。

热点一：如何持续增强粮食等重要农产品供给保障能力？

“我国粮食总体上仍处于供求紧平衡状态，抓粮食生产不能松劲懈怠。”中央财办分管日常工作的副主任、中央农办主任韩文秀表示，持续增强粮食等重要农产品供给保障能力，牢牢把握粮食安全主动权，应在以下几个方面发力：

一是要稳面积、增单产两手发力。要把粮食增产的重心放在大面积提单产上，进一步扩大粮食单产提升工程实施规模，加大高产高效模式集成推广力度。

二是强化农业科技和装备支撑，因地制宜发展农业新质生产力。要推进农业科技力量协同攻关，提升农业科技创新体系整体效能，加快突破关键核心技术，加力攻克一批突破性品种等。

三是构建多元化食物供给体系。要践行大农业观、大食物观，面向整个国土资源，全方位多途径拓展食物来源，让老百姓的餐桌更加丰富，吃得更加健康、更有营养。

四是健全粮食和食物节约长效机制。节粮减损在一定程度上就是增产，中央一号文件提出要健全粮食和食物节约长效机制，持续推进全链条节粮减损，形成节约粮食、反对浪费的社会风尚。

“耕地是保障粮食安全的根本。”韩文秀表示，中央一号文件从严守耕地数量、提升耕地质量、管住耕地用途等方面作出重点部署，筑牢粮食安全根基。

热点二：过渡期后帮扶政策往哪走？

2025年是巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接5年过渡期的最后一年。“守住不发生规模性返贫致贫的底线，绝不仅仅是今年的年度性任务，过渡期后也必须长久、永久地守住牢守。”韩文秀表示。

中央一号文件提出，统筹建立农村防止返贫致贫机制和低收入人口、欠发达地区分层分类帮扶制度。韩文秀说，当前正在组织对巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接5年过渡期进行总体评估，在评估的基础之上，对各项帮扶政策分类优化完善。

他表示，对于农村低收入人口，重点是统筹开展农村低收入人口及防止返贫致贫对象的识别监测，强化对有劳动能力的农村低收入人口的开发式帮扶，加强社会救助兜底保障，注重激发内生动力，增强“造血”功能。对于欠发达地区，重点是促进这些地区振兴发展，有针对性地加大政策倾斜力度，通过东西部协作、定点帮

扶等机制给予差异化支持，让欠发达地区在现代化进程中逐步赶上来。

热点三：如何切实保障农民利益促增收？

我国是全球第一大农产品进口国，农产品进口是减轻资源环境压力、弥补供需缺口、平衡贸易关系的重要途径。中央一号文件强调，完善农产品贸易与生产协调机制。综合施策推动粮食等重要农产品价格保持在合理水平，稳定市场供需。

“目前有关部门正在采取一揽子措施促进肉牛、奶牛等行业纾困，下一步随着政策持续发力，生产经营状况会有望好转。”中央财办副主任、中央农办副主任祝卫东说。

如何促进农民持续增收？祝卫东说，文件着重从着力发展富民产业和促进农民工稳岗就业增收两方面，部署拓宽农民增收渠道。

他表示，现在到县域就业、回老家创业的农民工越来越多，文件强调发展各具特色的县域经济，扩大以工代赈项目实施规模，在重点工程项目和农业农村基础设施建设领域推广以工代赈，促进农民就近就业增收。

热点四：宜居宜业和美乡村建设如何走实？

中央一号文件统筹部署了乡村建设和治理重点任务，着力推动乡村面貌由

表及里、形神兼备地全面提升。

祝卫东说，要提升乡村规划建设水平。“乡村建设不能平均用力。”他说，要顺应人口变化趋势，合理确定村庄建设重点和优先序，探索具有地域特色的乡村建设模式。

他表示，乡村建设要尽力而为、量力而行，统筹考虑地方财力、农民需要和接受程度，重点突出一个“实”字，集中力量办成一批农民群众急需急盼的实事，坚决反对搞花架子、形象工程。

热点五：农村高额彩礼怎么破？

祝卫东表示，乡村振兴既要塑形，也要铸魂，物质文明和精神文明要一起抓。“针对高额彩礼问题，既要结合实际拿出约束性规范和倡导性标准，也要加强对农村适婚群体的公益性婚恋服务和关心关爱。”他说，群众思想观念、生活方式转变需要有个过程，农村移风易俗要避免用急风骤雨、“一刀切”的办法硬干蛮干，而是要常抓不懈、绵绵用力，德润人心、化风成俗。

中央一号文件对持续整治人情攀比、大操大办、厚葬薄养、散埋乱葬等突出问题提出了明确要求。祝卫东表示，关键是把群众工作做实做到位，把道理讲清楚，既要坚决对不良风气说不，又要帮着农民想出路、找办法。

（新华社北京2月24日电 记者古一平、胡璐、王靖）

四季豆有食品安全风险？

专家建议这样吃更安全

新鲜四季豆味道鲜美、营养价值高，深受消费者喜爱。然而专家提醒，四季豆等豆类含有皂素和红细胞凝集素，如果烹饪不当，极易引发中毒。除了四季豆，还有一些春季“第一口鲜”食用时需要小心。

小小四季豆可能引发大问题

中国农业大学营养与食品安全博士后王国义解释，皂素主要存在于豆荚外皮中，对人体消化道黏膜有较强的刺激性，可引起胃肠道局部充血、肿胀甚至出血性炎症；红细胞凝集素则主要存在于豆粒中，能破坏红细胞并引发凝血，导致人体出现强烈的呕吐反应。

西南医科大学附属医院急诊医学部副主任医师曹洪英提示，四季豆中毒症状一般发生在进食烹饪不当的四季豆后1.5—4小时。主要为胃肠道症状，表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等，也可能伴随头痛、头晕、胸闷、心慌、冷汗、脱水、胃灼烧感、四肢麻木等症状。重度中毒还可能进一步出现嗜睡、抽搐、意识障碍、呼吸困难、无尿，甚至溶血性贫血、黄疸、血红蛋白尿等症状，威胁生命健康。

曹洪英建议，“如果有类似症状发生，务必及时前往医院急诊科诊断治疗。”

美味不能停 这样吃更安全

国家食品安全风险评估中心副主任刘兆平介绍：“预防四季豆中毒的最好方法就是充分烹调，确保烧熟煮透。”皂素和红细胞凝集素都可被高温破坏，充分煮熟



预防四季豆中毒。新华社发 朱慧卿 作

后可以放心食用。

浙江大学和杭州市市场监管部门于2019年进行的一次对照实验显示，用开水分别煮5分钟、10分钟的样品四季豆中仍有红细胞凝集素，而煮了20分钟和30分钟的样品四季豆中没有检出。

“并不是说四季豆让人中毒，而是没煮熟的四季豆会引起中毒。”成都川菜博物馆副馆长张辉强解释，如果食材用量大，加工时间紧，易因追求色泽和口感而忽视充分烹调，另一方面大锅制作菜肴，容易出现受热不均而导致四季豆夹生。因此，张辉强建议，烹调前最好把四

季豆两头的尖及荚丝去掉，在水中泡15分钟。在烹调过程中，首先注意菜量不能超过锅的一半；用油煸炒后，加适量水，盖上锅盖，保持100℃小火焖10余分钟；最后用铲子翻动，使其均匀受热。

受访专家还提醒，放置过久的四季豆会霉烂生虫或产生较多的亚硝酸盐，进食后可能造成霉菌或者亚硝酸盐中毒，因此在选购时要挑选新鲜的嫩四季豆，最好不买、不吃老四季豆。

春季这些食品风险也需警惕

春季到来，各类新鲜食材陆续上市。

除了四季豆，还有哪些食材需小心处理、烹饪？专家提示，野生蘑菇、野菜和春笋等也容易导致食物中毒，需要特别注意。

我国有毒野生蘑菇有数百种，仅凭颜色等经验难以准确判断毒性。专家建议，最好规避风险的方法就是不采摘、不购买、不食用不认识和不熟悉的野生蘑菇。

“野生蘑菇中毒在前期出现消化道症状后，可能进入‘假愈期’，腹痛呕吐等症状好转，但是实际上这个时候可能已经进入器官功能损伤期。因此建议及时到医院进行正规的检查。”曹洪英说。

很多人爱好春天的“第一口鲜”，对春季野菜青睐有加。但部分野菜与有毒不可食用的植物很相似，如水芹与毒芹、血皮菜与化儿草、桑葚和马桑果等，如果不具备专业知识，误采误食可能引起中毒。蕨菜等野菜含有微量毒素，如果烹饪不当或一次性食用过多也可能引起中毒。

专家提醒，自行采摘野菜时要仔细辨识，尽量选取具有典型特征的野菜，不建议采摘卫生环境较差的地方以及公路、城市公共绿地等场所的野菜，更建议在菜市场、超市等正规渠道购买人工种植的“野菜”。

近日，一些地方也出现因过量食用春笋，出现晕厥、呕血等症状的患者。医生提示，春笋纤维素含量高，且含有草酸，大量进食对胃肠道刺激明显，有消化道基础疾病的患者大量食用春笋容易引起胃溃疡甚至消化道出血，卧床老年人和过敏体质人群也不宜多食用。（据新华社成都2月24日电 记者唐文豪、董小红）