

2021年北京《申论》真题（乡镇卷-考生回忆版）

扫描下方二维码下载妙学吧APP 刷海量题库掌握最新热点



QQ扫码直接下载

微信扫码到应用市场下载

支持所有机型

【材料一】

老百姓过日子，开门七件事，柴米油盐酱醋茶。

从1988年国务院推动实施“菜篮子”工程、2010年推进新一轮“菜篮子”工程以来，北京市大力推动与“菜篮子”相关的产业生态建设和发展，保障“菜篮子”供应无忧，让百姓的“菜篮子”越拎越安心。

1985年以前，北京的蔬菜主要由本地供应，季节性十分明显。这对爱吃西红柿打卤面的田大爷一家一直是考验。从1968年开始，田大爷一家走上了自制西红柿酱的路。

“说出来您都不信，我们全家总动员，一年做120多瓶，全码在床底下，直到20世纪80年代末我家小作坊才正式‘开张’。”80岁的田大爷笑着说，“那时候一年到头只有十几种蔬菜，冬储大白菜上市时我家还要购买一车大白菜，保障冬天有菜吃。而现在蔬菜多种多样，想什么时候吃，市场上都能买到。”1985年，北京放开了肉、蛋、蔬菜等5种农副产品的价格，各地菜商纷纷进京，蔬菜交易也就热闹起来了。

2010年以来，北京市建立了蔬菜生产用地最低保有量制度，实施每亩500元标准的菜田补贴政策，推动村镇蔬菜产业化、设施蔬菜标准化，创建国家级示范育种场和养殖场；2018年1800多家农业龙头企业和农民专业合作社被纳入平台管理，5000多个产品实现质量安全可追溯。北京市统计数据显示，2019年全市农副产品产量中蔬菜及食用菌产量为111.5万吨，禽蛋9.6万吨，牛奶26.4万吨，生猪出栏数28.4万头，为北京的农副产品稳定供应提供了巨大保障。

“我们的蔬菜主要是直供超市，同时合作社也为市民提供农业休闲和采摘项目。”北京B区一家种植合作社负责人张经理说，“2019年，我们引进了水肥一体机等设备，劳动力上节约了三分之一，肥料节约与节水方面效益显著，蔬菜品质也有所提升，综合效益提高了25%左右。我们还利用大数据等远程实时监测墒情、环境、气象等，以自动化的方式指导蔬菜园的生产，效率提高了近20%。”

北京某批发菜市场管理负责人介绍，现在市场卖的基本都是净葱，只有在每年11月份的冬储菜季节，有10%左右的毛葱进来，方便市民储存。同时，净菜公司也大量将土豆、胡萝卜、洋葱、芹菜等加工成半成品。这些举措既可提高商户的产品附加值，又可实现消费者厨余垃圾减量。现在，这个市场每天实现垃圾减量20%，预计全年可减少7000吨果蔬垃圾。

为提升生活性服务业品质，居民生鲜果蔬“最后一公里”的便民商业服务也在行动。2017年以来，H生鲜店已经在京开设26家门店，2019年以来又有越来越多的前置仓开到居民区周边，30分钟内就能把新鲜蔬菜送上门。某大型连锁超市的采购负责人郭先生介绍，超市各门店已全部上线“到家服务”，通过超市小程序、社区小店APP以及第三方平台入口，为周边3-10公里的消费者提供1小时达、同城半日配送和一日三送等多种服务。此外，其他各大外卖平台、电商平台也提供轻松、便捷的买菜服务。丰富多样的买菜渠道，琳琅满目的蔬菜品种，让北京市民餐桌上的菜品越来越丰富了。

在保障菜品丰富的同时，政府管理也随之悄然发生着变革。近年，北京市农业农村局对134项涉农行政审批服务事项进行优化改革，农机管理、种业管理、畜牧渔业管理等方面实行在线审批。以中国M工商集团有限公司为例，在审批改革后就避免了以往因不能及时通关产生的超期仓储费用，每年可节省费用累计超过100万元。

“去年我们加大了市场抽检力度，在批发市场抽检，合格率达到98.41%。同时开展了为期两个月的农产品质量安全专项整治。”北京市市场监督管理局一位负责人表示，今后将继续严格合规准入，加强市场监管，保障餐桌安全。

【材料二】

从农业发展的产业链条来看，除了农业科技创新和市场销售的两头在北京有优势外，保障北京“菜篮子”供应、满足市民农产品需求的大头在外埠，每年2000多亿元的农产品消费总额中80%以上来自外埠。近年来，北京市政府出台多项措施鼓励和支持全市涉农企业与各地合作建设外埠蔬菜与畜产品保供基地，产品市场日益广阔。

北京S农业股份有限公司2007年开始在河北迁安、承德建设外埠生产基地，2010年后又陆续开始在山西阳高、陕西汉中和海南省多地合作建设生产基地15个，在基地引导农民进行标准化生产，带动当地农业生产方式变革，促进产地农民增产增收。北京F生物科技公司在外埠产地引进自动化播种机、智能温室大棚，应用农业智能设备物联网，推行追溯编码体系，实现了农作物从种到收全程智慧管理。

北京N食品集团的业务内容涵盖了米面油、肉蛋奶、酱醋茶、糖酒菜等全品类食品，基本实现种植、养殖、仓储、加工、贸易、配送、销售等全产业链贯通。例如：该公司从育种到养殖，到屠宰、物流的配送等，形成了完整的养猪产业链，先后在北京房山、黑龙江双河生猪养殖基地开辟“建楼养猪”模式，配备全程自动化的软硬件设施和安全科学管理体系；在河北S工业园与定州牧场形成了“规模化牧场+现代化加工”的完整产业链条；即将建成的北京鲜活农产品流通中心，将与最大的批发菜市场形成北京农产品供应储备“双中心”，实现与全国各地农产品的产销对接，更好满足市民的个性化需求。

李先生是一名北京的玉米供应商，今年春节期间他没休息过一天。从大年初二开始，他就远程指挥海南某种植基地及时采摘玉米发往北京，为40多家超市、企业提供稳定的货源，他要确保每一车玉米顺利来到北

京。从海南基地到北京，远距离运输加上疫情期间的道路管控，让物流显得更加艰难。司机们绕过以往必经的湖北，一路经广西、江西、安徽、山东、河北才辗转抵京，每一趟都要历经55个小时的昼夜奔波，比平时多走500多公里。“司机师傅实在辛苦，一路上只能靠泡面和矿泉水填肚子。”今年正月，李先生每车玉米的物流费用提高了许多，但每天依旧有7辆货车从海南发车，“产地装货的、冷库预冷的、路上跑的、在市场卖的，50多辆车在同时作业。”

【材料三】

“一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。”厉行节约，反对浪费，是对食物的尊重，对农民的尊重，也是对自己的尊重，对社会文明的尊重。近来，各地积极践行中央对制止餐饮浪费行为的重要指示精神，进一步加强宣传教育，培养节约习惯，推动“浪费可耻、节约为荣”成为社会新风尚。餐饮浪费现象，不只是个人消费习惯问题，更是事关国家粮食安全的大问题。全国各大媒体也都在讨论制止食品浪费行动，某网站的“优雅吃货吧”里，吧主也抛出一个讨论话题：从田间到餐桌，你有哪些记忆？

下面摘录部分网友晒出的经历和体会：

网友甲：我母亲总是说，端上餐桌的每一份美食都表达着从田间到餐桌的善意。她每次一看到孩子们吃饭掉饭粒，总是说“罪过啊，罪过啊”从母亲说的“罪过”这个词，我能深深感觉到，老一辈人对食物怀有的那种敬畏之心。

网友乙：小时候，父母收割完稻谷，都会要我提着竹篮再到田里去，将散落的稻穗一根根拾回来，颗粒归仓。现在，我也见不得有人将米饭弃之不顾，因为眼前总会出现父母躬耕风雨的身影。

网友丙：作为在城市长大的孩子，虽然之前也读过“粒粒皆辛苦”这样的诗句，但一直没机会和粮食亲密接触，对其也没什么特别的感受。直到在大学劳动课程中，我的认识发生了巨大的变化。那时，从买种子、播种，到除草、翻地，再到收割、销售，都是我们自己来做。大家都一顶草帽、一副手套，手持镰刀，躬身割水稻、打谷子，还在农场里挖出了一个池塘养鱼。挖池塘的时候，好多同学手上都磨出好几个水泡。但到了收获季节，看到累累果实大家都很有满足感。记得一位同学情不自禁地感慨，对食物的尊重不仅仅是一种情感，更是一种责任！

网友丁：一次去吃馄饨，我囫囵吞枣吃得很快。老板娘从厨房捧了一个小碗出来，一看我已吃完了就着急地说：“哎呀，糟糕了，刚才给你的调料里少了一种酱汁！”结账时，她死活不肯收钱，并对我说：“馄饨本来应当更美味的！是我调味不正宗，对不起您啊！”她对食物的朴素匠心让我感动。关注餐桌上丰美的食物，更应关注食物背后的那些人。

网友戊：今天在单位被各种烦心糟心事纠缠，下班回家途中，带上耳机听着伤感的歌曲，感到极度沮丧！不料，转过一个街角，突然闻到一阵杂粮香味，这香味牵引着我来到了煎饼铺子前。我迫不及待地说：“老板，请帮我摊个煎饼，加个鸡蛋和里脊，少放点辣椒。”之后，捧起热腾腾的煎饼，狠狠地咬上那么一口，我发现，生活原来也不是那么糟糕啊！

网友己：有的消费者总觉得，我花我自己的钱消费，剩了就扔了，这是我的自由和权力，关他人什么事？有的餐饮企业也认为，消费者自己点餐买单，他自己愿意多花钱我们也能多赚钱，我们有什么理由去阻拦呢？

【材料四】

不去新疆，也可吃到吐鲁番的葡萄；在采摘季过去3个多月后，仍能在市场上买到新鲜的樱桃……改变我们生活的，正是农产品产地“最先一公里”冷链物流的飞快发展。农产品产地“最先一公里”，是指农产品在产地采摘后至移交物流运输之前，为了保持农产品质量、延长保质期，需要进行的一系列活动，包括预冷、分级、加工、包装及仓储等系列工作。其中，预冷、分级、加工是农产品产地冷链的早期质量控制环节，在整个供销链条中的地位是极其重要的，因为无论从控制效果还是控制成本上考虑，事前控制都是最优的。

“2019年，我国农产品总产量19.80亿吨，其中生鲜农产品产量超过11亿吨。”扶贫开发研究专家郭先生介绍，由于存在保鲜和腐烂问题，无法及时销售的生鲜农产品损失达到20%~30%，这一损失主要由农户来承担。

近年来，各级政府陆续出台了农产品冷链物流方面的系列政策。2020年4月21日发布的《国务院办公厅关于加快发展冷链物流保障食品安全促进消费升级的意见》中，就明确提出要聚焦农产品产地“最先一公里”，鼓励各地加快补齐这一短板。2020年7月国家发展和改革委员会发布了首批国家骨干冷链物流基地建设名单，推动国家骨干冷链物流的发展。

目前，越来越多的企业也在产地冷链物流方面进行布局、开拓和发力。如2020年7月30日L电商公司宣布，将在四川、陕西、山东建设3个产地集运加工中心（即产地仓），在多个省会城市打造20余个销地仓，形成“产地仓+销地仓”的农产品流通网络；F农慧集团在武陵山区中心城市建设生鲜农产品物流产业园，在乡村建立配套冷库，形成一套农产品冷链预加工、储存、配送等的物流体系，既能大幅缓解农产品的损耗问题，又能让优质农产品卖出好价钱，让老百姓能够吃到好东西。

H市永昌县是一个农业大县，其农产品不仅在本地销售，而且还是北京、上海等城市“菜篮子”的保障。近年来，永昌县调整农业产业结构，结合易地扶贫搬迁建设了大批蔬菜产业扶贫基地，已有七万多亩土地种上了各种蔬菜，蔬菜产业已成为全县支柱产业。不过由于冷库等设施不足，农产品口感品质、保存时间、质量标准难以保证，使产品附加值较低，运营成本高，损耗也较高。为了有效推动和保障蔬菜产业发展，县政府将冷链设施建设定为2019~2020年的重点工程，制发了《关于促进涉农冷库建设工作的意见》，推动涉农冷库冷链物流设施的建设工作。

“目前全县共有20个冷库约4000吨的容量，而到2022年全县每年需要预冷处理的外销蔬菜就有300万吨，现有的冷库远远满足不了日益增长的果蔬预冷处理的需求。”永昌县果蔬产业发展中心的夏主任介绍说，按照年产预冷外销蔬菜300万吨的计划，冷库容量必须达到15000吨以上，增加冷库建设迫在眉睫。夏主任还提到，产地冷库等设施的建设投入大，回报周期长，回报率低，很少有大量资金投入，而大部分农民自己又投建不起。

据了解，目前永昌县已有的冷库主要布局在县城郊区，蔬菜产业基地建有冷库的很少。2019年以来，县里为承担冷库建设项目的农民专业合作社和农户提供财政资金补贴，不过来申报的却寥寥无几。

“拿到补贴哪有那么容易呀！政府采取的是先建设后补贴，我哪有那么多钱把冷库先建起来？即使建好了，还要报各种材料，经过层层审批。所以，我还是自行采收，简单分类，然后等待蔬菜基地的大卡车来装货运到外地超市，超市自己去分类处理吧。虽说我的菜卖得确实便宜些，但我也就不用自己花钱建冷库，也不用去了解那些搞不懂的什么预冷保鲜技术，这也算省心了。”

“冷链物流运营成本高在一定程度上增加了农民负担，企业在基地建设冷库的意愿也受到成本影响。”永昌县F农业发展公司的负责人Z说，当前永昌县生鲜农产品冷库用电是按照工业用电收取费用，与农业用电标准相比差价大，用电费用成为制约产地农村冷库项目建设的重要因素之一。Z同时表示，冷链物流对技术的专业性要求很高，冷链运输设备运营、冷链物流信息化体系建设都需要专业人才。他也坦言，目前县里大部分被初加工的农产品在包装的设计、材料的使用、包装的可回收性及与冷藏设备的兼容性方面，仍需下大力气进一步提高。

【材料五】

从古至今，人类在地球上从未停止过迁移的脚步，有多少人远离故土，定居他乡，就有多少人追根溯源，寻找同族。食物也是如此，物种流传，有无互通，食材碰撞，风味交融，造就了不同地域多彩的饮食风貌。人们寻求食物的过程，也影响着人们自身；一个地域的饮食风貌，反过来塑造了那块土地上人们的精神气质。

稻米在山海之间传播，世界各地的巧手又赋予其更强大的生命力和呈现力，改变着人们的饮食结构，满足着人们的饮食需求，这是漫长、壮美又充满着互动性和创造性的旅程。中国是最早栽培水稻的国家，也是东亚稻作文明的发源地，有超过60%的中国人以稻米为主食，但稻米对于我们绝不仅仅是一碗白米饭那么简单。一把把谷粒到一家家的餐桌，稻米的形态被勤劳智慧的中国人民像变魔术般塑造着、幻化着。

【青海·格尔木】

2020年4月，在海拔2800米的格尔木高寒重度盐碱地上，袁隆平青岛海水稻团队首次成功种植“海水稻”。

“海水稻”是对耐盐碱水稻的俗称。目前，山东、内蒙古、黑龙江、广东、甘肃、新疆等多个省区已在种植“海水稻”。2020年10月16日，山东潍坊市的“海水稻”基地中的5万亩“海水稻”，通过中国农业专家的产量测评：每亩产量625.3公斤。这为“中国人要把饭碗端在自己手里，而且要装自己的粮食”这一目标提供了选择方案。

从“南优2号”到超级稻再到“海水稻”，几十年来，袁隆平对杂交水稻不断改良。杂交稻目前已经覆盖了全中国和许多国家。仅在中国，杂交水稻种植面积就达2.5亿亩，面积占比57%，产量占比65%。在泱泱稻田里，袁隆平一次又一次创造了人类粮食生产的高度。

每天都要到田里去，已经成为袁隆平的生活习惯。上世纪50年代，袁隆平最初从事的是红薯育种研究教学。当时国家粮食非常短缺，于是他转而从事国家最需要的水稻育种研究。对于袁隆平来说，爱国就是让粮食增产，用有限的土地养活更多的人。尽管粮食已经连续多年增产，但并不意味着能一劳永逸地解决粮食问题，在营业形势好的时候，还是不能麻痹松懈，放松粮食生产。袁隆平希望通过耐盐碱杂交水稻的研发和推广，让盐碱地像普通耕地那样造福人类，他把“海水稻”技术的突破和创新称为拓荒人精神。

【贵州·南白镇】

黄粑，又名黄糕粑，是贵州省遵义市南白镇的一种汉族传统特色小吃。主要原料为糯米，口感细腻酥软，香甜可口。首先将洗净的粘米与糯米打制成混合的米浆，再将糯米洗净，放入传统的木甑中蒸煮到七八成熟。然后将打制好的米浆与蒸好的糯米饭倒入大木盆中再进行混合，紧接着，便用清洗并煮制好的老笋壳叶或大竹叶将糯米饭团依次捆扎好，然后便可全部盛入大木甑中加火蒸煮。经过漫长的20个小时左右，黄粑出锅了，香气透过湿热的竹叶蒸腾而出。趁热剥去竹叶，黄润晶莹的黄粑，糯香、甜香、竹香扑入口鼻，沁入心田，让人垂涎欲滴，食欲大开。

长江以南，人们更喜爱米制糕点，喜爱将糕团制作成惟妙惟肖的动植物造型，象形一直是中国人的独

门心传，这种别具一格的糕点已经不是单纯的食物，而是更高层次的、对生活情趣的审美。

【浙江·宁波】

每年晚稻成熟，就到了宁波人打年糕的时候。孩子们约好都从宁波回到村里来看望阿公阿婆，四代同堂的一家人像这样围坐在一起的日子，一年只有难得的两三次。在这个颇为丰盛的餐桌上，自然少不了孩子们最喜欢吃的年糕。做年糕是宁波人庆贺新年的一种传统，以前的宁波家庭要在新年之前做上几十斤至上百斤年糕，泡在冬水里储藏，从腊月一直吃到来年。宁波水磨年糕用当年新产的晚粳米制作，经过浸泡、磨粉、蒸粉、揉捣的过程，分子进行重新组合，口感也得以改善。揉捣后的米粉团，在铺板上使劲揉压，再揉搓成长条，一条最普通的脚板年糕就成型了。五岁的宁宁最高兴的事情就是跟着曾祖外婆一起做年糕。等宁宁长大的时候，也许不会记得年糕的做法，但那种柔韧筋道的口感，承载着家庭的味道，则会留在宁宁一生的记忆里。

无论是年糕，还是一碗热气氤氲的白米饭，留给孩子们的不仅仅是家的味道和温度，还有父辈为了给生活增添一份味道和色彩，所付出的辛勤和智慧。食物是人类生存的必不可少的物质条件，但它传递的却是精神力量。

【非洲·马达加斯加·安巴通德拉扎卡市】

依靠种植中国杂交水稻，阿拉法村的兰德尔一家住进了红砖瓦房，过上了富裕的生活。而4年前，他家7口人还挤在一间20平方米的茅草屋里。现在，兰德尔带着村里20余户农民种植杂交水稻，“杂交水稻改变了我们的生活，让我们对未来充满希望！”村民们兴奋地说。

如今，中国水稻在美国、印度、印度尼西亚、巴基斯坦等许多国家“生根开花”，稻花飘香世界，正在续写着稻作文明的新篇章。

【问题一】

根据给定材料一—二，概括北京市为了保障市民餐桌的丰富安全所采取的主要措施。（20分）

要求：准确全面，语言简练，字数不超过300字。

【问题二】

给定材料三中有网友认为“对食物的尊重不仅仅是一种情感，更是一种责任”，谈谈你对这句话的理解。（15分）

要求：分析合理，条理清楚，语言简练，字数不超过250字。

【问题三】

结合给定材料四，联系实际，请你谈谈解决永昌县冷库建设问题的主要思路。（25分）

要求：建议合理可行，针对性强，条理清晰，语言简练，不超过400字。

【问题四】

阅读给定材料，结合对材料五中画线部分的思考，自拟题目，自选角度，写一篇文章。（40分）

要求：联系实际，观点鲜明、正确，分析深入、合理，语言流畅，字数控制在800—1000字。