

开州福德： 盘活资源 发展优势柑橘产业

■刘新吾

重庆开州区临江镇福德村柑橘园里,果树清秀挺拔,葱葱郁郁,一行行伸向远方。“唻唻”声不断作响,玉米秆碎片飞扬,飘落成堆……

村民户吉华弯腰抱起一捆玉米秆推入粉碎机。“玉米秆变肥料,橘子树长得更壮哩。”他憨笑道,以前,大伙烧掉玉米秆,既浪费又有污染,现在打碎后堆在柑橘树下,就能发酵增肥、疏松土壤。

如今,村里的柑橘基地已经成为远近闻名的生态循环农业试验田和乡村振兴的大舞台。

发展柑橘产业成立合作社

烈日似火,村民们的热情更是高涨。不出远门,家门口干活就有钱赚,每年还能从合作社分红。

要在以前,这种场景不太常见。以前种地赚不到多少钱,村里不少人都选择外出打工,一些土地因此被撂荒了。

不能守着沃土没钱赚!2016年9月,福德村唤醒沉睡的土地,成立柑橘种植合作社,建起了晚熟柑橘果园。

“村子要振兴,必须靠产业,但产业得有特色。”福德村党支部书记熊炳科说,经过反复讨论,村里达成共识:要加大科技投入,走高品质路线。

近年来,村里推行资源变资产、资金变股金、农民变股东的“三变改革”,建设智慧农业系统,探索生态循环农业……目前,全村已建成3700亩柑橘基地、300亩稻蟹生态种养基地、300亩农业科技示范园。首批栽植柑橘投产,村集体就赚了50万元。村民不仅能从合作社分红,还能就地务工,补贴家用。去年,

全村人均收入达21875元。

坚持绿色发展带动生态农业

走进田园深处,科技感十足。各类传感器实时监控,哪块土地缺水,哪里温度太高,在后台大屏幕上一目了然,这头鼠标轻点,那边喷头放水……

今年上半年,绿色发展的做法在福德村进一步普及。在柑橘专家指导下,村民把玉米秆粉碎,堆放在果树下,让地更肥、树更茂。

由于村里坚持少打农药、不用化肥,每棵果树都安有诱捕球,像粘苍蝇一样抓害虫。村民们还学会运用生物手段,释放捕食螨吃掉害虫。柑橘有病虫害,一条数据线打通网络,城里专家直接远程会诊。

如今的福德村,绿树多了,环境好了,年轻人也愿意回乡参与建设,村里人气更旺了。

延伸产业链多种经营助农增收

今年下半年,福德村规划建设800头规模的肉牛养殖场,牛棚用光伏板,保持牛圈舍恒温;建一座小型有机肥厂,将牛产生的粪便制作成有机肥为果树施肥,既降低果树生产成本,又增加了村民收入。

产业链也要延伸。村里规划建设果品冷链加工厂,集水果分级、包装、储藏、冷藏运输为一体,挖掘柑橘附加值,生产橙汁、果醋、果酒等深加工产品。将来,加工厂不仅“消化”本村柑橘,还能收购附近村子的柑橘,形成产业链。

村里产业兴旺,越来越美,村民们还琢磨着依托



风景资源,发展乡村旅游。村里请来规划师,计划建设猫儿坝康养休闲、水磨滩农业观光、圆坝子采摘体验等3个休闲观光组团,让农村变景区,让村民们吃上旅游饭。

振兴乡村,关键在人。福德村正在组建学农人才服务队,队员包村联户、进村到田,开设田间课堂,开展技术培训,打通学农人才与农民的“最后一公里”。还将培养新型职业农民,有针对性地培养种养能手、产业带头人、电商人才等,吸引人才返乡创业,增强发展后劲。

“几年前,哪能想到村里有这么大变化哟。”熊炳科说,福德村在乡村振兴道路上步履坚实,区内区外常有客人来参观。“希望再过几年,我还能说,‘想不到变化这么大!’”他满怀信心地说。



最近,西山坪村种植大户曾义(右)正在挑选西瓜准备销售。

近年来,北碚区东阳街道西山坪村积极调整农业种植结构,通过政策引导和资金扶持,因地

制宜大力发展特色农产品种植,通过农旅融合带动乡村旅游,促进农业增效和农民增收,助力乡村振兴。

新华社发 秦廷富 摄

大姚县举办 农民合作组织创新与发展专题培训

近日,云南省楚雄州大姚县举办了“滇沪扶贫协作”项目农村致富带头人专题培训班。在培训班上,楚雄州农民合作组织联合会秘书长王恩耀作了题为《推进转型升级和改革创新融合发展,提升新时代农技协组织发展活力》的专题培训,80多名致富带头人和农民合作组织负责人参加了培训。

培训回顾了全州农技协发展的三个阶段,总结了三条基本经验,分析了发展中的五个问题,针对大姚县农技协发展,提出了五条建议:一是健全长效扶持机制,加大农技协的扶持力度。二是规范农技协

管理,增强农技协的活力。三是依托农技协组织,培养农村技术人才。四是抓实农技协转型升级,改革创新融合发展。五是发挥农技协活力,促进乡村振兴战略实施。

本次培训班以近年来全国、全省和全州农技协转型升级典型为案例展开,生动且形象。参加培训的致富带头人和农民合作组织负责人纷纷表示,通过培训,他们对农技协有了更深一步的认识,典型农技协的发展经验将为他们所在的农民合作组织今后的发展提供源源不断的动力。(本报综合)

农技课堂

莲子的储藏要点

莲子,中药名,具有补脾止泻、养心安神之功效。莲子含有丰富的营养成分,而且吸湿性大,一旦受潮,霉菌极易繁殖,莲子顶端长出白毛,同时害虫也乘虚而入,产卵孵化,蚕食莲子。因此,合理保存对保持莲子品质及色泽极为关键。

1. 分级贮藏。通心不完全和黄瘦质差的莲子容易霉变和虫蛀,也难于保存,在贮藏时应将这些莲子挑出处理掉,然后再行贮藏。

2. 莲子包装。莲子包装一般多采用麻袋和纸箱包装。如果用麻袋,麻袋要先经过日晒方可使用,并用六丝厚的薄膜袋作为内袋,莲子也要经过翻晒冷却后再装袋。若采用纸箱包装,最好采用上油的纸箱,这样既可防潮,又可避免鼠害,而且要用三丝厚的薄膜袋作为内袋。

3. 药物防霉。二硫化碳对白莲能起充碳、抑制细胞活性的作用,对防虫也有一定的效果。具体可将二硫化碳放入小布袋内,用棉线将棉布袋口扎紧,把它放入白莲内,60公斤通心白莲可放入20克二硫化碳。一般放一次药可保持3-6个月不生虫、不霉变。

4. 翻晒。在贮藏期间,发现白莲受潮或开始霉变,应及时选择晴天进行翻晒,除干水分。

5. 仓库选择及堆放。白莲是一种易受潮的食品,选用贮藏仓库时,应选择地势高、干燥通风的仓库。当湿度较大时,可在货架下堆放3厘米厚的生石灰吸潮。堆放高度以不超过3米为好,因为堆放太高,容易出现挤破内袋、倒塌及包装变形,造成不必要的损失。

(本报综合)

