

色泽好品相佳 中牟蒜薹上市

比去年提早了10天左右



本报讯 一夜春雨,万物滋润,3月25日,天刚蒙蒙亮,在中牟县韩寺镇朱家村的大蒜交易市场,人头攒动,热闹非凡,蒜农们将新收获的蒜薹从四面八方陆陆续续运入市场。

“随着疫情防控形势向好,最近市场进入活跃期,市民对蒜薹的需求量很大,中牟蒜薹色泽品相好,质地脆嫩,我们那里市民普遍喜欢,销售行情好,我每天都要赶着来一趟。”来自河南濮阳的冯先生一边忙不迭地指挥着装车,一边和记者搭着话。

不远处的大田间,蒜农穿着防水衣正埋头仔细地抽着蒜薹。今年73岁的刘庄村孙学礼老汉告诉记者,他家三口人,种了4亩蒜,按现在的价格(4元/斤),估计下来仅蒜薹收入在5000元左右。

据中牟县农委有关负责人介绍,今年中牟县大蒜面积31.4万亩,蒜薹产量

(预计)7.94万吨,与去年同期大体持平。早熟蒜面积约10万亩,早熟蒜薹2.25万吨左右,4月中旬以前结束,晚熟5月上旬结束。其中,作为中牟大蒜主产区的韩寺镇,今年种植面积约4万亩,蒜薹产量约600吨。

记者现场看到,蒜农把蒜薹从机动三轮车上卸下来,过秤后,装卸工熟练地把蒜薹往大货车上装,有条不紊。经营商一边打着招呼,一边现场付给钞票。“多年的大道走成河,多年建立的客户,靠信誉立身。”从事多年中介的马玉欣说,“今年受前段天气高温影响,上市相对去年提早了10天左右,但量小,所以今年蒜薹上市初期价格比往年高出许多,另外受疫情向好态势影响,市场需求量大增。不过,根据多年的经验,还是不能采取惜售的心态。”

中牟时报 徐少杰 邓秀红
通讯员 王倩男 文/图



一场春雨过 春薯正栽苗



本报讯 “这是我们最新引进的‘哈密’品种,具有含糖率高、成活率高、出苡率高3个特点,现在栽上,到6月便可收获。”晨雨初歇,3月25日,中牟县黄店镇打车李村的百亩塑料大棚熠熠闪光。郑州田禾源农业发展有限公司总经理王涛指着温棚里员工正在移植的甘薯苗说。

“现在园里的工人每天可拿到80元的工资,大都是附近的贫困户,活不累,正值栽种的时节,随叫随到。下一步,随着公司培训力度的加大,我们将实施计量制,多劳多得,个人的日工资将达到150~200元。”公司负责人杨小利介绍说。

据悉,郑州田禾源农业发展有限公司成立于2016年,在黄店镇打车李村流转310亩土地建成的农业产业园,主要以红薯的新品种培育、红薯脱毒、组培、种薯种苗繁育、种植为主,目前,公司已初步形成集红薯科研、标准化育苗、种植、储存及深加工于一体的大型产业基地。

公司成立伊始,积极响应国家扶贫攻坚政策号召,落实产业、带贫、就业脱贫的扶持政策,自愿为黄店镇贫困户、贫困人员提供就业岗位,按照脱贫攻坚领导小组提出的“两个一”高标准、高质量的脱贫要求,多次入户了解贫困户的家庭状况和生活需求,并做详细记录。为公司在发展过程中能为贫困户提供有针对性的帮助和支持做好准备。近两年黄店镇贫困户及当地村民已在该公司就业180余人次,主要从事除草、浇水、育苗、剪苗、收获红薯、处理杂物等工作。公司贯彻“诚信为本发展产业”的经营理念,带领全体员工为建

设美丽乡村、振兴黄店农业贡献出自己的一份力量。

目前,该公司已经建成5栋日光温室大棚,现已投入育苗种薯的使用。92座新型薄膜大棚和水肥一体化物联网设备及相关道路水电等的配套设施已完善。新型薄膜大棚的建设将有利于新品种、新技术的引进推广和科技示范试验项目的开展,不但降低了能耗物耗,减少生产成本,提高经济效益,还能加快农业产业化经营,带动农业结构的调整,增加农民的收入。

为了落实脱贫攻坚产业相关政策,监管扶贫项目实施及带贫资金使用,发挥产业扶贫项目带动作用。2019年,该公司与黄店镇人民政府签订了《黄店镇科技产业化扶贫项目带贫资金协议》发展红薯脱毒薯苗、种薯种植产业,调整农业产业结构,增加农民种植收入。在试点村免费发放脱毒种薯苗169.7亩合计678800棵,价值101820元,带动种植户60余户,其中贫困户2户,共收红薯52万斤,发放甘薯收益金近25万元,每亩地收益2000元左右。为了加快该产业项目的发展,公司去年底组织各村村民代表去清丰县全国红薯展销会考察学习,为2020年红薯种植面积达到5000亩、进一步实现万亩红薯种植基地打下坚实基础。

“通过规模化运作,延伸产业链条,促进一、二、三产业深度融合,未来可期。”王涛对未来充满了信心。

记者 张朝晖
中牟时报 徐少杰 邓秀红
通讯员 郝世杰 文/图

相关链接

关于蒜薹 你知多少

【品名】蒜薹

【通用名称】蒜苔

【艺名】蒜薹

【性状】大蒜幼苗发育到一定时期的青苗,具有蒜的辣味,以其柔嫩的蒜叶和叶鞘供食用,色泽黄绿,质地脆嫩。

【功能主治】性温,具有温中下气,补虚,调和脏腑以及活血、防癌、杀菌的功效,对腹痛、腹泻有一定疗效。

【使用方法】凉拌、炒菜、腌制都可。

【不良反应】微辣鲜香,存在好吃到停不下来的风险。

【注意事项】不宜烹制过烂,以免辣素被破坏,杀菌作用降低;有肝病的人不宜过量食用。

【主要成分】含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、钙、磷、钾、维生素A、维生素C、胡萝卜素、硫胺素、核黄素等人体所需营养成分。

【贮藏】放在阴凉干燥处或放在冰箱里冷藏保存。

【保质期】15天

【生产日期】每年3月

【原产地】河南省中牟县韩寺镇

