

一季的辛苦能不能多挣几个钱？小麦几分钱的涨跌就备受关注。在大家还犹豫啥时候售麦价格合适时，东光县找王镇现代农业园区、海兴县高湾镇现代农业园区的小麦不仅早早有了好去处，还通过深加工，成为备受面食店、消费者欢迎的优质面粉、面条及特色馍馍。这些，得益于园区不断将小麦产业链条由一产向二、三产业延伸的动作。

在精选优种、现代加工、丰富文化内涵等多方面发力，东光县找王镇现代农业园区、海兴县高湾镇现代农业园区不断挖掘一粒麦的价值——



收获优质麦

特麦“圈粉”变成“餐桌宝”

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 鲁利亚 司亚娜 常燕霞

小麦种植“特”为先

东光县找王镇现代农业园区核心区，东光县宁蒙种植专业合作社的场院里，仿佛一片金色“海洋”。卸麦、烘干、收储……收麦有条不紊。

合作社负责人尹建宁说，这些小麦虽外观与普通小麦无异，但“内涵”却十足丰富。他们种植及收购的是优质小麦，这种小麦筋度更高，产出的面粉稳定时间更长，更有劲儿。

原来，在面粉加工业中，要产出不同筋度的面粉，需使用优质面粉与普通面粉进行配比，所以优质小麦是面粉厂必购的原材料。为此，合作社还开辟了10多亩试验田，每年试种优质小麦，筛选好品种。

“今年俺们种的济麦44和济麦17，就是在多轮种植、加工中脱颖而出。”尹建宁说，这两个品种吃水量高，使用同样比例的面粉，能做更多面食。

优质小麦虽“天赋异禀”，却并不娇气，在田间管理上不用特别对待。

“由于分蘖力、抗逆性强，开春浇两水，亩产就能到600公斤。今年，俺合作社的收成更好，高产地块每亩能打出700公斤小麦。”又是一个丰收年，尹建宁高兴不已。

不仅如此，由于面粉生产需求量大，每公斤优质小麦的身价也比普通小麦高出0.2元。如此算来，一亩地如果产麦600公斤，起码能多赚120元钱。

看中了优质小麦的身价和市场，这两年，找王镇大郝家寺村、宋庄村、马辛村等多个村庄也刮起了“优质风”。通过“基地+农户”的模式，由合作社提供麦种，并按优质优价原则回收小麦，找王镇现代农业园区已发展了1.4万余亩优质小麦高产基地。

来到海兴县高湾镇现代农业园区，丰收季，麦粒同样堆成了“金山”。

“你瞧，这小麦细长饱满、透亮泛红，跟其他小麦明显不同。它是‘捷麦19’，咱早碱麦老品种的升级版。”园区经营主体——海兴县粮心蔬菜种植有限公司负责人张宝金说，虽然当地有水浇条件，但2014年开始流转土地发展规模化、机械化种植时，他们还是选择了没有产量优势的早碱麦品种。

原来，由于海兴的农田以盐碱地居多，春季少雨，看天吃饭，只有这个品种耐旱又耐碱，不但在纯旱地不减产，浇一水的话产量还能提高不少，多的时候一亩地可以收麦400多公斤。

“别看这小麦产量不高，但磨成面粉出粉率高。做成面食有嚼劲，越嚼越甜。俺们现在不光自己种麦，还向周边种植户收麦，每公斤收购价比白麦高出七八分钱。”张宝金说，由于产量有限，麦子还在收割时，他们就抢先定下了。

精深加工“圈粉”面食店

东光县找王镇现代农业园区能发展万亩优质麦生产基地，离不开当地农业产业化龙头企业——东光县宁蒙面业有限公司的带动。

以小麦制粉和科研开发为主营业务，宁蒙面业已有27年的历史。

尹建宁从小在宁蒙面业公司长大，对这个行业再熟悉不过。近两年，他敏锐察觉到消费需求的变化。“原来就是生产单一产品，做啥面食都用同一两种面，但现在，消费者对面粉专用的需求越来越细，高品质的面粉也越来越受欢迎。”

接手企业后，为了促进产业发展，他不仅成立了宁蒙种植专业合作社专种优质小麦，还投资3000多万元，引入现代化面粉加工设施，通过扩张规模、提升工艺，提高面粉品质。

在宁蒙面业，小麦开启成粉之旅，首先要过近红外智能分析仪这道关。别看优质小麦与普通小麦肉眼看不出区别，但在这机子上放一放，30秒就能测出水分、面筋含量、硬度、W值等数据。

每次小麦进厂前，工作人员都要在运麦车上取10余个样品，再从样品中综合取样，测定优质麦及普通麦的品质，以便分仓储存使用。

随后，麦粒被放入现代化加工流水线，按比例搭配，经过一遍遍研磨后，在几十个出粉口精细配粉，就能成为拉面粉、馒头粉、艾饼粉、大饼粉等多个类别的面粉产品。

“根据市场需求，在每个类别中，我们还能创新细分产品。比如馒头粉，既有松软的，也有嚼劲十足的，根据小众客户健康需求，俺们还研发了胚芽



东光县找王镇现代农业园区的现代化面粉加工设备

馒头粉。”尹建宁介绍道。

深入研发，独创特色，这里生产的拉面粉及大饼粉等由于筋道适中易操作、耐泡，深受我市品牌拉面店的欢迎。看到近两年烤冷面在小吃界势头火爆，公司还引入了烤冷面制作机械，向精深加工进一步探索。

经过现代化改造，公司可日加工小麦500多吨。借助园区已发展的选种、种植、收购等产业链条，就近收购优质小麦，每吨可节省运费六七元。

走品牌化发展道路，尹建宁还为面粉产品注册了“民声”品牌。如今，宁蒙面业的面粉不仅走入东光县60%的农村家庭，还占据了沧州市区面食店用量的“半壁江山”。

早麦文化承载乡愁

打造早碱麦产业，以早麦选种、种植、收购为基础，海兴县粮心蔬菜种植有限公司一边向加工产业迈进，一边尝试着挖掘早麦文化。

依靠财政资金支持，公司在园区建起一个占地6000平方米的早碱麦面粉加工厂。

“俺们这儿只加工早碱麦，能保证面粉纯度。正式生产后，还能反向带动种植产业。”张宝金说，为了保证面粉质量，还专门建起化验室。明年，公司还要在园区配套建设粮食烘干设备及恒温冷库，为面粉生产提供更好的原粮和更好的存储环境。

丰富早碱麦产业的文化内涵，公司近两年还申请了“长寿馍”市级非物质文化遗产制作技艺。

长条身形，外表泛黄，让张宝金引以为傲的

“长寿馍”，别看相貌平平，却是当地特产，用早碱麦面粉制作而成，老一辈人都叫它长长馍馍。

早些年间，长长馍馍是当地人逢年过节走亲访友必备的礼物。只是，随着生活水平的提高，外表并不光鲜亮丽的它逐渐退出了人们的餐桌。

挖掘早碱麦文化，张宝金第一个想到的就是长长馍馍。“老手艺、老味道，跟俺一样惦记它的人不少呐。”走访村里的老一辈，召集会蒸馍的大娘、嫂子，将早碱麦面粉和好，得多人配合，用压杠压制多次，搓成长条形立于台面上，才算成功。

当那热气腾腾的馍馍出锅时，张宝金就知道它会“抓住”人们的胃。不同于市面上的普通馒头，长长馍馍嚼起来筋道有劲，入口留有麦香。更重要的是，这一个小小的馍馍里，不知承载了多少人的乡愁记忆。现如今，每到春节前后，“长寿馍”订购热线都响个不停。

让这盐碱地上的麦香浸润更多人的生活，张宝金还计划在园区建设一座早碱麦文化博物馆，通过老物件、老工艺，展示早碱麦生长过程及有关历史文化。

“到时候，我们还要策划早碱麦研学游，让人们在旅游互动中，体验早碱麦加工、长寿馍制作，不光是吃面，还要留下关于早碱麦的美好记忆。”张宝金期冀。



周希友 专种稀有葡萄

■ 本报通讯员 任振宇 刘震 本报记者 张梦鹤

随着多个品种的葡萄陆续上市，在黄骅市羊二庄镇周庄村，希友种植专业合作社的葡萄大棚再次热闹起来，引得不少游客前来体验采摘乐趣。

走进葡萄大棚，放眼望去，藤架上挂满了沉甸甸的葡萄。在阳光的照射下，一粒粒葡萄晶莹剔透，让人垂涎欲滴。

“我是这家的老客户了，每年都过来采摘。这里的葡萄特别甜，而且是绿色食品，吃着也放心。”游客朱佳璐一边体验采摘乐趣，一边说道。

“眼下露天种植的葡萄还没成熟，咱家葡萄抢占了市场先机，根本不愁卖。”看到游客高兴，合作社负责人周希友脸上也笑意十足。他说，根据不同天气情况，温室大棚可以通过自动放风设备来调节室温，始终保持葡萄生长的最佳温度，所以这里的葡萄比露天葡萄早成熟近两个月。

周希友的葡萄之所以受欢迎，还缘于他一直坚持的绿色理念。采用现代技术和传统绿色种植方法，大棚里用的底肥都是发酵好的牛粪有机肥。坚持让葡萄自然成熟，在种植时，他们不使用膨大剂、除草剂等化学药剂，让葡萄完全处于自然生长状态。

“不使用药剂，不代表我们放弃管理。要保证果品的品相与品质，反而对种植技术要求更高。”周希友说，由于采用棚室种植，植株生长阶段比露天的提前，可免受虫害侵扰。饶是如此，在葡萄藤发芽前，他们还是会会对全棚进行消毒，提前预防，确保后期不用药剂。到了夏季，防虫网更是严阵以待。

“接下来，我希望在稳定产量的同时，将大棚打造成集农业生产、休闲观光旅游为一体的生态采摘园。通过不断延伸产业链条，提升品牌价值，走出绿色乡村振兴路。”周希友信心满满地说。

待，通过物理手段达到控虫目的。

不仅如此，棚室种植还减少了风雨对葡萄的“侵袭”，降低了病菌传播的风险。为了控制棚内湿度，这里全部采用滴灌，让水肥能充分被根部吸收，减少水分蒸发。

为了让顾客们吃得放心，这里的葡萄会不定期接受农业部门的抽检和化验。前两年，周希友的葡萄就通过了绿色食品认证，被认定为绿色食品A级产品，这在当地可是个稀罕事儿。

今年，周希友不仅尝试种植新品种金手指葡萄，还建起了冷库，想最大程度延长葡萄的在库时间，让更多人能够品尝到这稀有葡萄。

眼下，希友合作社的大棚葡萄除了备受游客青睐，还供应到黄骅及沧州市区规模较大的商超，并销往天津、保定等地。葡萄进入商超时，带有二维码“身份证”。顾客扫码后，可在河北农产品监管追溯平台了解葡萄的信息。

此外，周希友的女儿还在黄骅市区开了一家大棚葡萄专营店，让更多人都能尝到这“绿色”葡萄的甘甜滋味。

打通了种植与售卖之间的所有环节，周希友的大棚收益也是逐年增加。

“接下来，我希望在稳定产量的同时，将大棚打造成集农业生产、休闲观光旅游为一体的生态采摘园。通过不断延伸产业链条，提升品牌价值，走出绿色乡村振兴路。”周希友信心满满地说。



竖起高空灯 设下“挡虫关”

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 李汉杰

炎炎夏日，又到了各类田间虫害高发时期。每天晚上，盐山县金英家庭农场的田地里都会亮起一束光。只见光线直冲而上，在百米内形成一束光圈，照亮整片农田。光线周围，无数虫子正争先恐后上演着“飞蛾扑火”。

次日一早，农场主邢中水早早来到了地头。只见他打开设备，抽出一个方形盒子，里面满是已被灭杀的飞蛾。

“这照蛾子的灯太有用了，一宿就能抓多半箱子蛾子。”他边倒出飞蛾，边估量道，“足有四五百斤。一只蛾子就能产上千只虫卵，要不是这样杀死了，得产多少二代三代幼虫！”

邢中水说，这是盐山县农业农村局植保站给农场安装的高空荧光杀虫灯，俗称“高空灯”。这套设备是根据昆虫夜间趋光的生物本能设计出来的。当昆虫开始活动时，可以在其成虫活动早期就发现害虫，通过灯光将其诱集

到设备中电击灭杀，大大提升虫害防治效率。

不仅如此，用上这设备，病虫害减少了，邢中水的地里还能少打一两遍农药。这样一来，在减少用药成本、保障作物产量的同时，还能减少作物的农药残留，提升了绿色品质。

“高空灯主要监测、防控草地贪夜蛾、棉铃虫、黏虫等迁飞性害虫。一台设备能有效诱捕周边500米左右的昆虫，可辐射500亩农田。目前，我们县已投入了11台这样的设备，每台设备投入3万元。通过诱杀成虫，减少田间落卵量，压低田间虫害发生基数，实现了大田作物绿色高产栽培。”盐山县农业农村局植保站负责人介绍道。

为粮食生产设下一道“挡虫关”，植保人员还可通过回收虫盒，对虫体标本进行区域统计，快速了解当前区域的虫害种类，提前预测迁飞性病虫害，进而指导农户进行针对性防治，实现早防早控。

“任丘仙艾”将“艾”进行到底

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 金洁 摄影报道

近日，在“任丘仙艾”地理标志产品种植基地，郁郁葱葱的林间，青翠的艾草随风摇曳，正按照仿野生抚育的模式肆意生长。

“任丘艾属于四大名艾之一的祁艾范畴。受四季分明及白洋淀湿地的气候影响，任丘艾性味犹良。历史上，任丘也是祁艾最重要的原料产地。祁艾的应用在清宫处方里占了艾叶的十分之三。”基地负责人、任丘中草药种植协会会长吕永军介绍道。

吕永军说，为弘扬任丘传统文化，早在2015年，任丘中草药种植协会就开始搜集本土艾草种源，并精选任丘艾草育种点，按照仿野生抚育的方式，根据艾草的生长特性，排除化肥、农药及激素等人为因素干扰，为其提供原生

或类似生态环境。

“采用仿野生抚育方式栽培艾草，不光有利于资源保护，产出的艾草药用品质也高。”吕永军说，以基地的高密度自然绿化林为基础，除艾草外，他们还套种、收养、抚育了300多种白洋淀地区各类药用植物及十种濒危植物。

将“艾”进行到底，基地还将艾绒做成艾柱、艾饼、艾条等衍生产品，并摘得京津冀中药材产业发展大会大健康产品优秀奖等多项荣誉。2019年，“任丘仙艾”地理标志证明商标获得国家知识产权局核准注册。近期，“任丘仙艾”种植基地还通过了河北省中医药健康旅游示范基地验收。

经过多年扩繁，“任丘仙艾”已在



任丘市于村乡、议论堡镇的400多亩土地里扎根。立足任丘艾草的文化资源优势，今年，任丘市计划进一步扩大“任丘仙艾”种植面积，通过延伸加工、销售、康养、旅游等产业链条，叫响“任丘仙艾”品牌，用一株株小小的艾草为乡村振兴赋能。



“任丘仙艾”仿野生抚育生长