

盐碱地如何变身“聚宝盆”探析

和诸多村庄一样，南堤村是沧县兴济镇一个看天吃饭的农业村。但紧邻渤海新区黄骅市的地理位置，又决定了它的“与众不同”——村里1.2万亩地都是盐碱地，其中，近3000亩盐碱荒滩因为产出不佳，逐渐无人问津。

面对这样的耕种现状，南堤村不走寻常路，以党支部领办合作社，开辟出绿色种植老品种作物、精深加工健康农产品的产业化发展之路。

随着盐碱地综合利用之路形成良性循环，南堤村的农产品也以绿色、健康的特质“圈粉”市场——



新近亮相的速食“鸡跳脚”玉米粥



新鲜出炉的早碱麦馒头

老品种解锁 盐碱地“健康密码”

■ 本报记者 张梦鹤

“鸡跳脚”与40多种老种子——

“不是新品种没有性价比，而是老品种更适合盐碱地”

走进沧县春润农业专业合作社，两亩玉米引人注目。穗长只比手掌略大，籽粒晶莹剔透，这便是合作社的“明星”作物——“鸡跳脚”玉米。

“鸡跳脚”是老辈传下来的老品种，产量低。每年秋收后，我们优中选优，筛选个头大、品质好的留下来当种子。”南堤村党支部书记、春润合作社负责人袁振强说，眼前就是他们去年留出的良种，开春后种到地里，力争让这个老品种的亩产再创新高。

除了“鸡跳脚”，合作社的其他作物也都是老品种。”说起来，袁振强十分骄傲，“小麦用的是本地品种，五谷杂粮也都是老辈子传下来的品种。”

原来，多年前，袁振强偶然从农户家中发现了玉米、高粱、黍子等老辈子留下的品种。如获至宝的他，开启了收集老品种资源之路。如今，已保存了40多种作物的老种子。

南堤村北邻青县、东靠黄骅，是一个看天吃饭的纯农业村。村里有耕地1.2万亩，多是不同程度的盐碱地，甚至还有近3000亩盐碱荒滩因为产出不佳，逐渐无人问津。

地况如此不“给力”，为何还要种植本就产量低的“老品种”？

“不是新品种没有性价比，而是老品种更适合盐碱地。”袁振强有自己的考量，“打我小时候，这些老品种就在盐碱地上扎根了。经年累月的种植、留种、复种，它们在一次次盐碱考验中顽强存活，生出了耐盐碱基因。所

以，与从外面引入的新品种相比，老品种更能经受住瘠薄逆境的考验，获得稳产。”

不仅如此，老品种生产出的农产品口感及营养成分好，是不少人难以忘怀的儿时味道，也颇为袁振强看重。

话虽如此，但随着品种迭代，尤其是高产品种的推出，产量低的老品种愈发不被选择，在新老之争中，还是逐渐被淘汰，甚至有消失之势。

而这，也是合作社坚持种植老品种的原因之一。

“饿死爷娘、留住种粮”，是咱农村的老话，讲的就是老种子可以传承，农民宁愿饿死，也不吃种子粮，不至于来年没种下地，断了后路没饭吃。”袁振强说，采用杂交技术育成的新品种，虽然产量高，但只能种一年，不能留种复种。“我们搜集、保护老品种，不仅让这些品种承载的优秀基因延续下去，还能为守护粮食安全储备物质资源，为端稳饭碗贡献一份力量。”

“稻蟹共生”与绿色食品认证——

“建设健康农产品生产基地，让‘健康从春润走出’”

2015年，带着传承农耕文化、守护粮食安全的初心，春润合作社开始了以种植老品种推进盐碱地综合利用之路。

为了保证老品种作物的种子纯度，初期的繁种基地，被选在了合作社的果园。

“树木当围挡，800米之内，没有同类作物，这样，在授粉的时候就能减少杂交几率，保证老品种的‘纯种’血脉。”守护这些珍贵的种质资源，他们不敢掉以轻心。

良种资源充足后，规模化种植是必选项。可老品种自产产量低，即使农户自种管得精心，每

亩地也收不了一二百公斤。合作社既要管理千亩盐碱地，怎么做到既保证品质，又提高产量？

“从成立之初，我们就打定主意建设健康农产品生产基地，让‘健康从春润走出’。实现这个想法，绿色种植技术必不可少。去年，合作社的大米、‘鸡跳脚’玉米粉和早碱麦面粉都通过了绿色食品认证，就是最好的证明。”袁振强自豪不已。

也难怪他如此高兴，获得这绿色“身份证”，并不容易。

合作社的主要种植区，被当地村民称为“望家洼”，十年九涝。向它要产量，改良势在必行。除了通过工程手段清淤排涝、在造墒时大水漫灌淋盐排碱外，通过深翻施入肥料，改良土壤团粒结构，也必不可少。

“这片‘望家洼’不受重视，没人来种，倒是少了化肥、农药的施用，也算是个意外收获。就是板结得厉害，我们接手后，不断投入有机肥。这些肥料以玉米芯和农家肥为原料，可以增加有机质，让土壤变得松软透气。”

此外，深达30厘米的旋耕深翻，也能搅断地下的杂草根系，减少杂草发生。从种植至今，合作社没给作物打过除草剂。

“被翻上来的土壤，经过一冬的晾晒，靠着阳光中的紫外线，就把病虫害给杀除了。不打除草剂就能控住虫害，还得益于扣膜种植。每年3月初，我们就开始扣膜种植春玉米。给盐碱地穿上一层‘膜衣’，一是能提温保墒，再就是能防除杂草。”袁振强说，这样一来，就算还有“漏网之草”，也通过机械和人工锄掉。

庄稼遭了病虫害，也都在省、市农科院专家的指导下，使用生物制剂防控，保证产出的是绿色粮。

“通过改良盐碱地和绿色科学种植，‘鸡跳脚’的亩产能达到

300公斤。由于这个品种生长期只有60多天，我们还探索出了覆膜年种两茬的模式，这样一来，亩产产量能达到600公斤。”袁振强说道。

不断增加盐碱地的绿色产出，合作社还创新出“水稻+早碱麦”的轮作模式，收了水稻，便赶紧种早碱麦，夏收后，再种水稻。一年两出，每亩地能收200公斤早碱麦和六七百公斤水稻。

让盐碱地多产粮、产好粮，春润合作社还创新了“稻蟹共生”模式。“在稻田里养螃蟹，只要用了化学药剂，螃蟹就活不了，所以在生产中我们只选用生物制剂。这些螃蟹还是捕捉害虫的好帮手，稻田少生虫，就连生物制剂用得都少了。”

现如今，原来的“望家洼”不光产粮能力非昔日可比，生态环境也节节提升。春夏秋季，经常可见飞鸟翔集，听到蛙鸣虫唱。

“春酝”玉米粥与20余种初加工产品——

“综合利用盐碱地，不仅要当好农民，还要当工人、做商人”

气温低迷，大田寂静，但袁振强还是闲不下来——新近投产的“鸡跳脚”玉米粥加工流水线，每天都牵动着他的心。

走进春润发食品有限公司的生产车间，机器轰鸣。初加工后的成品“鸡跳脚”玉米渣，又摇身变成了原料，经过熟制、回凉、装袋、装杯、封口等多道流程，变成了一桶桶速食玉米粥。

“有了这款产品，顾客想喝粥，不用开火熬煮，只需倒开水冲调，几分钟就能吃到嘴里，和现煮的味道一样。”袁振强说，虽然这款产品才投产不久，但已引起外地客商的关注，近日正在洽谈订单式合作。

“鸡跳脚”玉米粥，只是春润发新近研发的精深加工农产品之一。目前，他们用早碱麦面粉蒸制的馒头已销往市场，还以五谷杂粮为原材料研发出了五谷杂粮粥。制作沙琪玛、黑芝麻丸的生产线也已安装完成，调试后就能投入生产。

“综合利用盐碱地，不仅要当好农民，还要当工人、做商人，只有从农业的基础上延伸出工业和商业，促成一二三产业融合，才能实现可持续发展。”这是袁振强坚持多年的想法。

“为啥咱老百姓种出的玉米、高粱等农作物，要让别人买走去搞深加工，再高价卖回来？”这个问题，在种植之初，便萦绕在他的心头。他知道，要想可持续发展，便不能再走这样的老路，“自己种、自己搞深加工、自己占领市场，直抵终端，中间的利润让农民赚。”

合作社能规模化产粮后，袁振强就多方筹措，组织村集体及企业投资，成立春润发食品有限公司，不断进行商品化开发，想方设法让老品种焕发新生机。

几年间，“鸡跳脚”玉米、早碱麦、大米、五谷杂粮为原材料，春润发公司拥有了面粉、香油、玉米面等20余种初加工产品。不仅如此，还注册了“春酝”牌商标，并为部分产品申请了“绿色食品认证”标识。以此为基础，去年，又开始向精深加工农产品领域发展。

目前，公司的产品开发已告一段落。袁振强也有了新的打算：“加工产业的完善，给了我们进一步发展的底气。接下来，我们还要向农业社会化服务发展，引领更多农户走上绿色种植路，不仅让盐碱地多打粮，还要打好粮。希望绿色种植、精深加工的产业化发展道路，能带动更多人一起致富。”

文明乡风

任丘市陈家边村： 村上连续9年 发放养老金

■ 本报通讯员 于翠雅 本报记者 张梦鹤

“在俺村住可太幸福了，不光环境美、生活好，养老惠民政策也好，我们可跟着受益了。”近日，在任丘市辛中驿镇陈家边村，收到村“两委”发放的第四季度养老金后，村民马艳芬高兴地说道。

在陈家边村，如马艳芬一样，能定期领到养老金的老年人共有311人。为给老年人提供可持续养老保障，从2015年起，陈家边村就为65岁以上老人发放养老金，如今已有9个年头。其中，65岁以上的老年人每人每月可收到300元，75岁以上的每人每月400元，90岁以上的每人每月500元。

近年来，陈家边村积极推出多样化的养老服务，和贴心的敬老政策，让老年人老有所养、老有所依、老有所乐。除为65岁以上老人发放养老金外，陈家边村还持续推进孝老敬亲的文明村风建设，先后8次修改、完善村规民约，把孝敬老人行为写入村规民约。与此同时，成立孝善理事会，由村集体拿出100万元作为孝善基金本金，将每年产生的利息用于奖励村里的孝善典型、举办孝老敬亲系列活动。每年年底，陈家边村还会评选出本年度的“孝善之星”，对他们长期坚持孝道、认真履行赡养义务、悉心照料老人的感人事迹进行表彰。

不仅如此，辛中驿镇还投资50余万元，在陈家边村精心打造了孝善文化馆，成为弘扬孝善文化的主阵地。

“养老问题是民生大事，由村‘两委’发放养老金，也是希望在传承孝老敬老优良传统的基础上，提升老年人的晚年生活水平。接下来，我们还要深入了解老年人的生活需求，创新养老服务，稳稳地托起老年人的晚年幸福。”陈家边村党支部书记陈宗伯说道。

欢喜兑积分 红火迎新春

盐山县圣佛镇以积分制、道德评议会推进移风易俗

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 董艳玲

新春将至，盐山县圣佛镇处处洋溢着欢乐氛围。走进圣佛镇西圣佛村新时代文明实践广场，锣鼓喧天，圣佛镇主办的“积分兑换活动暨迎新春文艺汇演”热闹红火。

歌舞、快板等节目轮番上演，展现了崇德向善的文明新风。村民们饱享视听盛宴，笑容洋溢。最让大家高兴的，当属积分兑换环节。活动现场，米面油、洗衣液、卫生纸等堆成小山。凭借自家2023年度积分，西圣佛村村民兑换了所需用品，空手而来，满载而归。经道德评议会评定，西圣佛村还评选出了“第四季度好儿媳”“第四季度好婆婆”“十星级文明户”等，培树了一批践行移风易俗的典型。

这些，都是圣佛镇以积分制、道德评议会推进移风易俗结出的硕果。

去年3月，圣佛镇被确定为盐山县推行积分制的试点乡镇之一。经过研究，选定西圣佛村、东圣佛村、王庄村等为试点村，以“户”为单位，按照红白事简办、人居环境整治、志愿服务等各类细则积分，形成了“以奖代补，多劳多得”的积分制奖励激励机制。

同时，探索推行积分超市“线上+线下”运行模式。其中，“线上”依托微信小程序，涵盖了积分申报、积分累计、积分兑换功能；“线下”则依托村里的道德评议会，主要从移风易俗、孝老敬亲、家风淳朴、邻里和睦、热心公益等方面开展积分制评议。

为让积分制真正发挥实效，这些村庄还建起了爱心超市，村民们可凭积分到爱心超市兑换等价值物品。近日，王庄村、高院村、东圣佛村的村民们都用2023年度积分，在爱心超市换取了生活用品。

“试点村推行积分制、建设爱心超市，进一步激发了群众参与乡村治理的积极性，用小积分汇聚起新时代文明实践的大动能。接下来，我们还要引导各村向试点村学习，让积分超市、道德评议会成为深化乡村治理、培育文明新风的有效载体，共建和谐向上、民风纯正的‘好人圣佛’。”圣佛镇党委书记彭国星说。



村民到爱心超市兑换生活用品

进入腊月，走亲访友的越来越多，冬枣作为“狮城美味”之一，很受欢迎。从一产种植延伸到二产冷库保鲜、精深加工，小冬枣红火了节日市场，也鼓起了农户的腰包——

冬枣年货俏 冬日别样红

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 南宝通 张文娟

微量元素。形美、个大、好吃，梁兴家庭农场的冬枣频频吸粉，口碑相传，除了在枣果上市期慕名来休闲采摘的，在网上订购的顾客也越来越多。

“现在我们除了销售冬枣礼盒，还给特产店供货，大伙儿都说，带着家乡味道的特产更地道。”张树军不无骄傲。位于盐山县边务镇的沧州红

吴农产品加工有限公司，也因为红红火火的节日市场，加班供应酥脆冬枣。

“今天得向客户发2吨多枣。由于我们加工的酥脆冬枣品质好，客户都认可，一年到头，订单不断。尤其是春节前，比平常更忙了。”公司负责人张雪爽利说道。

张雪投身到酥脆冬枣加工行业已有10年。为了生产出一颗优质枣，她没少花心思。

枣果成熟时，她会亲自到枣园选枣，从源头上把控枣品质。鲜枣到公司后，还要经过清洗、真空低温脱油、离心脱油等多道工序，才能成为美味的酥脆冬枣。不仅如此，冬枣的去核率要保证在95%以上，成品包装前，还要人工挑出残次品，并会对每批次产品随机抽检。

“咱沧州的冬枣声名在外，我们发展深加工，必须保证好品

质；另一方面，也想用高品质打开更多市场。”随着客户不断增多，公司每年可售出近80吨酥脆冬枣。

挖掘小冬枣里的大市场，张雪还会尝试利用短视频平台直播销售酥脆冬枣。“等忙完节前这一阵，我还想把直播带货做起来，借助电商把酥脆冬枣卖到全国各地，让天南海北的人都知道咱这美味特产。”



行进沧州 精彩故事
新春走基层