

新农人
新业态

吴桥未奇合作社：

百果园带火采摘游

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 王昱鑫 方秋晨

多年来，吴桥县未奇粮棉种植专业合作社负责人樊风霞不断引进新品种、精进管理技术，不仅打造出了远近闻名的百果园，还带火了采摘游——

开辟特色种植路

近日，记者走进吴桥县未奇粮棉种植专业合作社的果园，看到树上的蟠桃不仅个头不大，外表还不出众。有些蟠桃上甚至还有裂痕，如同结了疤一样。

但是即便桃子长成这样，人们的采摘热情依旧不减。几位游客穿梭在桃林里，不一会儿，便摘了好几兜桃子。

“这是我家有名的开口裂油蟠桃，我们都叫它‘丑蟠’。‘丑蟠’虽然长得丑，但是甜度高，游客们和幸福院的老人们都喜欢吃。”樊风霞说。

合作社周边的农户多种植大田作物，少有种植果树的。樊风霞为何想到打造这么一片果园？

“这些年，我们这个合作社相继流转了不少土地，以种大田作物为主。从2014年，我开始经营一家幸福院，为老人们提供养老服务，并在自己的地里种蔬菜、养禽禽来丰富老人们的餐桌。后来，便想到也种些果树，让老人们吃上新鲜的水果。”樊风霞说，最初，她也没想要打造果园，只想着种点儿老人们爱吃的水果，哄他们开心。当时，她就种了六七十棵苹果树。后来，樊风霞到山东考察才发现，可以种植的果树尤其是桃树的品种那么多。

在山东开了眼界的樊风霞，就这样开启了特色果品种植路。

蜜桃、白桃、油桃、蟠桃、寿桃、蜜桃……樊风霞只要听到有不错的桃果品种，就买来树苗，栽到果园里。渐渐地，桃园规模不断壮大，不仅包括多个特色品种，还发展到50多亩地。随着品种的丰富，桃子的收获期也变长了。现在，合作社的桃子从5月底便开始上市，能一直持续到10月中旬。

樊风霞将种植果树的“小集”赶成了“大集”，不仅让幸福院的老人们吃上了新鲜水果，还让周边的村民也享了口福。

“春末夏初，露天种植能上市的果品比较少。不少人吃腻了苹果、橘子，想换个口味。我们这儿的桃子上市早，给大伙儿解了馋。品种多了，也给大伙儿提供了更多选择。有些人不爱吃带毛的桃子，专门来买油桃，还有的人就喜欢吃蟠桃。”由于周边村子里种果树的农户不多，合作社这独一份的“新鲜”，便在口口相传间成了特色，还因此延伸出了采摘游。



种养结合产好果

大伙儿愿意到吴桥县未奇粮棉种植专业合作社采摘桃子，除了与这里的品种多有关，还因为果品的口感好。

“大伙儿吃我这儿的桃，尝到的都是自然的甜味儿。”樊风霞说，桃子好吃，离不开合作社探索的种养结合模式。

记者随樊风霞走进果园旁边的养殖场，看到几十头肉牛正在悠闲地吃草。一旁，樊风霞的爱人正在认真地清理牛粪。

“我们将这些牛粪收集起来，然后进行发酵、腐熟处理，制作出有机肥施还到果园里，养殖场不用为牛粪的处理发愁，我们也不用给果园施化肥。连年向果园的土壤施还有机肥，不仅能起到追肥的作用，让果树越长越好，还能增加土壤里的有机质，提升果品品质。”樊风霞说。

除了养殖肉牛外，合作社还养殖了一些羊和猪。这些牲畜的粪便，同样会被还田，为果树提供营养。

“每年，都会剩下一些品相不好或有虫眼的桃子。有时，天气不好刮起大风，也会吹落一部分果实。这些果子也不会被浪费，用来喂猪，也是不错的加餐。”樊风霞说，这样一来，不仅仅能通过种养结合来提升果品品质、节省成本，还形成了绿色循环的发展模式。

在注重施还有机肥的同时，樊风霞还不断提高管理技术。

▲ 樊风霞采摘蟠桃

► 合作社养殖的肉牛

记者走在果园中，看到不仅果树上枝叶葱葱，果树下的草地同样繁茂。

“夏季雨水多，杂草长得快。前几天，我们刚用割草机除了一遍草，没多久，草又长起来了。”樊风霞笑着说道。

坚持用割草机除草，是樊风霞找到的提高果实品质的好方法之一。“我们使用割草机除草，不伤害杂草的根系，能让果园的土壤保持疏松。将粉碎的杂草施还到果园里，还能起到保墒的作用。这些杂草腐烂后，是不可多得的有机肥，能增加土壤的肥力。”

不断丰富的百果园

随着管理技术的精进，樊风霞打造特色果园的热情愈发高涨。

在果园的另一侧，与枝叶繁茂的桃树形成鲜明对比的，是一棵棵枝叶相对稀疏的梨树。



“这是早酥红梨树。我听说早酥红梨好吃，就专门买来树苗，栽了几十亩。”不仅如此，樊风霞还引进了新梨7号和秋月梨等多种特色梨果，让梨果的采摘期也能持续两三个月。

继续壮大新、奇、特的果品队伍，樊风霞还让西梅树和樱桃树在果园里“安家”。

“西梅树并不娇气，能适应咱这儿的土壤和气候。管理西梅树比较简单，不用疏果，只在春天剪一回枝就行，比管理桃树省心。”樊风霞说。

不过，樱桃树没那么好伺候，来到果园后总闹“脾气”。今年，樱桃树就没怎么挂果。对此，樊风霞并不气馁。

“明年，我们要向种植经验丰富的专家请教，争取让大家吃上本地产的大樱桃。”她说。

樊风霞不断扩大果园的种植规模，并没有一味求新，还把目光瞄向了一些老品种。

“我们种水果，一定是自己

觉得好吃，才大规模种植，再推荐大伙儿采摘。”想到老品种的“国光”苹果好吃，她就想办法寻找树苗。最终，樊风霞托亲戚从山里弄来一些树苗，移栽到自己的果园里。

“苹果耐储存，秋天摘下后，能放到春节前后。‘国光’苹果吃起来酸酸甜甜的，大伙儿都说好吃。”樊风霞说。

这些年，在樊风霞的精心打理下，合作社的果园从10多亩地扩大到了100多亩，变成了远近闻名的百果园。每到水果上市时节，不少住在吴桥县城的市民来这里采摘水果，还有人专门从德州开车过来，品尝美味鲜果。

“前几天，我去秦皇岛市的农业种植基地学习，看到当地农户种植的栗子、软枣猕猴桃和无花果都不错。明年，我也要引进这些品种的树苗，为大伙儿提供更多的采摘选择。”樊风霞说。

任丘市侯圪塔村：

支书带头种地 闯出致富新路

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 周琳琳

今年，在任丘市于村镇侯圪塔村，村党支部书记程锁强种植的玉米地吸引了不少农户的目光——和周边农户的玉米地相比，程锁强地里的玉米种得更密，地面上还铺着一条条黑带子。

“今年，我尝试采用宽窄行模式密植玉米，每亩地比以前多栽了1000株苗。地里的苗多了，需要的水肥更多，就需要铺设滴灌带，及时为植株补充水肥。”程锁强说，地里的黑带子便是滴灌带。需要灌溉时，他只需走到闸口处扳下开关，位于玉米植株底部的黑色滴灌带便能出水，为植株“解渴”。

“这是滴灌水肥一体化技术，我今年首次使用。这项技术把浇水和施肥结合起来，借助压力灌溉系统，均匀地将肥水输送到作物根部。”程锁强介绍道。

他说，通过应用滴灌水肥一体化技术，不仅实现了精准灌溉，还能在节水、节肥的同时，提高肥料利用率。应用这项技术后，他们也不用像以前一样需要多个工人撒肥、搬运水带了，大大节省了人工。

“如果能通过宽窄行种植与滴灌水肥一体化技术提高种田收益，没准可以带动起更多人加入农业生产，促进我村土地流转，解决‘谁来种地’的问题。”程锁强十分期待。

解决“谁来种地”的问题，是程锁强走上规模化、科学化种植道路的初衷。

“这些年，随着城镇化和工业化发展，想种地、能种地的人渐渐少了。年轻人更愿意外出上班，不想种地也没有时间种地。上了岁数的人倒是还想种地，但是体力渐渐跟不上了，种地的路数也是老一套，投入和产出不成正比。”程锁强说。

看到这些问题，前些年，程锁强便当起第一个“吃螃蟹”的人，率先流转土地，想走出一条规模化、科学化种田的新道路。他成立家庭农场，流转了村集体的百余亩土地进行集中耕作。2018年，担任村党支部书记后，看到村民们的种田积极性越来越低，他又相继流转了七八十户村民的百余亩土地。

抱着给村民们办好事的想法，程锁强以每亩地1000元的租金流转了土地。他说，农场挣多挣少不要紧，重要的是能把土地利用起来，让村民们得到实惠。

通过土地流转，村民们就算不种地，每年也有稳定的收入。年轻的村民去工厂打工，再也不用担心农忙时还要请假务农、耽误挣钱，真正从土地里解放了出来。

对于还想种地的老年人，就算他们把土地流转出来，也能到农场打工，干些力所能及的活计。这样一来，他们除了能收入一份土地流转金，还能再挣一份工资，收入比自己种地时多了不少。

程锁强在土地里的探索，引起了镇党委、镇政府的注意。2022年，为壮大镇域内各村的村集体经济，镇党委、镇政府引导包括侯圪塔村在内的12个村成立合作联社，采取党支部领办合作社的模式，成立农业产业园种植设施蔬菜。经过商议，由侯圪塔村作为农业产业园项目的实施主体。这样一来，在兼顾自家农场的同时，程锁强又扛起了带头发展农业产业园的担子。

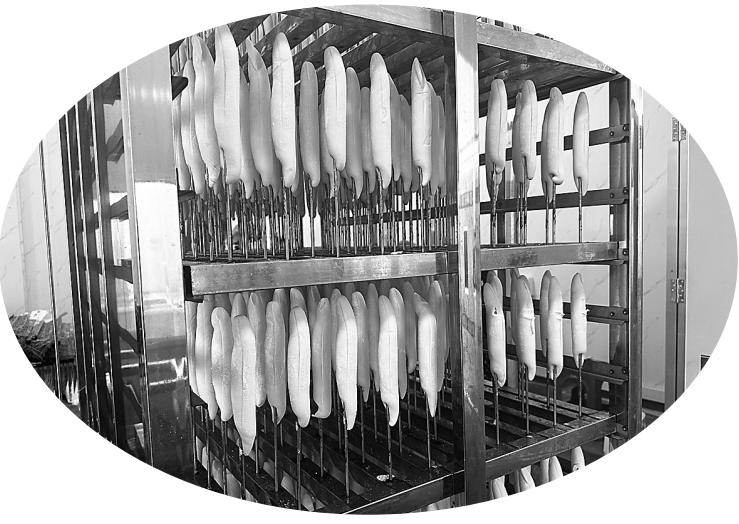
“我们成立合作联社后，建起6个温室和22个冷棚，前期主要是种植蔬菜。12个村的老百姓十分关注产业园的发展，作为负责人，我必须打起十二分精神。”为了让种植产业进入良性发展轨道，程锁强和其他负责人多次到我市肃宁县、衡水市饶阳县等地学习蔬菜管理技术。为了让种出的蔬菜卖个好价钱，他们还到市场上拜访客商跑销路。

“除了种蔬菜外，合作联社还种植了300多亩大田作物。种植产业发展得好，除了能壮大村集体经济外，村民们也能受益。农忙时，种植基地每天要雇百十来名村民。上了岁数的妇女在家门口就能就业，一天能挣100多元。”程锁强说。



为弘扬传统文化，任丘市辛中驿镇以新时代文明实践站为依托，组织辖区青少年学习剪纸、敲鼓，激发孩子们对传统文化的热爱。图为辛中驿镇张弛村的孩子在学剪纸。

孟红微 摄



待蒸的签子馒头

近日，走进位于盐山县韩集镇薛堂村的签子馒头制作工坊，记者见到了一派忙碌的景象。和面、揉面、制作馒头、醒发、蒸制……流水线不停运转，工人们有序忙碌着。

随着馒头新鲜出炉，诱人的

香味飘满工坊。

不同于其他地方生产的圆鼓鼓的馒头，这里生产的都是两头尖、中间粗的细长馒头。而且，一个个馒头被并排插在签子上蒸制，让人觉得甚是新奇。

“这是签子馒头，因为插在签

盐山县薛堂村：

签子馒头蒸出好味道

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 姜瑶

子上蒸制而得名。签子馒头是山东的传统面点，不仅历史悠久，而且好吃。今年，我们特意学来制作技艺，建起制作工坊。”工坊负责人薛兴军介绍。

薛兴军说，现在工坊每天可生产1万多个签子馒头，卖到盐山县城的蔬菜店、面食店，供不应求。

“刚开始，顾客只觉得签子馒头的外形新颖，但是不知道是否好吃，购买的人并不多，我们就让大伙儿免费试吃。品尝后，人们发现签子馒头的口感更筋道。渐渐地，购买的人多了起来，销路就打开了。”薛兴军说。

薛兴军蒸的签子馒头口感筋

道，与他们使用早碱麦面粉密不可分。其实，在制作签子馒头以前，薛兴军是加工早碱麦的。

薛兴军是土生土长的薛堂村人，前些年一直在外打工。去年，萌生了回乡创业的想法后，他把目光瞄向了早碱麦加工。

为此，他在薛堂村建起早碱麦石磨坊，引入了石磨设备和电磨设备，并定期向渤海新区黄骅市的农户收购早碱麦。

为了能磨出优质面粉，他收购的多是颗粒饱满、杂质少的早碱麦，给出的收购价每公斤比别

人高出几分钱。

的早碱麦面粉加工走上正轨。去年，薛兴军的亲戚偶然吃到了签子馒头，觉得这种馒头很好吃也有特色，便建议薛兴军也加工签子馒头，来延伸产业链条、提高收益空间。为此，薛兴军专门到山东学习签子馒头制作工艺，然后建起工坊。

“除了使用优质的早碱麦面粉作为原料，我们还采用老肥发面，并注意把控好发面的温度和时间。”薛兴军说，“目前，我们已掌握了签子馒头的制作工艺，也初步打开了市场。下一步，我们还要提高产量，面向沧州市区销售签子馒头。”