走进魅力园区

泊头市沙地梨现代农业示范园区：

发展有良方 鲜梨“走四方”

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 殷文红 李 粲 昝立亚 冯 雷

近年来，泊头市的梨香不仅在国内四溢，还飘到了国外——产自泊头市的鲜梨远销欧美、东南亚的30多个国家。泊头鲜梨缘何备受欢迎？梨产业还将有哪些新气象？近日，记者走进泊头市沙地梨现代农业示范园区一探究竟——

“云端”种梨产优果

近日，记者走进位于泊头市沙地梨现代农业示范园区的泊头亚丰果品有限公司，看到工人们正在忙碌地打包鸭梨。

“随着新一季梨果大量上市，咱泊头鲜梨也迎来了在国外市场的销售旺季。我们现在包装的这批鸭梨，就是要销往俄罗斯的。”泊头亚丰果品有限公司负责人于立祥介绍。

他说，泊头市的梨果种植历史悠久，距今已有2000多年，泊头鸭梨以个大、皮薄、肉细、含糖量高而闻名。由于早些年梨树多栽于河流沿岸的沙土地里，产出的梨果又有沙地梨的别称。近年来，泊头亚丰果品有限公司还不断试种新品种，先后引进了黄冠梨、新梨7号、秋月梨等早、中、晚熟鲜梨品种。通过错季供应、多品种互补，现在公司可全年面向国外市场供货。

“虽然泊头鲜梨名声在外，但是要产出优质梨果并不容易。冰雹、寒潮等灾害性天气以及病虫害，都会影响梨果的产量和品质。这些年，我们一直在探索能够提质增效的管理举措。今年，市农业农村局为我们争取的物联网建设项目，能让管理变得更加高效、精准。”于立祥说。

在物联网建设项目中，泊头亚丰果品有限公司在300多亩种植基地里安装了气象监测设备、虫情测报灯等，通过物联网技术，帮助管理人员智慧感知、远程监控和智能决策。

“这些设备中有摄像头和智能传感器，可实时监测环境、传输数据。我们要了解梨园的情况，不用去地头，通过公司的智能大屏幕，或者打开电脑、手机，就能看到相关图片和数据，随时随地，一目了然。”于立祥说。

在物联网建设项目中，气象监测设备可以记录温度、湿度、风速等气象数据，帮助管理人员更好地了解气象条件，为种植决策提供科学支撑，从而减少灾害性天气对梨园的影响。实时的土壤湿度监测，还能减少不必要的管理投入，提高水资源利用效率。虫情测报灯不仅可以诱虫、杀虫，还能为收集到的害虫拍照，记录其数量。管理人员可根据数据和图片，预测虫害发生趋势，及时在合适的时间和范围内采取防治措施，避免虫害大规模发生。

“我们还能导出、打印、保存这些‘云端’数据，进而分析气象规律，进行标准化种植、精细化管理，在提升梨果产量和品质的同时，节约人力和物力成本。”于立祥说。

智能生产效率高

不断扩大的国外市场，也离不开连年提高的生产效率。

记者来到泊头市沙地梨现代农业示范园区的泊头东方果品有限公司，看到梨果加工正进行得如火如荼。几名工人站在一台硕大的机器旁，为一个个梨果脱袋，再将黄灿灿的梨果放到像托盘一样的果杯上。随后，梨果随传送带运转，经过吹扫、称重、检测、贴标后，进入到不同的分区，再由工人一一装箱。

“这是智能选果机，可实现对梨果的无损加工。加工前，工人会根据订单要求，在中控电脑上设定好重量等信息。每个果杯上都有一个二维码，相当于梨果的‘身份证’。选果机扫描二维码，就能找出与设定信息相符的合格梨果。”泊头东方果品有限公司负责人苏红卫介绍，“智能选果机还应用了果蔬内外部品质无损同步检测与智能分级技术，能辨别梨果的重量、糖度及有无黑心，保证加工后的梨果糖度、重量等级均匀一致，无黑心腐烂现象。”

他说，早些年，梨果加工多以人工为主，不仅生产效率低，还易产生磕碰。

“为解决这些问题，几年前，公司开始积极对接设备生产厂家，根据实际需求，合作研发新式选果设备。现在，我们已经引入了两台智能选果机。智能生产不仅能严格把控梨果品质，还大幅提高了加工效率。一台智能选果机每天可加工五六十吨梨果，在同样用工量的条件下，日加工能力较人工生产提高了一倍。”苏红卫说，目前公司正和设备生产厂家沟通，计划在生产线中加入智能机械臂，提高搬运环节的生产效率。

尝到了智能生产的甜头，泊头东方果品有限公司在田间管理上也积极引“智”——今年，借助市农业农村局申请来的项目，公司在500亩种植基地里安装了智能水肥一体化滴灌设备。

“工人不用到地头上打开阀门，而是在手机上打开开关，智能水肥一体化滴灌设备就会自动兑水、兑肥，开启灌溉模式。我们还能在系统上设定灌溉水量和施肥量，精准地为梨树补充水肥，在提高肥效利用率的同时，达到节水、节肥、绿色生产的目的。”苏红卫介绍。

他说，以前灌溉500亩梨园，需要9个工人花费20天时间。应用智能水肥一体化滴灌设备后，一个人只用五六天就能浇完500亩梨园，生产效率大幅提高。梨树及时“吃”上水肥，可以提高梨果的产量和品质。

▲工人忙着将梨果装箱。

▶智能选果机快速运转。

“加”出产业新气象

位于泊头市沙地梨现代农业示范园区的泊头市庞龙果品有限责任公司，近年来不断拓展国外市场，也受益于智能生产。公司的“廣龍”商标是河北省著名商标。通过应用智能选果机，鲜梨产品备受国外客户的认可。在东南亚市场，“廣龍”牌鲜梨一箱能比同类产品多卖几块钱。

“虽然我们现在每天已经能加工100余吨梨果，但是随着梨产业的发展红火，公司的订单量连年增加，加工能力急需再提高。今年，市农业农村局积极为我们争取了一个深加工项目，目前，我们已经选定好新地址，正在建设一间占地6000平方米的车间。建成后，公司要引入一条生产线更长的智能选果机，提高日加工量，进一步助力园区的鲜梨加工产业发展。”泊头市庞龙果品有限责任公司副总经理庞连刚说。

在泊头亚丰果品有限公司内，加工产业的未来同样让人期待——在做好鲜梨种植、加工、储藏、冷链物流及出口销售的基础上，公司还计划生产梨膏，延长园区的深加工产业链条。

“深加工是提升农产品附加值的重要途径。我们的鲜梨，除了卖到国外市场，还内销一部分。但是，由于形状、大小等原因，有些鲜梨卖不上价。在这种情况下，发展梨膏深加工就成了更优解。”于立祥说，多年前，泊头亚丰果品有限公司就与科研院校对接，合作研发梨膏等深加工产品，目前已经探索出成熟的梨膏生产工艺。

今年，在上级项目的支持下，泊头亚丰果品有限公司建设了一间梨膏加工车间，还购入了清洗机、蒸煮机、灌装机等加工设备。近期，公司的技术人员将调试机器试生产梨膏。届时，在生产线上“走”一遭，鲜梨就能变成好喝的梨膏。目前，公司研发了3种不同剂量的梨膏产品。这些产品可在线下商超销售，也可适应线上平台顾客的消费需求。公司还计划与药企对接，拓宽梨膏的销售渠道。

“每20公斤至25公斤梨果可生产1公斤梨膏，现在，每公斤鲜梨也就卖两块多钱，但是一公斤梨膏能卖到110元左右。发展梨膏深加工，除了能让生产效益增加一倍，还能壮大园区的加工产业，提高梨产业对市场的适应能力。”于立祥十分期待。

献县清新食用菌有限公司：

净菜香菇 香飘致富路

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 彭锦帅

近日，走进献县清新食用菌有限公司的加工车间，记者看到每个工人面前都摆满了新鲜的香菇。她们利落地将这些香菇的菌柄一一削平。

另一间车间里，几位工人正在调试香菇分选生产线，再将一筐筐香菇倒进分选线的入口。一个个香菇被传送带运送着向前，根据大小，被分到不同端口，进入不同的筐里。

“这是我们新引进的香菇分选线，为的是生产净菜香菇，以高品质香菇打开大城市的商超市场。经过分选后，一级香菇每公斤可以卖到10元钱，二级香菇每公斤卖到8元钱。前两年，我们基地被评为全国蔬菜质量标准中心标准化基地、环京周边蔬菜生产基地。今年，基地还被评为‘河北净菜’生产示范基地，以后要向净菜的加工、销售方向发展。”献县清新食用菌有限公司负责人王永新说。

目前，公司的香菇已通过绿色食品认证。有了“绿色身份”，再加上分级销售，一公斤香菇比原先多卖1元钱。

不仅如此，随着加工产业链条的延伸，公司还生产干香菇丁，进一步提高了香菇的身价。

“我们引进了烘干机。工人把香菇切成丁后，再进行烘干，制作出干香菇丁。这些干香菇丁销往国外，一公斤能卖到40多元钱。”王永新说。

红红火火的加工产业，建立在献县清新食用菌有限公司多年来不断发展香菇种植产业的基础上。

工人们正在将香菇分级。

在公司的种植基地，一排排大棚引人注目。棚内，架子上摆满了菌棒，长出的香菇像小伞一样。

“现在正是出菇的旺季，每天，我们都能采摘出5000多公斤香菇。一个菌棒一年能长出5茬香菇，共能收获1公斤多香菇。”王永新一边采摘香菇一边介绍，“香菇味道独特，深受人们喜爱，随着生活水平的提高，市场需求量逐年增加。”

王永新说，公司现有80多个食用菌种植大棚，根据市场需求不同，主要生产白面香菇和红褐色香菇。其中，60%的香菇销往北京，40%的香菇销往周边地区。

为做强食用菌产业，辐射更多农户，献县清新食用菌有限公司实行“公司+基地+农户”的运营模式。公司作为产业发展的龙头企业，主要负责探索种植技术、销售香菇，并以种植基地为载体，集中流转农户的土地进行产业化运营，建设高标准棚室。农户作为种植香菇的主力军，与公司开展订单式合作，向公司订购优质菌棒，通过精细管理、高效种植获得高收入。

“公司和农户采用‘六统一分’的合作模式，由公司统一建棚、统一采购原辅材料、统一引进并生产菌种、统一标准化生产菌棒、统一免费提供技术指导、统一以质论价销售。农户只需根据需求承包大棚，做好管理即可。”王永新说。

随着食用菌产业的发展，公司还建设了年产200多万根菌棒的集约化生产中心，每年可消化利用废弃树枝2000吨、废弃玉米芯2000吨。

以红白理事会、村规民约推进移风易俗

海兴县小山乡实施“3323”工作法

■ 本报记者 张梦鹤 本报通讯员 史得江 宋 悦

“办事主家不发散孝，不给送殡车发烟和鞭炮，全部使用电子礼炮……”近日，在海兴县小山乡李良志村，村党支部书记李炳智向村民们介绍小山乡新修订完善的红白事简办参考标准。

“以前谁家有红白事都怵头，因为攀比心理重、人情开支大。这个标准给我们办事提供了参考，大伙儿都受益。”李良志村村民李树彬说。

为有效遏制大操大办、人情攀比、薄养厚葬等陈规陋习，今年，小山乡开始实行“3323”工作法，依托红白理事会、村规民约等，推进所辖19个村的移风易俗工作。

文明乡风

“3323”工作法，即实行三级网格化管理、研究制定3项标准、“线上+线下”融合宣传、实现3个明显成效。

在“3323”工作法中，小山乡包片领导担任网格长，负责统筹、协调和指导各村的红白事管理工作；包村干部和村党支部书记作为网格员负责具体执行红白事管理的各项措施，确保政策落到实处；各村红白理事会会长负责红白事的具体操办和监管，确保流程和花费符合规定标准。在这样的三级网格化管理中，各级网格责任人和具体任务明晰，形成了有力的监管体系，进一步加强了对红白事的管理。

小山乡还研究制定了红事婚车彩礼、白事丧葬用品、宴席礼金3个方面的花费参考标准，从源头上遏制铺张浪费的不良风气。各村完善村规民约，对大操大办作出约束，从村“两委”班子成员、红白理事会成员、党员干部、群众代表等人员抓起。此外，各村重点关注后厨组长、车队队长等关键人员，全程把控停葬时间、安葬路线地点、酒席桌数、烟酒费用等，帮助村民减少开支。

与此同时，采取“线上+线下”融合宣传模式，全方位宣传移风易俗，引导村民们树立厚养薄葬、喜事新办的观念。

通过实施“3323”工作法，小山乡实现了白事少花钱、红事更简单、群众更满意3个效果。截至目前，在各村红白理事会的监督下，小山乡19个村共报备红白事47件。村民们按照标准操办红白事，省了不少钱。

日前，记者走进运河区高绿科技智慧生态园的大棚，看到七八位工人正忙着采摘平菇，一派繁忙景象。生态园的平菇长势好、产量高，销往市场供不应求。

张梦鹤 张金元 高雅靖 摄