

精深加工让大蒜“破茧成蝶”

白桥7万亩大蒜喜获丰收,每亩增产200斤以上

5月,是大蒜收获的季节,也是蒜农一年里最忙碌的时候,田间地头到处都是一片繁忙的景象。蒜农们正忙着收购、运输、销售,来来往往的车辆全都满载着一袋袋大蒜,描摹出“中国大蒜第一镇”的生动场景。白桥镇作为济南市唯一的建制大蒜生产专业乡镇,目前,全镇7万亩大蒜喜获丰收,已经成为农民增收的主导产业。

文/片 本报记者 邢敏
通讯员 徐玉敏

7万亩大蒜进入收获季 蒜农坦言销售无压力

5月末,正是大蒜收获时节,走进“中国大蒜第一镇”白桥镇更是蒜味浓浓。农家院内,挂着蒜辫,晾着蒜头;大街小巷,到处都是收蒜的摊点,一袋袋,一篓篓,正在整装待发运往全国各地。

白桥镇工作人员告诉记者,白桥镇作为全市优质大蒜主产区之一,今年全镇大蒜种植面积已达7万亩,该区域所产大蒜具有质地好、耐储藏等优点,在省内外具有广阔的市场。

“今年鲜蒜亩产量四五千斤左右,干的白蒜亩均产量在2300斤左右,干的红蒜亩均产量在3200斤左右,单单红蒜的亩产量比往年足足高出了200斤。今年大蒜确实是喜获丰收了。”白桥镇李镇长告诉记者,今年大蒜生长期几乎没有受到极端天气的影响,再加上今年气温回升较快,灌溉水源充足,大蒜长势比往年要好,平均每亩增产200斤以上。

“我有7亩蒜地,目前来看收益很不错。销售完全没有问题,但市场价格目前不是很理想。”白桥镇窦家村蒜农刘国兴说道,自家的7亩蒜地白蒜产量与去年持平,红蒜产量有望每亩突破3000斤,每亩增产200斤左右。高品质的大蒜吸引了江苏、济宁、莱芜等地的客商到田间设点收购,还吸引了济阳等地的妇女赶到这里打工。

外地客商收蒜用途不同 鲜蒜价格整体稳中有升

高质量的白桥大蒜受到了收购商的青睐。在白桥镇大街上,当地蒜农尚先生正在把鲜蒜一袋袋装车,一车蒜的总重量达35吨。他告诉记者,这一车是他的客户接到了国外订单,主要是对外出口,目前正准备运往安徽省。

记者了解到,不同的客商收蒜后的处理方式也不一样。大客商接国外订单主要对外出口。小的采购商收购新蒜后,除了进行储藏待价高时出售外,还有送往酱菜厂进行酱菜腌制。据悉,大蒜加工产品主要是以蒜为主体的产品,如蒜粉、蒜片、蒜泥、蒜米、黑蒜、糖醋蒜、盐渍蒜、大蒜脆片等。还有以大蒜中功能物质为主的产品,即大蒜素、蒜油、蒜氨酸、大蒜多糖、抗氧化活性物质等为主要功能成分,经二次加工的产品,涉及保健食品、饮料、酒、调味食品、医药产品、化妆品、饲料等。经过一系列深加工,大蒜“破茧成蝶”,价格实现成倍增长。“大蒜深加工也是我们白桥镇正在积极探索的方向,希望通过大蒜深加工来增加产值,让蒜农获得更多的收益。”李镇长谈到。

记者在采访中了解到,今

年大蒜产量高,价格却不如去年。“与去年同期相比,来收蒜的客商没有发生太大的变化,新蒜的价格比前几天上涨了些,总体来说稳中有升。”镇政府工作人员说。

新建30个高标准冷库 生物防控增产又提质

近年来,白桥镇大蒜产业的发展壮大,增加了农民的收入,提高了地方经济水平。不过,产业的发展离不开科技的支撑和引领。

大蒜由于其生理特性,不易储存,蒜头在收获不到两个月后就会发芽。为此,白桥镇镇政府加快推进济南顺盈农副产品冷库续建和8个贫困村冷库群项目建设,实现大蒜就地储存,降低生产、收购、运输等环节成本。目前白桥镇共有52个冷库,可储存2.5万吨大蒜,其中,今年新修建30个,20个高标准冷库已投入使用,可以多容纳1万吨大蒜的储存。“在镇上的冷库里,存上一个季度的大蒜也不贵,可以随时观望市场再出售,我们的大蒜到时间也能卖个好价钱。”蒜农说。

值得一提的是,2016年9月份,白桥镇在窦家村划拨120亩土地,运用生物防控技术进行大蒜绿色防控项目,该项目采用生态调控、生物防治、科学用药等技术。在白桥镇窦家村记者看到,技术人员在对照区和试验区随机选择20平米大蒜进行称重对比,对照区产量为118.8斤,试验区为134.7斤,增产13.4%。“我们可以发现试验区蒜头明显比对照区的大,另外,运用该项技术,还对改良土壤和大蒜连年运作有一定的好处。”商河县质监站站长杜宝江说道。

锻造大蒜经纪人队伍 学习借鉴金乡经验

正在收购点忙着收购大蒜的大蒜经纪人崔广友高兴地告诉记者,今年种了10亩地的他同样喜获丰收。目前,他正在准备卖一部分鲜红蒜,主要销到金乡、苍山、河南、安徽临泉等地。

“别小看‘经纪人’这三个字,它可是一张名片。只要对客商说自己是大蒜经纪人,那就是质量的保证,他们就会放心大胆地和我做生意。”崔广友告诉记者,大蒜经纪人在全镇上有100多名,有的是种蒜大户,也有的是待收购的生意人,也有的是村里的致富带头人。他坦言,刚开始做大蒜生意时,每天早晨5点就开始给外地客户和本地蒜农打电话找市场、找货源。“现在我只要上上网,打打电话,告诉客商和蒜农们,接下来每天就等着生意上门。”说这话时,他的脸上泛起自豪的笑容。

近几年,白桥镇镇政府不断锻造像崔广友这样的大蒜经纪人,通过他们收购大蒜,蒜农们可以边挖边卖,不但省



大蒜丰收啦。

去了许多储存方面的费用,而且刚挖出的大蒜立马就变成了现钱。

此外,大蒜经纪人每年还去金乡等地考察学习,相互借鉴学习经验。“金乡种蒜规模比较大,相对而言完善些,我们去主要考察冷藏等技术,金乡来我们镇考察,主要考察大蒜的品质,我们的大蒜品质是非常好的。”白桥镇工作人员说道,在大蒜收获前期,白桥镇召开了大蒜销售新闻发布会,邀请省内外有影响力的专家、客商参加,发布会的召开,在提高商河大蒜的知名度和美誉度的同时,也为各地客商提供了交易平台,并为本地大蒜产业提升创造契机,寻求在更深层次、更广领域与企业实现互利共赢的商机,提升交流合作的层次 and 水平。

干蒜鲜蒜价格差挺多 专家建议不要盲目扩种

“过年期间旧蒜的批发价还是12元一斤,大家吵着‘蒜你狠’,现在是想狠也狠不起来了。”范老板指着旁边的新蒜说。“最近天气开始回暖,到了新蒜的收割季节,是新蒜的上市期,旧蒜价格就开始慢慢降下来了。新蒜是湿的,损耗大,所以批发价比干蒜便宜多了,每斤至少便宜六七块。”菜店王老板说道。

今年,随着大蒜市场行情的波动,大蒜种植喜忧参半,牵动着每户蒜农的神经。那么,怎样才能进一步认清市场行情,掌握大蒜价格变动及生产发展规律,从而抓住机遇、因势利导、规模种植、科学规避市场风险呢?对此,记者咨询了农业项目专家张兵战,他告诉记者,由于市场的供求不合理以及采购信息的不畅通,新蒜上市时,市场上陈蒜还存在。他建议,一定要摸清市场规律,蒜农不要盲目扩种。为确保大蒜产业在国际上的优势地位,政府应加大政策扶持力度和保护措施,从舆论、技术、资金及信息等方面通力推进,以实现大蒜产业可持续健康发展。



客商正在收购大蒜。



蒜农们正在利用机器收割大蒜。