

五一后,7万亩白桥蒜薹迎采摘季

白桥镇将建设市级首个大蒜产业新旧动能转换示范园

“布谷声声催麦黄,农家蒜海采薹忙。村姑款步轻提蕊,白桥小伙神采扬。”五一后,7万亩白桥蒜薹将迎来采摘季。作为全国“一村一品”示范镇、省级卫生镇、济南市唯一的整建制大蒜生产专业镇,商河县15万亩大蒜生产基地核心区,白桥镇面对市场变化,对大蒜产业提档升级,将建设济南市首个大蒜产业新旧动能转换示范园。

►大蒜产业新旧动能转换示范园正在建设中。



齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 李云云 通讯员 闫家明

蒜薹产量超4.5万吨 采摘需争分夺秒

随着气温的升高,大蒜生长迅速,白桥镇不少蒜农正在忙着给大蒜灌溉。南董村村支书董孟秀谈道,“马上就要拔蒜薹了,这时候可不能缺水,是灌溉的关键时期。”

“四董”(南董村、东董村、西董村、后董村)是白桥镇最早种植大蒜的地方,规模化种植大蒜的历史少说也得40年了。早在1978年开始,村里人就在自家自留地里种植大蒜,然后拿到集市上去卖,后来渐渐地开始成片种植大蒜。“现在不光是我们白桥种,像孙集、玉皇庙等地的居民也有种植的了,全县大蒜种植面积正在逐渐增加。”董孟秀谈道。

据了解,大蒜主要分为红蒜和白蒜两种,其中,红蒜的出薹率低,以取蒜为主,白蒜出薹率高,每亩地蒜薹产量在1200斤以上,今年全镇的蒜薹产量大约在4.5万吨。“当蒜薹伸出叶口8到15厘米,蒜薹上部打弯呈钩形,且总苞变白就得采收了。这时候蒜薹质地柔嫩,产量高。“拔的时候一个手拎着叶子,一个轻轻地拽,不能太用力,容易断……”说起种蒜,白桥人都是“行家”。

董孟秀告诉记者,采摘蒜薹一定要及时,“分秒必争”,因为过早采摘由于蒜薹未充分抽出会造成蒜薹产量低,采摘后又会伸出一段“过剩薹”。过迟采摘不仅会由于蒜薹“过老”影响蒜薹的质量,还会影响大蒜的产量。

“我们村白蒜和红蒜种植比例差不多,5月5日前后收红蒜薹,10日左右收白蒜薹,大约需要2周左右的时间蒜薹收获完毕。”董孟秀说道。

“大蒜+辣椒” 探索特色种植新模式

董孟秀给记者算了一笔账,每亩地大约是350斤的蒜种,很多居民都是自家留种或者是彼此之间相互交换,大约得花费1000元,人工费每亩地1200元,再加上600元的肥料,再加上农药和化肥的费用,总花费在3000元左右。按照去年蒜薹和大蒜的价格,白桥镇每亩地纯收入超过5000元。



7万亩白桥蒜薹迎来采摘季。(资料图)



白桥蒜田。

在大蒜收获完毕后,还有一季玉米收成。“大蒜+玉米”一直是白桥镇的传统种植模式。近几年,玉米价格持续处于低位,农民增收受到限制。“我们一直在想能不能将玉米替换掉,探索新的种植模式,来增加农民收入。”白桥镇党委书记秦茂奎谈道。

通过外出考察发现,白桥镇发现外地的“大蒜+辣椒”种植比较效益要高于“大蒜+玉米”模式。因此,白桥镇打算在大蒜收获后,通过鼓励引导,推广“大蒜+辣椒”的特色种植模式。“通过党支部领办合作社用无人机集中防治的方式,突破辣椒种植过程中的喷药环节制约,在白玉路两侧大力推广辣椒种植,逐步形成规模效益,增加农民收入。”秦茂奎表示。

同时,白桥镇以质量提升为

切入点,加快推进整建制绿色农业示范区建设,今年新增绿色农业示范区4万亩,实现大蒜生产基地全覆盖,项目区内通过开展节水节肥示范,启动生物有机肥、微生物菌剂补贴等综合措施,减少化肥使用量10%以上,有效推进大蒜生产由规模化向标准化、高端化转型发展。

将建设市级示范园 年加工大蒜10万吨

蒜薹收获后一个月左右的时间,白桥大蒜将进入收获季。白桥镇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。但一直以来,白桥镇也仅仅是在产业链条的底端,扮演着提供原材料的角色。

而这一角色在今年将有所改观,白桥镇对大蒜产业进行提档升级,建设济南市首个大蒜产业新旧动能转换示范园。4月27日,记者来到白桥镇大蒜产业新旧动能转换示范园区施工现场,推土机紧张作业中,轰鸣声不绝于耳。建设工人有条不紊地运水泥、绑钢筋、搭铁架等,一派热火朝天的景象。

白桥镇党委委员、示范园项目负责人张永磊谈到,项目预计6月份启用,此时正好是大蒜批量成熟的时候,本地农户可以将大蒜运到产业园,在园区内将大蒜剥皮、切片、烘干,加工成蒜片。

建成后园区内将拥有10条深加工生产线的标准化厂房,年消化10万吨以上的大蒜产能,基本消化了本镇大蒜产能。生产线建在家门口,单单是运输费用,一斤

就能省一两毛,十来万吨就省下一大笔钱。

“后续我们还将发展蒜粉、蒜粒、蒜米、黑蒜、大蒜素提取、酵素生产等,让深加工产品日趋丰富,通过拉长和延伸大蒜产业链条,从而增强全镇大蒜产业抵御市场风险的能力,稳控和提升大蒜价格,增加农民收入。”张永磊如是说道。

污水处理厂打破加工瓶颈 贫困户可实现家门口就业

张永磊告诉记者,在大蒜产业新旧动能转换示范园的灵魂,不是那10条生产线,而是日处理2400吨的污水处理厂。由于受到环保因素制约,大蒜产品深加工产生的污水成了拉长大蒜产业链条、提高大蒜产品附加值的瓶颈。2012年以前,全镇大蒜深加工企业曾达到200家左右,因达不到污水达标排放的要求,先后被取缔。

“污水解决不了,大蒜深加工就干不起来。”张永磊说道。针对这种情况,白桥镇党委政府深入本地原来的大蒜加工业户进行调研,赴金乡、成武等地考察,了解研判大蒜深加工污水的处理情况,逐步理清了全镇大蒜产业发展的思路。利用专项扶贫资金,在园区内建设了日处理2400吨的污水处理厂一处,解决企业入驻后顾之忧。污水处理项目距离镇区2公里左右,以后镇区的污水处理也能够实现共享。

此外,该项目还采取租赁模式,拟将污水处理系统租赁给有经验的公司运营,根据市场行情确定租金。同时,大蒜加工业户投入使用后,将按照加工业户污水排放量收取污水处理费用,预计污水处理厂项目年收益175万元。据估算,污水处理系统连同融合发展的大蒜深加工生产线项目,年销售额可突破10亿元。

“除去土地租赁费用,污水处理项目其余收益将全部用于非贫困村贫困户、贫困户人居环境改善以及其他公益事业建设。”白桥镇党委书记秦茂奎说,接下来,白桥镇将充分释放政策红利吸引企业入驻,鼓励个体户抱团取暖联合入驻,完善产业链条,深化大蒜产业规模化、标准化、集约化。

目前,已有20多家业户报名参与,后期该镇将再进行筛选,重新注册农产品加工公司。值得一提的是,园区建成后,能容纳200余人就业,白桥镇将优先安排贫困劳动力,让贫困户实现“家门口”就业。