



麻柳姜生产基地

■ 梁琴

# 犍为“姜山”如此多娇

金秋十月,“姜山”如此多娇。在犍为县九井镇麻柳村,姜农们忙碌的身影遍布田野,有的挖生姜、有的剪姜叶、有的装箩筐、有的冲洗姜……今年又是一个丰收年,姜农们笑开了怀、乐开了花。



直播推介麻柳姜

**实施乡村振兴战略  
推进农业农村现代化**

## 强技术 打好产业基础牌

“我们是邻居,一直都互相帮忙,他挖的时候我帮忙,我挖的时候他帮忙。”村民曹先富一边挖姜,一边告诉笔者。

“都是大车到家门口来拉,品质好、价格高,不愁卖。”“卖到宜宾、自贡、重庆的多。”“哪个还用现金,现在都是微信转账,方便!”……谈到麻柳姜的销路,姜农们纷纷打开了话匣子。

近年来,九井镇坚持党建引领产业发展,结合“农业产

业高新区”战略目标,找准乡村振兴抓手,大力发展特色产业麻柳姜,逐步描绘出农民增收、农业发展、农村稳定的美好蓝图。

1998年,麻柳姜探索蜂窝式种植技术,采用稻田种姜、深沟高厢、深翻细作、人工抱钳打孔、地膜覆盖、姜稻轮作的方式,实现了菜姜标准化生产。

麻柳村党支部书记曹修祥告诉笔者:“在麻柳村,只要是家中有劳动力的都愿意种

姜。麻柳村的发展全靠麻柳姜,这次村级建制调整,虽然我们办公地变了,但村名依然保留了麻柳村。”

九井镇农业综合服务中心主任曹先行介绍,全镇目前发展麻柳姜1万余亩,同时大力发展菜姜、种姜、黄姜等特色产业,开展田间技术培训100余场次,麻柳姜年产量达2万余吨,产值超1亿元。仅此一项,全镇农民人均纯收入增收5000余元。

## 树品牌 打好生姜生态牌

犍为姜,保健康。犍为姜也叫麻柳姜,根茎细长,表皮洁白,茎尖紫红,纤维少、口感脆嫩。犍为姜因生产基地始建于九井镇麻柳村而得名“麻柳姜”,现已注册商标。

犍为县拥有悠久的生姜种植历史,据《本草纲目》载,“生姜、干姜生犍为川谷及荆州、扬州。九月采之,处处有之。”九井镇为麻柳姜的原产地,全镇植被丰富,生态气候好,土壤多为碱性土,有机含量高,富含硒元素,十分适合种植生

姜。

2009年9月,犍为县榨鼓生姜专业合作社成立,主要为100余户成员农户提供采购、运输、贮藏、包装服务,并开展技术培训、技术交流和咨询等。2013年,该合作社被评为乐山市首批农民专业合作社市级示范社,2020年被评为四川省第十二批农民专业合作社省级示范社。

2018年和2019年,九井镇成功承办了犍为县第一届、第二届生姜文化节。2018

年,麻柳村新建农耕文化馆,展示姜文化。2019年,蜂窝式栽培软化姜丰产技术规范被评为县级非物质文化遗产。

目前,犍为麻柳姜榨鼓生产基地已列入四川省中药材GAP示范基地,所产麻柳姜已获得无公害农产品、有机农产品认证,并被评为四川省著名商标、四川中国西部农产品博览会名优农产品、国家地理标志保护产品。“犍为麻柳姜”品牌价值达到8.9亿元。

## 谋出路 打好三农振兴牌

近年来,九井镇坚持党建引领、四社融合、村社共建、村社共兴,采取“线上+线下”销售方式,有力促进专业合作社、家庭农场、家庭作坊等新型经营主体发展壮大,搭建起农产品售卖“最后一公里”快车道。

2020年,榨鼓生姜专业合作社与九井镇林竹、水果等专业合作社组建犍为古驿众创果蔬种植合作社联合社,探索发展电商平台。8月底,在成都市召开的“姜里九井”特产商城小程序发布会上,犍为县主推了麻柳姜及姜制品等九井特色农副产物。

该县整合县财政局、供销社和9个村集体经济组织及5家专业合作社资金共计120余万元,带动家庭农场主、手工作坊263户,预计全年电商销售额达200万元以上。

“三农+互联网”经济的发展模式,有力推动九井镇全域创新、全民创业,不断做大做强集体经济,努力探索出一条产业链式推进、主体联动经营、利益有效联接、效益共创共享的乡村振兴之路。

(犍为县委宣传部 供图)



麻柳姜品质佳、口感好



麻柳姜丰收了

## 农科技园地



### 秋冬萝卜田间管理技术

1、间苗:萝卜生长到4-5叶时开始间苗,萝卜的幼苗出土后生长迅速。间苗的次数与时间要依气候情况、病虫害危害程度及播种量的多少而定,间苗时应掌握“早间苗、稀留苗、晚定苗”的原则。

2、合理浇灌:要掌握“少浇、勤浇”的原理,在幼苗破白前的一个时期内,要小水蹲苗,以抑制侧根生长,使直根深入土层。从破白至露肩,需水渐多,要适量灌溉,但也不能浇水过多,以防叶部徒长,“地不干不浇,地发白才浇”。

3、追肥方式:前期追施液肥,可叶面施,中期追肥可穴施或沟施。追肥用量应掌握“轻、重、轻”的原则。追肥在幼苗出两片真叶时施,这是大型品种和中型品种萝卜进行第一次间苗,可在间苗后进行轻度松土,随即追施稀薄的人粪尿,点播、条播的施在行间,撒播的全面浇灌。

4、中耕除草、培土、摘除黄叶:必须适时中耕除草、培土,尤其在秋播的萝卜苗较小时,气候炎热雨水多,杂草容易发生,必须勤中耕除草。

(编辑 邓秀英 综合)

## 精耕细作显成效 特色大米成“新宠”

■ 新华社记者 黄崎 孙晓宇

按照有机标准种植水稻提高产品附加值,加工发芽糙米让营养物质被更好吸收,治理盐碱地种植“养胃”大米……正在举行的第八届黑龙江绿色食品产业博览会和第三届中国·黑龙江国际大米节上,很多特色大米成为人们追逐的“新宠”。

走进黑龙江省苗稻源农业科技发展有限公司的展位,一股米香迎面扑来。“有机大米口感是不是比普通大米要好很多?”公司总经理苗玉娟一边盛好刚出锅的米饭递给前来咨询的客商一边说,他们在黑龙江省五常市龙凤山镇种植的3000亩有机水稻全部采用人工收割。收割后的水稻也全部采用晾晒方式进行干燥,避免使用烘干机导致米粒“硬芯”,吃起来也更加软糯。

“种植有机水稻不使用化肥和农药,产量只有普通水稻的一半,但效益却是普通水稻的好几倍。”苗玉娟说,“现在,消费者的消费水平越来越高,水稻种植水平也得不断提高。”

近年来,作为全国优质稻主产区的黑龙江省正不断提高农田建设水平,一些曾被“抛荒”的土地也得到改良。在博览会另一处展位,盐碱地上种出来的大米吸引了不少人的目光。黑龙江省肇源县鲟鱼沟万基谷物加工有限责任公司副总经理史宁佳介绍,从2007年至今,他们共改造了40多万亩盐碱地,其中一半用于种植水稻,“盐碱地种出的大米对人体有益的微量元素含量更高,呈弱碱性,吃了更养胃。”

随着水稻种植、加工手段不断提升,大米产品种类也不断丰富。一款在糙米基础上“升级”的新产品也在展位吸引很多人驻足了解。“发芽糙米是糙米经过几小时发酵后发芽的米。”黑龙江省五常市顺泽米业有限公司销售经理修洪伟说,他们在大米加工过程中保留了大米胚芽,并在其刚刚萌发时进行干燥处理,制成这款发芽糙米。

透过透明包装,记者看到袋子里的米粒都带有一个小小的“芽尖”,与普通大米相比,颜色也偏黄。“大米经过发芽处理后,产生了新的营养物质,原有营养物质也被激活,且更易被人体吸收。”修洪伟说,发芽糙米在市场上是“稀罕物”,同类产品不多见,目前产品还未最终定价,但预计价格是普通大米的一倍以上。

(新华社哈尔滨10月20日电)

# 民以食为天 食以安为先



乐山日报公益广告