

“红宝石”铺就致富路

李承儒 曹艳萍 本报记者 任胜章

金秋9月，沿着最美风景路G331国道，记者来到临江市苇沙河镇白马浪村，目之所及皆是像“红宝石”一样的五味子，只见一排排五味子藤架上累累硕果，红彤彤、沉甸甸的果实错落有致地悬挂在枝叶下，百余名工人有条不紊地进行采摘、装箱、称重、运输、晾晒……一幅丰收画卷正在徐徐展开。

作为长白山五味子地理标志产品保护产地，这里盛产的北五味子是入药、酿酒不可缺的中药材之一。记者跟随白马浪村五味子种植大户邢志秋的脚步，来到种植基地。一路上，从种植、采摘、分拣、晾晒、烘干等流程到

最后销售环节，邢志秋如数家珍。他摘下一串红彤彤的五味子，信心满满地说：“按照市场行情，每斤五味子干果大概能卖到30元。赶上今年大丰收，预计采摘鲜果13万斤左右。”

为改变发展现状，白马浪村依托独特的地理环境和气候特点，大力发展五味子中草药种植。全村五味子种植户达98户以上，年产鲜果350余万斤，销售产值超1500余万元，村民人均可支配收入达4万余元。

随着销售渠道的不断打开，苇沙河镇牢牢抓住发展机遇，将五味子种植产业在全镇铺开，迅速成为全镇经济



丰收的五味子让农民脸上绽放笑容。本报记者 任胜章 摄

发展的主导产业。据了解，今年全镇五味子种植面积达5810亩，平均亩产2000斤。

近年来，苇沙河镇以五味子种植及加工为突破口，对原有村集体五味子烘干厂进行扩建，发展村党支部领办合作社联合社。白马浪村党支部书记刘长龙告诉记者：“联合社成立后，镇里有效统筹了各村资源，彻底帮助我们解决了烘干能力不足的问题。”据了解，白马浪村现有五味子烘干厂2座，日烘干五味子4万斤，去年集体经济已经破百万元。

五味子产业逐渐装满了农民的“钱袋子”，为他们提供了在家门口就业的机会，让村民们实现了从“土里刨食”到“家门口就业”的转变，让枝头“红宝石”真正成为村民致富的“金串串”。

农民的腰包鼓了，也有了更多的时间和精力用在村里的建设上。近年来，白马浪村在发展特色富民产业的同时，也在村容村貌上下功夫，村里的基础设施逐步完善，村容村貌焕然一新，村民生产生活便捷。随着G331国道吉林段的开发，这片充满希望的土地也被越来越多的人关注。如今村子美了，游客来了，村民富了，村集体经济“活”了，越来越多的村民开上小汽车、住上新房，铆足劲奔向更加幸福美好的生活。

又是一年丰收季，又是一年稻米香。金秋9月，享有“中国生态稻米之乡”美誉的舒兰市水稻陆续进入收割期，田地里金色的稻穗随风摇曳，农户们熟练地驾驶着收割机穿梭其中，稻浪欢歌伴随着机声轰鸣，交织成一曲丰收的乐章。

在舒兰市水曲柳镇东升村金星米业有机水稻种植基地，4台收割机正开足马力，饱满的稻穗不断卷入，切割、脱粒、粉碎秸秆等工序一气呵成……负责人孟广多站在田埂上，脸上洋溢着丰收的喜悦。

“为了抢抓中秋节新米上市，基地种植的1460亩水稻从9月12日就开镰收割了，收割下来的稻米直接送去烘干，经过清理、碾米、抛光、云色选等环节后，一袋袋包装精美新米被发往全国各地。”孟广多告诉记者，今年企业大幅提升各种功能米加工工艺的智能升级，加工环节全程监控数据可云端存储，直联冷链物流，实现大米从田间到餐桌低温保鲜、全程可追溯。

好米天成藏于地利，更得于人和。近年来，舒兰市不断引领社会资本发展水稻产业，市大米协会已吸纳金星米业、永丰米业、禾鑫谷物、吉米粮食、友诚米业等30家优质企业入会，统一打造和使用“舒兰大米”品牌，制定舒兰大米中高端“头部”品牌标准，建立舒兰大米优秀品牌目录，集中政策、重点培育，



舒兰市水稻种植户手捧着新收的稻米，脸上洋溢着丰收的喜悦。王健安 本报记者 王伟 摄

“稻城”米香飘四方

本报记者 王伟

着力推动“区域品牌+企业品牌+产品品牌”的互动联动，实现集群化发展。

天时地利人和，成就舒兰大米“润糯香甜”的卓越品质。在舒兰市平安镇新发村孙老乐水稻种植专业合作社的稻田里，稻米香味四溢，稻穗颗粒饱满，合作社负责人孙民的喜悦之情溢于言表。“我们合作社种植的是稻花香品种，采用绿色种植方式，新米能卖到10多元一斤，不少客户提前预订，在中秋节迎来一波销售的小高峰。”今年合作社在部分地块进行了稻虾共生试验，效果显著，打算明年大面积推广。

作为国家绿色水稻标准化生产基地、全国重要的商品粮基地，舒兰市不断夯实稻米产业发展基础，探索和推广水稻绿色

生产新模式，形成成熟的“稻鱼鸭稻蟹”绿色种养结合生产模式，2024年稻渔综合种养推广面积达到10万亩以上。持续开展化肥农药零增长行动，水稻病虫害绿色防控、有机肥替代化肥等新技术推广面积常年保持在60万亩规模。建成了57万亩全国绿色食品原料(水稻)标准化生产基地，对优质水稻主产区实行“升级改造”，变“好米”为“名米”。

舒兰大米相继通过中国地理标志、农产品地理标志认证，成为南极科考队员三餐主食，被农业农村部纳入全国农业品牌精品培育计划，入选国家优质粮食区域公用品牌传播案例。今年，舒兰大米以101.42亿元再次荣登“中国品牌价值”区域品牌百强榜前50名。

“不毛地”变“米粮川”

本报记者 毕玮琳

“碱地白花，一年种一茬。小苗没几棵，秋后不收啥。”行走在大安市的田野间，经常能听到这段顺口溜。

大安市，位于我省西部，是世界三大苏打盐碱地集中分布区之一。在大安，盐碱地分布在全市18个乡镇，一度“卡住”了当地农业发展的脉搏。

9月的一天，记者走进大安镇民乐村，所见景观与顺口溜所言大相径庭。民乐村的庄稼地里，稻浪翻滚，一幅金黄的画卷呈现于眼前。“今年雨水好，我们村又能迎丰收了！”民乐村党支部书记李长江兴奋地说。据李长江介绍，2016年，民乐村实施的盐碱地开发整理项目，将1.7万亩盐碱地改良为水田，实现了当年设计、当年施工、当年改良、当年种植、当年收获，现在粮食亩产超1500斤。

鲜食玉米采收忙，增收致富有良方。眼下，梨树县全顺农业种植专业合作社的鲜食玉米迎来丰收季。

天刚蒙蒙亮，130余人穿梭在翠绿的玉米地中，采摘、装袋、搬运、装车，田间地头呈现一幅欣欣向荣的丰收景象。

“今年一共种了305垧地，一天能掰15万棒，预计能打120多万穗。”合作社负责人王继福说，目前行情好，能卖上个好价钱。

剥皮、清洗、塑封、蒸煮、杀菌、打包……在企业的加工车间，生产线正开足马力加工刚从地头收获的鲜食玉米。

“今年全国销售十分火爆，明年要扩种到600垧地。”王继福信心满满地说。

鲜食玉米采收正旺，大田玉米丰收在

“起先，村民们都不相信能改好，这要改不好，这一年不白干了吗？地也白瞎了。”李长江说。当时为了推进项目，村干部去其他有着成功盐碱地改良经验的村庄了解情况，看到稻田里金黄，心里才逐渐有底气。

“当时村里说要旱田改水田，种上水稻，我是第一批出来反对的。这白花花的盐碱地上，玉米都长不了几颗，种水稻能种活吗？”70多岁的村民郭万起与土地打了一辈子交道，过去从未想到能见到稻穗弯腰的丰收场景。现在，靠着改良的盐碱地，民乐村村民的年均收入是改良前的两倍以上。

“大安盐碱地改良，特点是以稻治碱。”白城苏打盐碱地治理研究院土壤改良研究科副科长王长志对记者说。近年来，我省西部实施河湖连通工程等水利工程，依托

图为大安镇信达农业发展有限公司的有机稻田地丰收在望。(大安市委宣传部供图)

“丰”光无限好

李金欣 本报记者 闫虹瑾

黑土地研发的玉米新品种，通过使用新研发的免耕播种一体机，出苗效果特别好。”合作社理事长王宇高兴地对记者感叹道，“10月初就要开始收割了，又是一个丰收年！”

传统垄作，需要翻地动土，而保护性耕作则是指通过少耕、免耕、地表微地形改造

技术及地表覆盖、合理种植等综合配套措施，减少农田土壤的侵蚀。测产时，实实在在的增产成为了农户应用“梨树模式”的敲门砖。

“这两年合作社经营的3000多亩地，一年比一年产量高，今年预计每亩地能打到

自然河湖水系兴修水利。活水润泽万物生，水系连通带来丰沛的水量。有了活水，让“以稻治碱”的普及得以成为可能。

在民乐村几十公里外，海坨乡的中科佰澳格霖农业发展有限公司种植基地里，大部分水稻已经由翠绿转为金黄。而稻田旁，高高竖起的展板则显示：2016年春，这里还是一片白花花的盐碱地，地表只有零星的杂草。

企业负责人孟宪东介绍说：“我们从2016年开始改良，历经整地、施改良剂和有机肥等一系列程序，现在已经可以正常耕种，而且产量还不错。”田里是逐渐成熟的水稻，而记者所站立的田埂上，仍是白色的盐碱地，上面几乎寸草不生。“这里土壤pH值高达9.5-11，含盐量在0.4%至0.6%，碱化度在32%至40%之间。不改良，农作物无法生长。”孟宪东感慨道。

截至目前，孟宪东及其团队已改良了11.89万亩盐碱地，每亩地产粮900斤到1000斤，高产地块能够达到1100斤。

开展“黑土粮仓”科技会战，推进盐碱地等耕地后备资源综合利用，加快提升粮食生产能力，将越来越多的“不毛地”变成“米粮川”。

仅在大安市，从2016年至今，在一系列生态修复治理举措下，实现新增耕地12.73万亩。这片黑土地上的“白土地”，正在染绿变金，泛起层层稻浪，飘起阵阵稻香。

2300斤。”梨树县聚丰种植农民专业合作社理事长邵亮高兴地说。

梨树县作为我省“保护黑土地”的试验场、出发地，科研人员在“梨树模式”的基础上，不断探索新的耕作模式，迭代升级出条耕作业、宽窄行种植、深松旋耕等技术。

为了摸清黑土地“家底儿”，了解不同地块土壤变化情况，我省组织省内外科研院所累计启动100多项课题，建成耕地质量长期定位监测点1208个，耕地质量调查评价点1.09万个，基本实现耕地全覆盖。

“目前，全社会黑土地保护的意识基本形成，黑土地保护的机制基本建立，梨树县‘梨树模式’的推广逐年扩大，达到320多万亩，实现了适宜区域全覆盖。”梨树县农技推广站站长王贵满说。

9月，秋意起，万物收。走进延边汪清县金苍村，木耳种植基地里桩桩菌棒排列整整齐齐，菌棒上的黑木耳在阳光的照耀下，色如墨玉、通体透亮，长势格外喜人。农户们穿梭在菌棒之间，熟练地采摘、装桶、搬运。

“看这木耳，颜色正，个头匀，每一片都那么厚实，今年一定能卖得好。现在正是采摘高峰期，摘下的木耳，我们都及时进行分拣、晾干。”金苍村党支部书记倪希国介绍说。

从平整土地、放置菌包到采摘、晾晒，黑木耳产业不仅让种植户增收，还带动了村民就地就近务工，成为村民实现“家门口”增收的新选择。

据倪希国介绍，目前，全村共有98户农户种植木耳，整体种植规模1000万袋以上，年产木耳120余万斤，线上线下相结合的“双线”销售方式让木耳销路不愁。

作为汪清县域内木耳产量较大、质量较高的行政村之一，金苍村在扩大种植规模、丰富销售渠道上已初见成效。为让黑木耳从大山深处“飞”进千家万户，金苍村又打造了“盘岭”品牌，带动了当地木耳产业的转型升级。

不仅如此，金苍村在提升黑木耳产业高质量发展上仍在发力。今年，金苍村与吉林农业大学开展合作，建立新型木耳菌种试验基地，引入5万袋新型木耳菌种，由村集体负责种植管理，吉林农业大学校验种植结果。此举为省优良木耳菌种选育做出参考，还可为村集体增收约15万元。

“八山一水半草半分田”，为汪清发展黑木耳产业提供了得天独厚的自然条件。目前，全县黑木耳栽培总量稳定在6.5



喜看木耳丰收时

本报记者 陈沫

亿袋，产量3.5万吨，产值34亿元，百万袋黑木耳规模基地的数量已达65个，原来“低、小、散”的产业格局被打破，形成了集群式、上下游互动的闭环产业链。

有了好产品还要有销路。近年来，汪清县用提高质量、建立标准、发展电商的思路，培育起一条木耳经济带。现在，全县建立约100个农村电商基地，实现了“线上+线下”销售、黑木耳物流与信息流的有机结合。

如今的汪清，是我国著名的“木耳之乡”。多年耕耘换来殊荣不断：先后获得“全国食用菌优秀基地县”“全国食用菌行业十大主产地县”“国家级食用菌安全出口示范区”“中国特色农产品优势区”“全国农村一二三产业融合发展先导区创建单位”等称号。

黑木耳强势“出圈”，为实现乡村振兴、推动县域经济发展注入了强劲动力，让农民端上了“金饭碗”，成为名副其实的增收“法宝”。

图为农民在黑木耳种植基地进行采摘。(汪清县委宣传部供图)