

孝义:致富“金果果” 甜蜜好“柿业”

初冬时节,行走在孝义市兑镇镇的新民村、产树原一带。放眼望去,有一种金黄的果子在阳光的照耀下异常鲜艳夺目,它们或挂满了枝头,或晾晒于农家院顶,点缀的景色无限美好,走近这“金黄果”,硬的坚实、软的透亮,轻咬一口下去,果汁四溢,这便是孝义的柿子了。近年来,孝义市兑镇镇新民村、产树原村,因地制宜,把柿子作为农民增收的亮点产业来发展,取得可喜成果。

产树原村:胜溪惠民生态农业专业合作社助农增收

胜溪惠民生态农业专业合作社成立于2017年9月,是一家专业从事柿子种植、采摘、柿饼、柿叶茶加工销售和生态旅游观光为一体的生态农业合作社。该合作社是由孝义市市武部和四位孝义籍硕士生基于建设驻地、回报家乡的初心创建成立。2017年,合作社承包了千亩牛心柿子基地,引进柿饼吊晒技术和设备,线上和线下同步销售、产品和文化同步推广,产生较大的影响。2017年收购销售柿子15万斤,加工销售柿饼2.5万余斤,为产树原村、新民村、南营村等提供就业岗位65个,带动农户人均增收3000余元。今年该合作社已经收购孝义及周边县市鲜柿50余万斤,日加工挂晒柿子3万余斤,提供180余名柿农、贫困户、退伍兵就业。

走进产树原村胜溪惠民合作社院内,到处是一片忙碌的景象。梁建华、蔡满心、杨金梅、秦桂连四人都是新民村人,农闲时候来合作社打工,他们负责鲜柿去皮工作,工资每天70元,她们已经收入1260元,加上自家出售合作社的鲜柿获利2500多元,可收入3800元左右;南营村50岁的李兰兰在合作社打工,负责吊晒、包装、加工等工作,她的工作历时5个月,可收入15000元……

新民村:岁岁年年柿柿红,家家户户晒柿忙

“一夜寒露风,柿子挂灯笼”。每年初冬时节,是新民村一年中最美的时刻。红通通的柿子随处可见,房前屋后,田间地头,渠旁路边,漫山遍野的柿子挂满枝头。作为孝义柿子主产地之一,新民村的柿子久负盛名,不过长期以来,柿子的销路并不理想,也卖不上好价钱。产树原合作社让新民村的村民看到了希望,鲜柿子和柿饼既可以自己销售也可以卖给合作社,让柿农免去了后顾之忧。互联网的运用也让新民村的柿饼找到了新市场,尝到甜头的新民村人开始把柿子当事业来做。柿饼的制作需要经过采摘、修剪枝蒂、削皮、挂架、捏芯、下架、出水、合饼、潮霜等十二道纯手工工序,经历50多天的风霜洗礼。柿饼的好坏直接影响着新民村人的收入。

新民村的韩玉连今年柿子收入8000余斤,最近她每天最重要的事就是翻晾自己的柿子,她的首批柿饼再有10多天就可以上霜了,按照4斤鲜柿晒1斤柿饼来算,干柿饼2000斤,每斤10块,她今年通过柿子可收入2万元。而新民村像韩玉连这样的人还有很多。

本版摄影:
刘亮亮

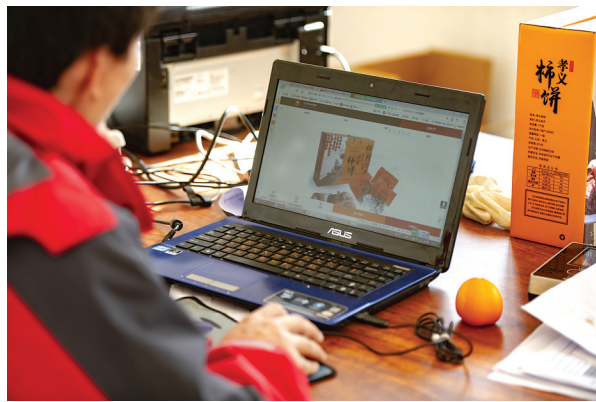
李兰兰在吊晒去皮的柿子,她在合作社打工,负责吊晒、包装、加工等工作,她的工作历时5个月,可收入15000元。



梁建华、蔡满心、杨金梅、秦桂连四人正在削柿皮,这项工作每天70元,她们已经工作了18天。



68岁的李继贵(中)跟柿子打了一辈子交道,他现在是合作社技术指导,因为懂技术他领上了合作社的工资。



线上和线下同步销售、产品和文化同步推广让孝义柿子有了新出路。



她们在合作社打工,参与柿饼制作的每个环节,每天可领取70元。



胜溪惠民生态农业专业合作社。



新民村的房前屋后,田间地头,渠旁路边都是柿子的身影。