

牢记嘱托 乘势而上 把吕梁精神用在当今时代 决战完胜脱贫攻坚

临县麻峪豆腐致富人——张卫亮



□ 薛润平 刘艳龙

张卫亮,1962年出生于临县麻峪村,一名看似普通的农民,却有着一股吃苦耐劳、永不

服输的创业精神。近年来,在党的富民政策鼓舞下,立足实际,在增收致富的道路上带头发展豆腐产业,成为临县前麻峪村远近闻名的做豆腐能人。

在临县,乃至吕梁,最正宗的豆腐是麻峪豆腐。麻峪村是当地出了名的豆腐村,村里有多半人家都是做豆腐的。临县县城人吃豆腐只认麻峪豆腐,在离石、太原等地,提起麻峪豆腐也是赫赫有名。临县的麻峪豆腐以其营养丰富、味道鲜美、颜色纯白、质地精细、软而不脆等特点誉满晋西。临县豆腐是山西第一家有正规工艺标准的豆腐。经山西省质量技术监督局审核批准,《临县卤水豆腐标准》成为山西首个豆腐工艺标准。

张卫亮做豆腐已有40多年,每天天不亮就起床,做豆腐有讲究,每一步都马虎不得。首先从黄豆的挑选上必须严格,将黄豆中的杂质和次品挑出来,然后对挑选好的黄豆进行清洗、浸泡、磨浆、过滤、利用炭火在大锅中加热、点卤、压制成型,最后成为成品,每一个过程都十分精细,都得认真对待。张卫亮说,每一个细节和环节十分重要,都关系到豆腐品质的好坏,并且原料选用的是优质临县肾型大豆,再加之麻峪村地理位置的优越性,水

质非常好,最适合做豆腐,同时采用的都是古老的手工艺制造法,因此味道十分纯正。这也是麻峪豆腐绵延多少年,经久不衰,口碑良好的秘诀。

几十年如一日,卖豆腐的营生,让张卫亮的日子好了起来,老人家每天从自己做豆腐再到卖豆腐。一干就是一整天,一声嘹亮的吆喝声:“卖豆腐了!”。这声音好像有魔力一般。刹那间,人们都纷纷走向前,购买老人的豆腐。老人说,他爷爷那辈就是靠卖豆腐为生,养活着全家老少,后来父亲也开始了卖豆腐,到他这辈,他也接过了父亲身上的重担,从小就学会了做豆腐,后来成家了就和妻子一起做,一干就是40多年。如今虽然孩子们都成家立业了,生活过得也挺不错,但他还是放不下自己的豆腐生意。老大爷说:“和老伴干了大半辈子了,和豆腐也有了感情了,到现在还是放不下,为了让更多的人能吃上地道的麻峪豆腐,我就是苦点、累点也值了。”



葡萄成熟后果粒却发软 咋回事

近年来,果农朋友发现每到葡萄开始转色后,一些果粒就开始发软,不够饱满,颜色看起来也发乌,不新鲜,葡萄的产量和品质受到很大的影响。这是怎么回事呢?

经专家分析,原来问题出在用肥上。

有的果农朋友平时喜欢施用高氮、高钾肥料,而钙肥用量不足。葡萄是喜肥作物,在生长过程中,既需要大量元素氮、磷、钾,也需要钙、硼、镁、锌等中微量元素,在葡萄的整个生育期内,虽然对氮、钾的需求量较大,但是长期过量施用,元素间会产生拮抗作用,特别是钾过量,会抑制钙元素的吸收。

此外,在葡萄开花期间对硼、钙的需求量增多,硼肥除了能促进葡萄花管萌发和增长、促进授粉受精、提高坐果率、减少无籽小果、提高产量外,还可提高含糖量,改善果实的品质。钙能够提高果实韧性,可以更有效抵抗日灼、延长挂树时间,减少裂果、提高储运性;同时钙也是糖分积累的关键元素,提高果实甜度。由此可见,钙元素是葡萄生长发育中不可缺少的营养物质,特别是在葡萄膨大至转色期对钙的需求量最多,若钙供应不足,葡萄生

长点细弱,果粒发软易烂、耐储性差,会大大影响葡萄的品质。

对此,建议果农朋友用肥时注意以下几点:

适当降低氮、钾的用量。为避免土壤出现盐渍化现象,追肥时最好选用低氮低钾或中氮低钾的肥料,每亩10公斤左右,除了能满足葡萄对养分的需求外,还可逐渐使土壤中的氮、钾含量恢复到适宜范围,之后再按照正常用量来施肥。

增施有机肥。趁秋施基肥的机会,要加大大量有机肥的用量,特别是有机质含量高的商品有机肥,每亩15袋左右,不仅可以促进土壤团粒结构形成,能使土壤变得疏松透气,利于树体的生长,同时还能降低土壤中化学养分的固定,提高肥料利用率。

补充中微量元素。在秋施有机肥时,搭配每亩施用硼肥500克,钙肥80-100公斤。葡萄坐果后,再及时追钙肥2公斤左右;生长期硼肥主要在葡萄开花前、盛花期连续喷施2次;钙肥喷施一般分多次进行,第一次在谢花后1周到硬核期,连续使用2-3次,间隔7-10天,在葡萄采收前10-15天再喷一次,可选择吸收利用率高的螯合态钙或木质素钙等钙肥。郑言文

养好长毛兔 老手来教你

养兔专业户经过多年生产实践,总结出一套卓有成效的好办法,即“三察看”“五不喂”“九留意”。广大养兔户不妨学习参考下,也许能从中获益。

1、三察看。一是察看兔子的精神情况。如发现兔子精神不振、眼睛无神、眼角湿润、耳色过红或过青、背毛蓬乱、卧伏不起或打喷嚏、呼吸急促等临床症状则说明兔子有病。二是察看兔子的饮食情况。不健康兔子的食欲不振,吃得少或蹲在一旁拒食。三是察看兔粪的变化。患肠胃病的兔子,粪便较稀;患便秘的兔子,粪粒干硬,大小不一致。

2、五不喂。一是不喂露水草;二是不喂腐烂发霉的饲料;三是不喂带泥、带沙土的饲料;四是不喂有异味的牧草;五是不喂有毒的牧草。

3、九留意。一要注意预防疾病。二要注意选好种兔。三要注意适时选配。四要注意种兔管理,公母兔都不能喂得过剩或过瘦。公兔在配种期的喂料量应增长25%,并且恰当加喂一些豆类饲料及大麦芽等;同时应增加母兔的营养供给,以利于母兔催情保胎,避免死胎的发生。五要注意仔兔的饲养管理。应搞好母兔的产仔、哺乳、饲喂、断乳及分群管理(大小兔分开饲养,每平方米放15只为宜)等工作。六要注意饲料多样化。七要注意有特别情况的兔子“吃偏饭”。在饲喂进程中,对老兔、弱兔、病兔、残兔、孕兔、哺乳母兔、仔兔都要恰当照应。对病兔要独自饲养和治疗,以避免疾病在兔群中传播。八要注意兔舍的方向和大小。九要注意避免兔子受到“三怕”的影响:一怕惊吓,二怕湿润,三怕曝晒。梁兵兵



近年来,临县坚持以人民为中心,以生态优先、绿色发展为导向,加大城乡基础设施投资力度,全力推动城乡人居环境品质提升,助力全县决战完胜脱贫攻坚,补上全面建成小康社会短板,一个“美丽、文明、宜居”的新临县翩然走来。

记者 郭炳中 摄

交口县邀请行业专家把脉问诊 助推香菇产业高质量发展

本报讯(记者 刘少伟)近日,交口县组织研讨活动,邀请从全国各地赶来参加全国(山西·交口)夏季香菇产业高质量发展推进会的行业专家教授对交口香菇产业发展把脉问诊,从产业标准化建设、品种研发选育、精细化管理等多方面全维度的进行建言献策。

近年来,交口县依托得天独厚的生态气候条件,通过政策引导、金融助推、企业引领、群众参与,大力发展以夏季香菇为主的食用菌产业。先后成功举办了两次全国性夏季香菇推介活动,邀请专家学者技术指导、指点迷津,推动食用菌产业向标准化、市场化、品牌化方向发展。目前,全县食用菌规模达到3200万棒,年产值突破3亿元,覆盖7个乡镇、60%的行政村,直接带动65%的贫困户实现户均增收万元以上。培育发展了韦禾、天麟、双轩等一批食用菌龙头企业,巩固壮大了一批农民专业合作社和能人大户,菌棒、香菇相继出口日本、韩国,交口香菇成为了全省乃至全国有一定影响力和市场知名度的区域特色品牌。

通过认真研究讨论,专家们围绕顶

层设计、技术研发、标准化建设等方面,就交口县进一步推动香菇产业发展提出了真知灼见。建议该县由政府主导设立食用菌产业发展办公室,抓管理,促效能,强力整合交口资源优势,实现设施化制棒,生态化出菇,标准化生产;食用菌企业大力引进技术人才,实现长周期、低成本生产运营,强化企业的标准化厂房建设。并在不断提升生产工艺,确保产品安全的基础上,加大品牌建设,延伸产品附加值,进一步拓展市场空间,整合产业资源,实现产业化、集约化发展。

“今后,我们将结合各位专家的建议,从规模控制、区域布局、技术研发、风险防控等方面进一步细化完善;在技术保障上,加大技术研发,研究培育适合交口的高产菌种,建立自己的菌种库;在标准化规程制定上,制定交口夏菇标准化生产规程,引导进行标准化生产,努力打造区域品牌;在产业链条延伸上,加大香菇深加工产品开发 and 培育,着力延长香菇产业链,推进香菇可以持续健康发展。”交口县代县长任光耀表示。

□ 梁瑜

实施农民安居工程是我市改善农村人居环境的主要任务之一,易地扶贫搬迁更是脱贫攻坚的重要方式,脱贫攻坚交总账之年,易地扶贫搬迁激战正酣,要求在采煤沉陷区、地质灾害易发区、连片特困区重点实施易地搬迁,改造农村困难家庭住房条件,到2020年年末,全市农民群众住上安全房。

实施安居工程,不是权宜之计。无论是采煤沉陷区治理、地质灾害区治理,还是农

工程与新型城镇化建设相统筹,通过引导搬迁安置相对向乡镇集聚,提高人口规模,增强地区辐射力;与产业开发相统筹,加快产业结构的转型升级,科学发展特色产业、现代农业和其它产业,促进农村劳动力转移就业。加大土地流转力度,创新农村金融体制改革,探索开展三权(农村房屋所有权、林权和土地承包经营权)抵押贷款等业务,不断增加农民财产性收入,确保搬迁群众“能搬出、能稳住、能致富”;与基础设施建设相统筹,加强乡村道路建设,完善各项公用设施,着重解决污水、垃圾处理和群众洗澡难等问题。

要注重提升公共服务,逐步完善养老、就业、户籍、社保、教育、医疗等公共服务体系,特别要注重养老院、养老公寓等设施建设;加强生态环境保护,做好土地复垦、植树造林、恢复植被等工作,实现良好的生态保护,坚决杜绝各种名目、各种形式的私挖滥采。对重要的历史遗址、遗迹,要植入新的休闲旅游功能,发展现代休闲观光产业,丰富农民文化生活。

不折不扣建好农民安居工程

大吕洪钟

防瓜菜早衰 六招搞定

高温季节,瓜菜易受受害、肥水不当、病虫危害等影响发生早衰,笔者在多年的蔬菜瓜果种植实践中积累了防早衰的6个小窍门,现给大家介绍作为参考:

科学用肥。瓜菜需肥多耗肥快,要施足底肥,以农家肥为主。在幼苗期、开花期、成熟期和果实第一批采收后,要分次进行追肥,做到氮、磷、钾和硼、锌、钼等配合施用。

清沟排渍。夏秋季多雨易渍涝,使根系沤烂死亡而逼熟。要经常疏通田间的围沟、厢沟和腰沟,使之明水能排,暗沟能沥。

灌水降温。在高温季节,应根据土壤墒情情况和瓜菜生长现实。及时进行沟灌和喷灌。雨后要及时中耕松土,破除板结,保墒增氧,促进蔬菜健壮生长。

适时摘心。辣椒、茄子、番茄等在第一茬果实采收后,根据其长势摘除顶心和旁心,黄瓜、香甜瓜、西瓜、苦瓜等,当瓜蔓长到20-25片叶时,进行摘

心和剪去上部的分枝和赘芽。豆角类蔬菜,应根据品种特性和支架高矮而灵活掌握,如长蔓品种和春豆角,可在蔓长到2米左右时摘心,而短蔓品种和秋豆角,则不摘心为好。摘心时应同时去掉病叶、脚黄叶,以利通风向阳结硕果。

防治病虫。瓜菜常见的病虫有立枯病、炭疽病、毒素病、霜霉病、灰霉病、烂根病和蚜虫、黄守瓜、红蜘蛛、潜叶蝇、棉铃虫等。防治时多用生物农药和低毒广谱农药。上述病害可选用1000倍克百菌、百菌清、绿亨一号、灭病威等喷治,其中灰霉病还可采用克霉灵1000倍药液。以上虫害,可选用1000倍晶体敌百虫、多虫清、除尽、功夫、万灵液喷杀。注意收获前15天,禁用农药。

及时采收,提早上市。大多数瓜菜可在八成熟时收获,而茄果类、豆角类则在九成熟时收获为好。如需远途运输的瓜类,也可在七八成熟时采收。赵志强

据《山西农民日报》