

丁喜辉:90后的育苗致富经

□ 文/图 本报记者 木二东 本报通讯员 曹晶晶

本期主题： 返乡青年

心中有梦想,才会有前进的动力和方向。近年来,“创业”成为一个越来越热络的词语,越来越多的年轻人选择自主创业:开服装店、做网络代购、经营广告公司……项目层出不穷,而在石楼县却有这样一位后生,放弃了稳定的就业机会,毅然返乡当起了“农民”,在家乡的黄土地上建立起无土栽培种苗培育基地,开启了自己的“草根”创业之路。

丁喜辉是石楼县罗村镇贺家沟村的一位90后小伙,父母是地地道道的农民,他本是农业种植“门外汉”,在校学的是电气自动化专业,与农业农村农民是没有一丝一毫的关系。当看到父母每年在地里辛勤劳作,收入却很低时,他便萌生出回乡创业,改变家

乡面貌、改善农民生活的强烈愿望。

机会总是留给有准备的人,通过调查,丁喜辉发现,近几年石楼县和周边县城一样建起了好多蔬菜大棚,棚内种的有黄瓜、西红柿、茄子等各类蔬菜,但是种苗却是这些“棚主”的大难题。由于本地没有专门的种苗基地,他们的种苗需要从外地购买。经过多番考察,丁喜辉在灵泉镇西卫村租赁了村集体的10个大棚,开始了蔬菜种苗培育。

创业之路注定艰辛。从未接触过无土栽培种苗培育、缺乏专业技术、没有固定销路,诸多困难并没有让丁喜辉气馁,他先后赴多地考察,学习和了解现代农业方面的知识。他一有时间就上网研究培育技术。一次次的实验、总结,一次次地与老师沟通交流,终于,他的种苗培育产业有了好转,回头客逐渐增多,业务量慢慢增大,发展势头良好。

付出就有回报。见到丁喜辉时,他正在自己的育苗大棚里忙碌,调节大棚温度、浇水、选苗,每一道工序他都一丝不苟,每一个



丁喜辉和村民一起查看秧苗的情况

动作看上去都是那么细致而娴熟。在他的种苗大棚里,尖椒苗、西红柿苗等各类菜苗长势正盛,不时有大棚蔬菜种植户和村民前来选购种苗。丁喜辉高兴地说,他的10个育苗大棚占地3200平米,培育有12种种苗,

总量达80余万株,销售这些种苗年收入可达25万元左右。培育的种苗不仅在石楼县内销售,还销往大宁、永和、柳林、方山等地,不仅提高了蔬菜种植户的经济收益,同时也带动了当地村民的就业增收。

丁喜辉介绍说,下一步他将紧紧抓住乡村振兴的契机,利用周边空闲场地扩大基地的种植规模,打造集种苗培育、休闲采摘、旅游观光为一体的生态基地,在发展的同时带动周边更多的百姓来基地务工,增加他们的收入。

种苗培育让丁喜辉得到了看得见、摸得着的实惠。同样的土地,不一样的思维,他用灵活的头脑和勤劳的双手闯出了一条致富之路。

走基层 讲故事



孝义集会上菜苗走俏

“师傅,想买点啥苗子,辣椒苗、茄子苗、西红柿苗、南瓜苗、小油菜苗、黄瓜苗样样都有,带原土,好成活……”近日,在孝义市兑镇一年一度的传统庙会上,十几家流动卖菜苗的商贩叫卖着各种蔬菜苗,吸引着众多菜农和市民前来挑选,好不热闹。

在一个流动卖菜苗的摊位前,正在挑选西红柿苗的一位市民说:“在俺们农村,每家每户都会在房前屋后和院里种一些蔬菜瓜果什么的,但是种子育苗不好把握,成活率很低。现在人家把苗育在特制的盒子里,移栽存活率高,价格也不贵,购买回家直接种植,很方便。”“上次赶集我给在村里住的父亲购买了辣椒、黄瓜、茄子苗都活了,今天再选点生菜、油麦菜苗子,回去栽种在阳台上,既能观赏,又可丰富餐桌,还可以让孩子们

观察这些植物是怎么一步一步生长的。”一位专门从水峪工矿区前来购买苗子的市民高兴地说道。

“近段时间是蔬菜苗的热销期,除了赶集会的周边村民外,社区和工矿区的人买的也很多。我这买卖做了快10年了,好多买主都是老客户,有的早一两个月就预定啦。每年进入热销期,我就拉着各种蔬菜苗在咱孝义和汾阳、交口赶集销售,一天下来,也能卖出一千多株菜苗,赚二百元不是夸张。”菜苗商贩陈大叔兴致勃勃地说道。

在采访中,许多菜苗商贩也都表示,流动销售蔬菜苗,要比固定摊位买卖好的多,流动可抓住幼苗销售的黄金期,满足了蔬菜种植用户需求和方便就近购买,还能卖个好价钱,真是值得菜苗销售者学习借鉴。 李竹华



流动卖菜苗

临县消防 守护餐饮 场所“安全关”

本报讯(记者 符宏伟 通讯员 张文兵)近日,临县消防救援大队组织监督执法人员,深入辖区餐饮场所,开展消防安全突击检查行动,从源头上消除火灾隐患,严把餐饮场所“安全关”,守护广大消费者“舌尖上的安全”。

行动中,大队监督检查人员重点针对餐饮场所是否建立健全各项消防安全管理制度、是否落实各项消防安全防范措施、各种消防设施器材是否配备到位、疏散通道和安全出口是否畅通以及是否定期开展消防安全教育培训等工作。同时,监督检查人员还对各餐饮场所内员工进行了消防安全常识的随机抽查,提问了员工如何正确使用灭火器、如何进行消防安全自救等常识。在对各餐饮场所检查的过程中,针对相关单位存在的问题和发现的火灾隐患,检查组人员细心地讲解其危害,并逐一提出了具体的整改措施,督促相关负责同志一定要时刻注意消防安全,真正做到防患于未然。

随后,监督检查人员针对检查情况提出了四点具体要求:一是餐饮场所属于公众聚集场所,由于人员众多,火源、电源分布广,隐患大,加之部分顾客对餐饮场所的环境不熟悉,一旦发生火灾,后果十分严重,各餐饮场所负责人要认清当前的严峻形势,切实增强做好消防工作的紧迫感和责任感;二是要积极落实防火巡查、防火检查及隐患整改制度,完善疏散通道、安全出口及消防设施、灭火器材的管理,确保疏散通道畅通和灭火设施完好好用;三是强化员工消防安全教育和培训,使每一名员工都做到会报火警、会扑救初起火灾、会组织逃生自救,切实提高员工的消防安全素质;四是各餐饮场所要制定完善应急疏散预案,并组织开展演练,确保发生紧急情况时及时启动,发挥效用。

通过开展此次检查,使辖区各餐饮场所消防安全环境得到明显改善,同时也最大限度预防和减少了火灾事故的发生,为人民群众营造了安全的消防环境。