

# 犍为县

## 春茶生产劲头足 全力冲刺“开门红”

■ 记者 张清文/图



▲新鲜出炉的茶叶。



▶村民采茶忙。



犍为县寿保镇旺家村茶园。

连日来,犍为县的茶山呈现出一派热火朝天的繁忙景象。茶农和茶企紧紧抓住春茶生产的黄金时期,全力以赴冲刺“开门红”。

2月24日,在犍为县寿保镇旺家村,连片茶树竞相冒出嫩绿新芽。采摘工人们穿梭其间,双手在茶树间翻飞,一颗颗翠绿嫩芽迅速被采入竹筐。“只要手脚麻利,一天能采10多斤,算下来一天能挣200多元。”采摘工人邱方英满脸自豪地展示着筐内的鲜叶说道。

旺家村村民谢晓英家种植了20亩茶园。这段时间,不仅家里人都忙着采茶,还雇佣了部分采摘工人来帮忙。“我家从2月18日就开园采茶了,采茶的工资是每公斤44元,中午管一顿饭。如果工人愿意住下来,还包三餐和住宿。就目前的市场行情,我家今年春茶收入估计超10万元。”谢晓英脸上洋溢着丰收的喜悦。

当日17时,当夕阳的余晖洒在茶园,到了结算工资的时候,采摘工人们纷纷领取到了当日的报酬。“采茶既不算太累,还能有收入,比在家闲着强多了。”采摘工人杨翠容说。

与此同时,犍为县舞雩镇高龙村的茶园里也是一片繁忙。受当季气温偏高影响,茶树较往年同期提前半个月萌发新芽,茶农们争分夺秒采摘春茶。

茶园里争分夺秒,加工车间内同样热火朝天。位于高龙村的四川省弯龙茶业有限公司车间内,数十名制茶工人正紧张作业,实行两班倒。鲜叶经过杀青、揉捻、烘焙提香等一系列工序后,化作名优绿茶,随后被打包发往苏州等地。“我们公司从1月份开始收购鲜叶进行加工生产,现在每天收购鲜叶4000公斤左右,能加工成品茶1000公斤左右。”弯龙茶业负责人李良鸿介绍道,目前鲜叶收购价在120元至180元/公斤,公司正全力冲刺,争取今年春茶产值突破2000万元目标。

犍为春茶生产的蓬勃生机,是当地“茶、茶产业融合”战略的缩影。依托26.5万亩茶叶、8.6万亩茉莉花和8万亩栀子花资源,犍为县近年来深耕“芬芳经济”,形成集种植、加工、文旅于一体的全产业链。2025年,该县花茶及新茶饮原料加工量达6.6万吨,综合产值突破200亿元,茉莉花茶、栀子花茶等特色产品远销海内外。

“春茶采摘‘一天一个价’,早一天上市就能多赚一份钱。”李良鸿的话道出茶农、茶企的共同心声。从茶园到车间,从枝头到舌尖,犍为县正以“春茶抢收”为新起点,全力冲刺新年“开门红”,让绿水青山真正成为群众增收的“金山银山”。

## 高山冷水出好米 马边紫米产业兴



■ 潘雨婷/文

“朱老师,数据都在这里了。”日前,马边紫白青金米业有限公司负责人李登旺在田间,将一份数据资料递给了四川省农业科学院作物研究所(四川省种质资源中心)副研究员朱从桦。朱从桦翻阅着各项指标,说道:“眼下正是我们进行种植复盆的关键期,下一步要在此基础上升级精细化管理。”

2024年3月,朱从桦受邀来到马边彝族自治县荣丁镇,负责水稻绿色高效栽培技术指导。在当地农业部门的配合下,共同启动了荣丁镇凤凰村优质稻生产示范基地建设工作。

一年后,马边紫白青金米业有限公司正式成立,确定以紫米和功能性大米产业为核心发展方向。公司技术团队与北京大学现代农业研究院、北京大学现代农业研究院、山东省农科院达成合作,引进了厚皮紫米等优质品种。

基地的灌溉用水引自海拔800米以上的高山断层泉水,水温偏低、水质清凉。“山泉水灌溉虽然会延长水稻的生育期,但也让稻米积累了更丰富的营养,让米饭香味更浓,更软糯。”朱从桦介绍道,“好品种、好水土只是基础,关键要靠精准的绿色调优种植技术。因此,我们特别设计了‘稻鸭共生’生态种养模式。”

朱从桦接着详细分享了技术细节:秧苗移栽活棵后15天左右,每亩投放15只15日龄脱温稻田鸭。这种模式会形成三重生态效应:第一,鸭子不断游动并踩踏水下杂草,使杂草因缺少阳光而难以生长,促进水稻根系发育;第二,鸭子会主动觅食杂草嫩芽,形成天然的生物除草机制;第三,鸭粪直接还田,提供有机肥。

李登旺站在田埂上,望着眼前的土地回忆道:“去年秋天,稻子已经成熟,可连绵的雨水让收割机下不了地,我们只得组织人力抢收,然后送往外地烘干,整个收割过程比往年延长了近半个月时间。”

尽管经历了这样的挑战,市场的反馈却给了团队莫大的信心。从去年9月到12月底,短短四个月时间,企业的产品销售量突破2000余吨,产值700余万元。特别让李登旺感动的是,周边乡镇的许多老人会专程来到加工厂,指名要买他们的大米。“老人家们最懂吃,他们说这米煮饭特别香,粥也稠,营养价值高。”他笑着说。

据李登旺介绍,马边紫白青金米业有限公司采取“功能型+基础型”双轨产品策略:功能线重点开发融合紫米与燕窝的即食粥品,该产品米皮厚度约为普通稻米的3至5倍,富含花青素与膳食纤维;基础线则提供优质白米与糙米,满足日常主食需求,构建起一条从田间到餐桌的完整价值链。

李登旺心中已有清晰的图景。“未来,锚定‘新农旅’,基地即将开始新一轮的土地改造,实现‘宜机、宜收、宜耕、宜种’的标准化作业条件,同时完善‘能排、能灌’的基础设施网络,让这片梯田变得更‘聪明’。”

从高山冷泉到现代车间,从传统农耕到科技种植,马边紫米产业正朝着标准化、品牌化、可持续发展的方向稳步前行。

### 市中区剑峰镇

## 青菜丰收“绿”变“金”

本报讯(蒲留洋文/图)连日来,市中区剑峰镇600余亩青菜陆续进入采收期,翠绿饱满的青菜铺满田间地头,村民们抢抓农时采收、装运,一派繁忙的丰收景象。

在剑峰镇四家沟村青菜种植基地,连片的青菜长势喜人,鲜嫩饱满。村民们分工协作、配合默契,弯腰砍菜、细心捡菜,推土机穿梭其间,将包装好的青菜有序转运上车。这些新鲜青菜将及时运往周边市场,满足消费者需求。

据种植业主涂裕民介绍,今年基地共种植600多亩青菜,一亩地产量约4吨,预计总收入超60万元。

近年来,剑峰镇四家沟村立足本地资源禀赋,以乡村产业振兴为抓手,聚焦特色种植产业,先后实施高标准农田建设、农村道路改建等基础设施提升项目,为产业发展筑牢根基。同时,该村依托集体经济,集中流转土地近400亩,引进培育家庭农场,创新推行“水稻+中药”“水稻+蔬菜”复合种植模式,实现土地四季不闲置、效益最大化。

土地流转不仅盘活了农村闲置资源,更让村民实现“家门口就业、顾家赚钱两不误”。流转土地的村民,每年可稳定获得每亩400元至600元的土地流转费,闲暇时还能在种植基地就近务工,增加额外收入,真正实现“土地有租金、务工有薪金”。



采收青菜。

## 普及食品科学知识

## 努力提高安全防范能力

