

## 市妇联

## 搭建助农“连心桥” 销售惠民“暖心菜”

□记者 黄佳 沈铎

本报讯 近期,受疫情、天气等因素影响,商水县谭庄镇田庄村的蔬菜销售遇到了困难。市妇联得知情况后,积极奔走,多方协调。日前,他们联合爱心企业河南万果园集团来到该村,为

菜农排忧解难。

当日上午,村民见到市妇联和河南万果园集团的工作人员,热情地迎了上来。菜农田勇卫说:“谢谢你们来采购我们的蔬菜,要不是你们,这些萝卜就要全部烂在地里了。”

“我们采购这些蔬菜,既帮助菜农打

通了销路,解决了种植户的燃眉之急,也满足了城市居民疫情下的购菜需求。”万果园生鲜采购部采购员张棒棒说。

市妇联发展部部长闫亚珂说,自全市开展蔬菜促销助农工作以来,市妇联通过微信公众号、微信群对收集到的蔬菜生产销售信息进行线上宣传,

发动周口市三川巾帼创业联合会,爱心企业河南万果园集团、周口人家餐饮、谷万家餐饮进行团购,截至目前已累计帮助菜农销售蔬菜8万余斤。下一步,市妇联将发动更多本地优秀电商、爱心企业加入到助农队伍中,全力为菜农排忧解难。②15

## 红花集镇:政府搭桥促销蔬菜 10 万斤

□记者 张猛 文/图

本报讯 经西华县红花集镇党委、镇政府牵线搭桥,12月1日,爱心企业河南省普瑞制药有限公司慷慨解囊,从该镇护挡城村、东高村菜农手中采购白菜、胡萝卜、花菜等10万斤时令蔬菜,缓解了菜农的燃眉之急。

当日上午,记者赶到护挡城村看到,村干部正组织村民帮助菜农采摘蔬菜,并进行打包处理。

面对蔬菜销路不畅的情况,红花集镇党委、镇政府按照上级党委政府安排部署,及时成立蔬菜销售专班,通过摸底调查,政府搭桥牵线、进行蔬菜冬储等举措,持续推进全镇农产品产销衔接、均衡上市、平稳运行,想方设法为广大菜农纾难解困。③6



## 打通黄心白菜销路 让菜农不“白忙”

□记者 何晴 文/图

本报讯 “要是没有市政府办公室的帮扶,这些菜就要烂地里了,买化肥欠的账也还不上。千言万语只有‘感谢’两个字能表达我的心情!”11月30日,拿着市政府办公室发放的爱心助农款,看着地里的黄心白菜被一辆辆卡车拉走,菜农钱华凯激动地说。

钱华凯是淮阳区齐老乡柳南行政村村民,2017年成功脱贫。今年,为响应政府号召,他回乡创业包地种菜,种植的黄心白菜为新品种。黄心白菜外叶浓绿、内叶鲜黄,口感鲜爽,营养价值高,适合制作泡菜。据钱华凯介绍,他共承包了180亩地,产量达180万斤。但受疫情影响,交通不畅,本应销往北京新发地市场的黄心白菜线下渠道受阻,这让刚刚回乡创业、准备大展身手的他犯了愁。

市政府办公室驻柳南行政村工作人员得知这一情况后,积极奔走,多方协调。在市政府办公室大力宣传推广和淮阳区委、区政府的鼎力支持下,淮阳区交通局联系保畅通、区农业局积极协调对接,针对蔬菜销量不畅的情况,制订了促销工作方案,顺利帮助钱华凯解决了70万斤黄心白菜销售难题。“目前,已经与莲菜网洽谈好合作,定价定量,为黄心白菜‘兜底’。”市政府办公室驻柳南行政村工作人员说。

“下一步,我们将加大对菜农的帮扶力度,积极为菜农疏通产销渠道,搭建产销对接平台,实现供需精准对接,协调产销中的难点问题,积极组织应急促销,尽最大力量为菜农排忧解难。”市政府办公室驻柳南行政村第一书记王泽昆表示。②15



## 冬季蔬菜储存有窍门

□记者 付永奇

目前,我市秋冬蔬菜集中上市,受疫情影响,运输不畅,菜价偏低,个别地方出现销售困难。市农业农村局建议菜农开展冬季蔬菜储存,错峰销售,减少损失。该局经济作物技术推广站专家支招,为广大菜农提供了常见蔬菜储存保鲜方法。

## 大白菜

常见大白菜储存方法有3种。

**田间覆盖储藏法。**准备好塑料膜,从11月至翌年3月,随时注意天气预报,当最低气温在0℃左右时进行覆盖,覆盖时注意,薄膜贴着大白菜,稍稍拉紧,中间不要鼓风,四周每隔2米用土或砖头压住即可。覆盖前清除病株,病株处撒生石灰消毒。用草绳将大白菜外叶连同叶球一起捆扎起来,捆扎位置为叶球上部2/3处。增加通风透光,减少病害发生。

**埋藏法。**选地势平坦干燥、地下水位低、交通方便的露天地地上挖沟,一般沟宽1.7米,深约1.5米左右,长以东西向为佳,挖出的土在沟四周做成土埂。在沟底铺一层砂土,再铺一层秸秆。大白菜拔起后,晾晒3天~5天,天气变冷时,把大白菜趁凉入沟,排菜时,根朝下排紧菜棵,使上面菜头平齐。大白菜入沟后,先盖一层草苫子,或盖2厘米~3厘米的土,以后随气温下降增加覆盖物或覆土厚度。最后一次覆土使覆土总厚

度与当地冻土层相当即可。每次覆盖或覆土时,仔细检查,如沟内温度过高,有烂菜时,应及时倒菜,剔除烂叶、病叶、黄叶。

**家庭储藏法。**大白菜适宜在阴凉通风、气温0℃左右的环境中,楼房的阳台具备这个条件。把新鲜的大白菜晾晒一周左右,去掉黄叶、烂叶、老叶,保留根部,当最外边一层帮叶有些发蔫时,便可一层根朝里、一层根朝外码放。在整个储存期间不要随意撕掉最外层帮叶,以保持内部叶片的水分。注意气温变化,当外界温度低于-5℃时,要加盖防寒物品。

## 萝卜

常见储存方法有两种。

**埋藏法。**挖宽1米左右、深0.6米~1.5米的沟,长度按具体储存量而定。然后将萝卜码在沟底,码堆时萝卜根部朝上,一个挨一个排紧,码好后覆盖一薄层干净、湿润的沟底细土,按此法逐层码放,最后用细土覆盖、整平。为了防止热伤或冻害,储藏初期覆土层要薄,以便沟内萝卜排出热量;后期外界气温下降,要适当覆盖一些土或秸秆等,使沟内温度保持在1℃~3℃。

**沟藏法。**大量储藏萝卜时,适宜在空旷通风、地下水位低、保水性能好的背阴处田间挖沟储藏。储藏沟以东西向为好,挖出上层土堆在沟南侧阻挡阳光,底土放在沟北侧,以备用于覆盖。沟深60厘米左右,沟宽0.8米~1.5米。同时在沟底顺沟向挖宽10厘米~13厘米、深12厘米~20厘米的通气沟,两端顺沟壁通向沟外,再横向每隔60厘米~

100厘米挖一横沟,与纵沟交叉呈“十”字形,沟口从侧壁通出。沟的长度视储藏量而定,一般1米长的沟可储藏250千克左右萝卜。选无病虫害和机械损伤的萝卜储藏,入储前挖去生长点或只去叶,到储藏后期再削顶。储藏时,码一层萝卜覆一层湿润底土,使每个萝卜周围都有湿土包裹,堆积的厚度40厘米~50厘米。储藏初期盖土要薄;随着气温的降低及时增加覆土厚度,使覆土层厚度接近冻土层厚度。覆盖在萝卜周围的土壤必须湿润,土壤干燥时要适当浇水。储藏期间温度保持在为1℃~3℃。及时处理受冻、腐烂和发芽的萝卜。

## 芹菜

一般采用田间假植储藏法。假植沟宽1.5米,长度不限,沟的深度视芹菜的高度而定。一般沟深1米~1.2米,2/3在地下,1/3在地上,地上部用土搭成围墙。将芹菜连根拔起,一棵棵紧挨着摆放在沟内,每隔1米左右,在芹菜间竖一秸秆把,促进通风和防倒伏。芹菜假植后,应立即灌水淹没根部,以后视土壤干湿情况再灌1次~2次水。芹菜入沟后用草苫覆盖或在沟顶搭棚覆盖薄膜,适当留足通风口,以后随气温下降再添加盖物并关闭风口,整个储藏期维持沟温0℃左右,防止热伤或受冻。

市农业农村局相关负责人表示,菜农在储藏蔬菜过程中,如果遇到什么技术困难,可向当地农业农村部门咨询,也可以直接和市农业农村局经济作物技术推广站联系。②16