

一水两用,一田双收

藕虾共作钱景好,稻虾田里说丰年

本报记者 万德龙

鱼台县谷亭街道东傍风景秀丽的微山湖,北邻的京杭大运河与水域辽阔的东鱼河交织而过,属于名副其实的依水而兴,水系发达造就了“鱼米之乡”的千古流传。如今,除了传统作物水稻,莲藕、淡水鱼、小龙虾、毛木耳、荷叶等经济作物也成了谷亭打造“乡村振兴样板”的重要砝码,而在稻改精神的指引下,一场以稻虾共作为代表的“新稻改”大幕正在徐徐展开。



挑拣小龙虾

藕塘变成聚宝盆,北京南京等20多个大中城市吃上鱼台小龙虾

“麻小”作为时下最为流行的美食之一,近年来更是在北京、上海等大中城市大放异彩,售价更是高达每只20元。如今,水系发达的谷亭街道,利用莲藕种植的传统优势,大力发展藕虾共作的农业新模式。在这一池莲藕之下,还隐藏着喝着清水、吃着豆饼、生病了吃中药长大的生态小龙虾。

日前,记者到访位于谷亭街道西姚村的鲁恒水产养殖专业合作社时,200余亩藕虾共作养殖基地刚刚捕捞上来一批小龙虾。“很多人认为小龙虾不干净,那是没见过咱们鱼台的小龙虾!”合作社负

责人姚敏告诉记者,“鱼台龙虾是国家农产品地理标志保护产品,个体大长、体表光洁,蒸煮后甲壳呈鲜红色。咱们这里的小龙虾壳薄而光滑、肉质洁白细嫩、味道鲜美,正是因为品质高所以销往北京、南京、上海等20多个大中城市。”

2013年,姚敏一口气承包200多亩水面开始和小龙虾打交道。龙虾对水质要求较高,莲藕对水质有净化作用,龙虾喜欢阴凉,藕叶又可以为其遮阳避光,藕塘里饲养龙虾真可谓两全其美,最为合适。没等莲藕发芽,姚敏就迫不及待的放

入了虾苗,当荷叶破水而出时,他却发现荷叶出的参差不齐,还有的一大片水面都没有荷叶。几经观察他发现,原来荷叶杀手竟然是龙虾,正是它将藕芽夹掉。经过摸索,为让荷叶正常生长,姚敏将藕塘种藕的时间定在4月初,而投放虾苗又推迟至7月。这样,在莲藕发芽之前把所有的成虾都捕获上来,在给幼虾喂豆粕、豆饼、青菜等,防止损失藕芽。“这几年成虾收购价稳定在20元/斤左右,每亩水面可收获100多斤。”姚敏说,加上每亩藕塘收获的3000多斤莲藕,收入相当可观。

养虾有“稻”,一亩地净利润高达7000元

全县35万亩水稻种植面积,是作为鱼米之乡的鱼台对外最有影响力的名片。目前,试点养殖的稻虾共作基地已经初具规模,未来,这里的小龙虾即将与水稻来一场美丽邂逅。

站在谷亭街道邦盈谷物合作社480亩的运南稻虾共作养殖基地内,基地负责人李雷向记者算了一笔账:以前种水稻,一亩地净利润1000元,如今实行稻虾共作模式,一亩地的净利润就能达到7000元。这前后7倍

的差距,正是鱼台农业现代化的最佳佐证。

据介绍,稻虾共作属于一种稻田综合种养模式,即在稻田中养殖小龙虾并种植一季中稻,在水稻种植期间小龙虾与水稻在稻田中同生共长。具体的说,就是保持一季中稻(不再种植小麦),保障全年养虾,即每年3月至4月前投放亲虾,6月至12月份进行捕捞。

除了稻虾共作之外,鱼台还大力延长小龙虾的产业链,其中尤以

深加工为代表。记者在位于谷亭街道的某食品公司看到,正在紧张组装的小龙虾加工生产线可实现原料龙虾挑选清洗、蒸、冷却消、分级称重、摆盘、加调味、抽盘检验、真空封袋、速冻、装箱一条龙加工。据公司负责人介绍,这套设备除了超声波清洗具有先进工艺之外,一条可以使加工好的小龙虾从室温降至零下30℃仅需3分钟的“速冻隧道”,确保了小龙虾运输途中的品质。

新闻1+1

九项“零距离”服务 让居民日子更舒心

如今,谷亭街道不仅通过产业振兴、生态振兴、现代农业实现了农民增收,更在组织振兴上下足了工夫。记者看到,废弃的坑塘变成了亲水平台,干净整洁的水泥路面通到了家门口,沿路种上了各种苗木。

“为真正打通服务群众‘最后一公里’,我们在周堂村高标准建设了群众服务中心、文体广场,修建百姓大舞台、文化娱乐舞台设施、孝贤文化宣传墙、村内牌匾导视,为群众日常文化活动提供场所,并开展‘一站式’服务。”古亭街道街道办事处主任李海军说,不仅如此,街道还对周堂村道路、供排水、垃圾和污水处理等公用设施的运行管护,做到有制度、有资金、有人员,实现长期有效管理。

其实,周堂村只是谷亭街道的一个缩影,而党建“1139”服务群众工作模式就是全街道人心聚齐的关键,即坚持以党建为引领,以弘扬“稻改”精神为切入点,以“创建党建示范片区、发展村集体经济、党员划片定岗联户”为支撑,以九项“零距离”服务为基本内容。民事代办“零距离”,建“群众工作室”确保群众“话有地方说、事有地方办、困难有人帮、问题有人管”。脱贫攻坚“零距离”,组织各级党员干部和驻村干部按照“N对一帮扶”的原则,进村入户结“穷亲”。此外,安全生产“零距离”、信访维稳“零距离”、环境保护“零距离”等便民服务,让居民日子更舒心。

