

成武县大田集镇谢楼村:

# 拨响乡村振兴的“蒜”盘

□牡丹晚报全媒体记者 冯 错

大田集镇是山东省首屈一指的大蒜加工基地,是“中国蒜业十强乡镇”,大田集镇大蒜被省农业厅命名为“无公害农产品”。

大蒜也成了谢楼村的主导产业、特色产业。

村子因大蒜而强,村民因大蒜而富,通过全链条发展大蒜富民产业引领乡村振兴,成为山东省乡村振兴“十百千”工程创建示范村。



村民在分拣车间打工



大蒜粉条加工



准备出口的大蒜产品



收购的大蒜放入冷库保存



装箱发货

## 蒜香扑鼻,出口赚“洋钱”

走进成武县大田集镇境内,随处可见的大蒜不禁让人感叹。

来到谢楼村,一下车,大蒜特有的香辣气味扑鼻而来。“我们这里是蒜乡飘蒜香……”谢楼村党支部书记谢京光乐呵呵地说。谢京光介绍,谢楼村现有人口1600多人,2400余亩耕地,全村大蒜种植面积连年保持在2400余亩,大蒜几乎是每户村民的致富门路。

谢志远是远近闻名的种蒜大户。与谢志远取得联系时,他正在定陶区忙活。原来,他在定陶区承包了300多亩土地种蒜。“我们村的地不够种的,只好到外面包地种。”谢志远表示,“今年收益不错,一亩地效益有1万多元!”

谢楼村大蒜种得多,对大蒜的精深加工也让人大开眼界。在成武宏达食品有限公司门口,就能听到车间内机器

轰鸣。这是一家生产脱水蒜粒、蒜粉、蒜片等产品的蒜精深加工企业,琳琅满目的产品不禁让人感叹,大蒜竟还能这么吃!公司总经理谢新璐介绍,1999年,他的父亲就开始做大蒜的粗加工,但随着粗加工企业增多,经过充分的市场调研后,企业一步步走向精深加工之路。相比于粗加工,精深加工能带来更大的收益,而且通过精深加工能更好地解决大蒜销路问题。“我们现在一年生产产品5000吨,需要原料大概1.75万吨。”谢新璐介绍。如今,企业产品主要销往欧美、东南亚等地区,去年销售额达到了5千万元,预计今年可达7千万元。

谢京光介绍,谢楼村着力发展大蒜这一特色产业,采取“行业协会+龙头企业+合作社+基地+农户”融合发展模式,依托村内大蒜加工等不同经营主体实施前后延伸联动,让大蒜等农产品加工流通龙头企业向前延伸建设基地带动大蒜种植农户,向后延伸组建联合行业协会,抱团发展物流、营销体系和高精尖加工项目,把产业链无缝隙对接。

如今,谢楼村建有恒温库68座,蒜干、蒜粉等加工企业以及大蒜包装出口企业十余家,谢楼村的大蒜早已走出国门赚“洋钱”。

## 种蒜、打工、顾家,样样不耽误

屋外骄阳似火,在隆兴农副产品有限公司生产车间内凉风习习,几位村民坐在各自的工位上,剥皮、剪把等动作干净麻利。

隆兴农副产品有限公司副总经理谢新壮介绍,公司是集大蒜收购、保鲜冷藏、加工包装和进出口贸易于一体的综合型企业,成品大蒜出口至美国、中东等国家和地区,企业

一年四季都需要大量工人,除了50个左右的稳定岗位外,用工最高峰时需要300多人。在公司打工的多是本村或附近村庄的妇女,而她们家里也大都种着大蒜,农忙时她们照顾家里的大蒜,农闲时到企业来打工,平均每天有150元到200元的收入。

张丽红就是这家企业的一名工人。去年,她的

工资达到了6.6万元,成了一线工人中的“状元”,公司还特意给了她1000元的奖励。张丽红介绍,不用出远门,就能在家门口打工,还不耽误照顾家里的老人孩子。

通过走访几家大蒜加工企业,牡丹晚报全媒体记者注意到,在企业里打工的不仅有年轻妇女,还有相当一部分老人。64岁的张大娘

说,他们的工资都是按件计算,相对于年轻人,她的手慢点,即便如此,自己一个月还能有两三千块钱的收入。“像我这样的年纪,在外面打工根本没人要。在家门口就能打工,夏天晒不着,冬天冻不着,我们已经很满足啦!”

从种蒜,发展到大蒜贮藏、加工,再到现在众多的大蒜精深加工企业,谢楼村紧紧

抓住大蒜做文章,拉长产业链条,依托大蒜产业趟出了致富路,让乡村振兴插上了腾飞的翅膀。

