

德江:秋茶映金辉 增收链延长

王显 周婷婷 甘惠 文/图

霜降时节,晨雾还未散尽时,走进德江县合兴镇茗峰黄茶种植专业合作社的茶园,翠绿的茶树与金黄的“黄金芽”交相辉映,茶农们斜挎竹篓穿梭其间,指尖翻飞间,一枚枚饱满鲜嫩的茶尖便落入篓中,清脆的谈笑与茶叶的清香在山间萦绕,勾勒出一幅“秋茶采摘忙”的丰收图景。

不同于普通茶园的,该合作社茶园面积178亩,以白茶和黄金芽为主要品种,其中115亩的“黄金芽”茶树格外惹眼,阳光下,茶叶泛着温润的金黄色泽,成为山间别样的景致。



“这黄金芽是从宁波引进的名优品种,娇贵得很!”合作社负责人王春富蹲在茶园里,指尖轻轻拂过茶叶,“幼苗在成长阶段时要搭遮阳网,控温控湿,就连施肥都得用腐熟的有机肥;成林后,更要加强病虫害管理,种起来很费心思,但它值这个功夫。”

作为稀有品种,黄金芽虽然栽培难度大,品质上乘,全年不变的黄色外观和超长的采摘期更是“优势”——从春到秋,它总能为周边村民提供稳定的务工机会,让群众不用外出,在家门口就能找到活干。

“秋茶叶片厚、芽头壮,采起来比春茶省劲

儿!”德江县合兴东元村村民郑登凤一边麻利地采摘,一边和身旁的同乡聊着天。她的竹篓里,茶叶已经堆起了小半筐,“我每天早上7点来,中午歇会儿,一天能采个10来斤,能挣100多块,还能顺便在茶园里活动活动筋骨,比在家闲着强多了!”说话间,郑登凤的脸上满是满足的笑容。

顺着茶园往下走,合作社的生产车间里又是另一番繁忙景象。刚从山上运来的茶青还带着露水的清凉,被整齐地铺在摊青架上,制茶师傅们正按照标准化流程,依次完成摊青、杀青、揉捻、烘干等工序,阵阵茶香在车间里弥漫,全力赶制秋茶以满足市场需求。

“现在是秋茶采摘的末期,每天要处理几百斤鲜叶,我们得赶在最佳时间把茶叶制好,保证送到市场上的秋茶品质不输春茶。”一位制茶师傅擦了擦额头的汗,语气里满是认真。据介绍,合作社每年3月到11月都是茶叶主产期,今年已累计收购茶青50吨,年产干茶10吨,这些茶叶将通过线上线下渠道,销往全国各地。

近年来,合兴镇依托得天独厚的生态环境与气候资源,紧扣市场需求,把茶产业往“深”里做——实现从传统绿茶到特色黄金芽、白茶,再到抹茶等种类升级蝶变。

“我们合兴镇山好水好,气候适宜,特别适合种茶叶。”德江县合兴镇农业农村综合服务中心主任何洋说起当地的茶产业,满是自豪。目前,全镇茶叶种植总面积2.1万亩,其中1.5万亩稳定投产,多元化的品种和产品,既让村民有了更多增收选择,也让“合兴茶叶”的品牌名气越来越大。

一叶富民,茶产业已成为德江乡村全面振兴的“硬支撑”。据统计,全县现有茶园总面积18.02万亩,夏秋茶采摘面积16.69万亩,24家龙头企业串联起“种植—采摘—加工—销售”的完整产业链;截至目前,已制成干茶8337吨,综合产值4.89亿元,绿色茶产业的“红利”正持续释放。

潮砥镇:荒山结出“黄金果” 香柚铺就振兴路

本报讯(张凤琴 文/图) 位于乌江河畔的德江县潮砥,漫山遍野的香柚树苍翠挺拔,沉甸甸的香柚在绿叶掩映下格外诱人,随手剥开一个,晶莹剔透的果肉便露了出来,清甜汁水瞬间充满口腔,令人回味无穷。

近日,笔者走进黔中经果林种植专业合作社,香柚基地连片的香柚树层次分明,金黄色

的果实压弯枝头,空气中弥漫着清新柚香。一大早基地负责人黎启胜便带着果农们穿梭其间,忙碌地采摘、搬运、装车,脸上洋溢着丰收的喜悦。

“我们果园有300亩,今年产量预计20万斤左右,产值可达30万元。”黎启胜兴奋地向笔者诉苦,“今年劳务用工费用15万元左右,用



工1500人次,有效带动了周边群众的就业。

如今这片硕果累累的土地,7年前还是名副其实的“荒山”,山高坡陡的自然环境成了当地百姓的心结。山高地少,长期以来,村民们只能种植低效农作物,收入微薄,导致大量土地荒芜。面对这一困境,2017年底,在潮砥镇党委政府的支持下,黎启胜、黎杰等4人合伙成立了德江县黔中经果林种植专业合作社。经过多方奔波考察,最终选择了这种耐贮藏、肉质细腻、汁多化渣、酸甜可口的香柚,在这片荒山上开启了香柚种植之路,既盘活了土地资源,更为当地群众开辟了一条增收致富的新途径。

“我在这果园里除草、施肥,现在就是采摘。”吕昌能笑着说,“比起以前种地,现在收入稳定多了,生活也越过越好了。”

由于合作社科学规划、精心管护从选种、种植到施肥、修剪,每一个环节都严格按照标准进行,确保了香柚的品质,每年都吸引大量消费者购买,基本在本地就销售一空。

近年来,潮砥镇积极探索发展符合本地特色的产业,大力发展香柚带动群众增收,今年全镇各类柚子产量25万余公斤,产值100余万元。通过土地流转、入股分红、基地务工、农户自主经营等方式,带动群众增收20余万元,助力乡村全面振兴。

枫香溪镇:“特色养殖”激活乡村振兴新动能

本报讯(周济 章冠中 文/图) 清晨的阳光洒在德江县枫香溪镇新坪村的土地上,蛋鸡养殖户李乾林端着一盆金黄的玉米,脚步轻快地走进鸡舍。伴随着他的脚步声,鸡群立刻活跃起来,争相啄食盆中的玉米。待这一轮喂食结束,鸡群又纷纷扑棱着翅膀,奔向屋后的林间,开启了一天的自然觅食。

“政府补助的鸡苗加上自家原有的,现在我这儿一共有100多只蛋鸡。”李乾林一边观察鸡群的状态,一边笑着介绍,“目前这些蛋鸡每天能产蛋50多个,等到了产蛋高峰期,预计每天能产70到100个蛋,收入肯定能再上一个台阶。”李乾林的话里,满是对未来养殖生活的期待。

李乾林发展养殖取得成功,正是枫香溪镇大力发展特色畜牧养殖业的一个生动缩影。



今年初,为了充分发挥当地生态优势,带动更多农户增收致富,枫香溪镇创新推行了“指定品种、分散养殖、集中收购、统一销售”的土鸡产业发展新模式。这一模式不仅解决了农户在养殖品种选择上的困惑,还通过集中收购和统一销售,有效规避了农户单独销售时可能面临的市场风险,让农户能够安心养殖。

依托当地良好的生态资源,枫香溪镇的无公害土鸡产业迅速发展。自今年5月以来,短短几个月时间,全镇已发展土鸡养殖1.2万余羽,养殖范围覆盖了7个村,惠及400余户农户。按照当前的市场行情和养殖规模估算,这批土鸡预计能为农户带来超过48万元的产值,实实在在地为农户的钱袋子“鼓起来”提供了有力支撑。

在保安村,养殖户张羽芬的养殖事业更是搞得红红火火。“政府提供的鸡苗品质特别好,长势十分喜人,养了5个月就已经开始产蛋了,而且每只鸡的平均体重能达到5斤,无论是产蛋量还是鸡肉品质,都非常不错。”张羽芬向笔者展示着她的养殖成果,脸上洋溢着自豪的笑容。除了土鸡养殖,作为当地有名的养殖能手,张羽芬还拓展了肉牛和生猪养殖业务。“在政策的大力支持下,我现在养了十几头牛,前不久又新买了23头猪,养殖规模一直在扩大,收入也越来越稳定。”

枫香溪镇之所以能在特色畜牧养殖业上取得如此显著的成绩,与其得天独厚的自然条件密不可分。该镇地处印江、沿河两县交界地带,区域内枫香溪森林覆盖率极高,清新的空气、洁净的水源以及丰富的天然饲料资源,为发展生态养殖提供了理想的环境,也让这里养殖的畜禽产品自带“生态、绿色、无公害”的标签,在市场上具有很强的竞争力。

如今,在枫香溪镇,特色畜牧养殖业已经形成了多元化发展的良好格局。除了蓬勃发展的土鸡产业,肉牛和生猪养殖也取得了不小的进展。目前,全镇共有肉牛养殖户18户,肉牛存栏总量达到2940头;生猪养殖户4户,生猪存栏量为3446头。“村村有产业、户户参与养殖发展”的目标在枫香溪镇逐渐成为现实,越来越多的农户通过参与养殖,找到了增收致富的好路子。

近年来,枫香溪镇始终将乡村全面振兴作为工作的核心目标,紧紧围绕农户增收这一关键问题,积极培育特色畜牧养殖业。通过出台一系列针对性的政策扶持措施,如提供优质种苗补助、给予养殖技术指导补贴等,以及不断创新产业发展模式,为特色畜牧养殖业的发展注入了强劲动力,也为农户增收开辟了新的路径。

下一步,该镇将持续开展养殖技术指导工作,定期组织专业技术人员深入养殖农户家中,提供精准的技术服务,帮助农户解决养殖过程中遇到的各种技术难题;同时,进一步加强政策宣传力度,让更多农户了解并享受到政策红利,激发更多农户参与养殖的积极性;此外,还将不断强化防疫服务,建立健全畜禽防疫体系,保障畜禽养殖安全,用专业技术为产业发展赋能,用有力政策为农户养殖护航,全力推动枫香溪镇特色养殖业实现高质量发展,为乡村全面振兴贡献更多力量。

德江开展多形式敬老活动



本报讯(张凤琴 甘惠 文/图) 在第16个“敬老月”,德江县各老年养护院围绕敬老爱老主题,组织开展形式多样、内容丰富的系列活动,让老人们在节日中感受到社会各界的关怀与温暖。

重阳节当天,合兴镇养老服务中心一早便热闹起来。工作人员忙着生火炸酥肉、熬排骨、蒸扣肉,院内洋溢着浓浓的节日氛围。中午时分,色香味俱全的菜肴陆续上桌,老人们围坐一堂,在镇领导班子成员及工作人员的陪伴下,有说有笑,共话重阳。

“今年院里不仅准备了丰盛的午餐和水果,还专门请人给我们拍照,我们比往年更高兴。”老人牟真玉笑着说。饭后,不少老人自发弹起电子琴、拉起二胡,还有人随着音乐跳起太极拳舞蹈,现场气氛温馨热烈。

除了传统聚餐,该院还联合镇卫

生院为老人进行免费体检,并邀请网红团队“扶阳足音”为老人拍摄照片,记录幸福瞬间。养老院负责人唐敏表示,希望通过这些细节,让尊老爱老的美德落地生根,让每一位老人安享幸福晚年。

在德江县民族中医院老年养护院,舞蹈、独唱等节目轮番上演,台下老人不时跟着节奏拍手合唱,掌声与笑声不断。第六幼儿园的小朋友表演了《蚂蚁搬西瓜》,孩子熊琅玥天真地说:“我们想告诉爷爷奶奶,以后换我们照顾他们。”

此次系列活动不仅注重物质关怀,更着力满足老人的精神文化需求。各院积极引入志愿者、幼儿团体等社会力量参与,增强老人的幸福感与归属感,推动老年群体与社会的情感融合,真正实现“老有所乐、情暖桑榆”。

德江校园餐整治见实效 守护学生“舌尖安全”

本报讯(何军 周婷婷 文/图) 自德江县开展校园餐专项整治行动以来,全县各学校食堂面貌焕然一新。

近日中午,笔者在该县第一中学食堂看到,学生们秩序井然地享用着热气腾腾的午餐,鸡蛋羹、木耳炒肉、青椒肉末、猪蹄海带汤等菜品搭配营养均衡,这顿看似平常的午餐,正是该县校园餐专项整治成效的真实写照。

校园餐不仅关系学生成长,更牵动着万千家庭的心。为切实保障师生饮食安全与营养健康,该县第一中学于今年8月20日启动食堂自办自管模式,接入“互联网+明厨亮灶”系统,公开食材加工全过程,并建立“每日安全检查、每周隐患排查、每月工作调度”机制,对采购、储存、加工、留样等环节进行严格把控,确保每餐食品留样不少于48小时。

“自办自管后,我们第一时间组建了食堂管理团队,把师生‘舌尖上的安全’、营养、实惠牢牢放在心上,抓在手里。从食材采购、验收到加工各环节都严格把关。”德江县第一中学校长周绍丽表示,“通过师生问卷调查和‘家长开放日’听取意见建议,及时根据反馈丰富菜品,菜品价格比原来更低了,

质量比原来更好了,师生员工及家长的满意度更高了。后续我们还会持续收集家长和师生的反馈,不断细化优化食堂管理服务,让师生吃得更开心,家长更放心。”

不仅中学如此,在钱家中心完小,食堂后厨同样忙碌而有序。该校严格规范校园餐管理,实行“食材一天一配送”制度,确保原料新鲜,并采用“小锅现炒”模式,拒绝使用预制菜,保证每餐的温度与口感。

从食材到餐盘全程标准化操作,就是要让学生吃得安心又美味。钱家中心完小校长冯林介绍,“目前,每日荤素搭配的暖心校园餐已成为校园里的‘幸福标配’。”

“我最喜欢星期五,因为那天有我最爱的卤猪脚!”来自沙坝社区的六年级学生冯芳琳说:“我爸爸常年在外打工,回家吃饭很不方便,在学校我每天都吃上可口的饭菜。”

据悉,自启动校园餐专项整治以来,全县学校在食材采购透明化、资金监管规范化、操作流程标准化等方面持续发力,全面推动校园餐管理模式升级,真正让校园餐成为学生喜爱、家长放心的“暖心工程”。



德江青年求职实训营开班

本报讯(张凤琴 张萃莉) 11月3日,德江县2025年青年求职能力实训营在乌江大酒店开班,40名离校未就业高校毕业生开启为期7天的集中实训,向着高质量就业迈出坚实一步。

本次实训营以“赋能青年求职,促进充分就业”为核心,创新采用“2131”实训模式,构建“学员招募—筛选—需求分析—实训实战—后续服务”闭环服务体系,56个课时精准覆盖青年求职全流程需求。

实训期间,学员全程免费参与,不

仅享受教材教具、午餐饮水等物资保障,还能接受优质师资队伍的专业指导。本次师资库由贵州省首批求职能力实训师、就业服务指导专家等组成,讲师将结合自身专业经验,为学员带来理论扎实、实操性强的课程。

据了解,实训营结束后,主办单位还将通过电话问询、岗位推送、家访等方式,为学员提供不少于3次的就业推荐服务,对6个月未就业的学员开展“一对一”精准帮扶,持续跟踪就业动态,确保实训效果落地见效。