

“新农民”陈学军以生态种植法种出高品质荔枝 “笨”法子换来红荔香满枝

■ 本报记者 罗安明 杜颖

红火5月，迎来了荔枝收获的时节。

数万棵挂满红果的荔枝树，成片分布在环岛高铁临高段两侧。临高县1600亩的金牌荔枝园里，100多名工人正脚踩竹梯，采摘满枝红艳艳的果子。

一天运销3万多斤，客户来自省内外各地……海南华雨农业发展有限公司董事长陈学军每天忙着接待收购商，饭都顾不上吃，心里却荡漾着满足。陈学军心头怎会不激动？这是一心一意扎根海南乡土的她迎来的第一个丰收季。

优良生态条件哺出好果品

丈夫常年在海南工作，多次来过琼岛的陈学军对海南这片热土打心眼里爱着：“这是多么好的一片热带高效农业的发展之地啊！”

2015年，放弃了北京优越的生活条件，人近中年的陈学军毅然“大雁南飞”，在她看来，海南是全国生态自然条件最优良的地方之一，有条件种出品质最好的农产品。

“世间珍果更无加，玉雪肌肤罩翠纱。一种天然好滋味，可怜生处是天涯。”明代海南才子丘濬对荔枝的咏叹让陈学军心生感喟。在临高县博厚镇龙干村一带，有一片已种植10多年的大型荔枝园，但由于常年种植效益差，逐渐撂荒。“临高拥有富硒土壤和便利的交通条件，为什么我不能从荔枝这里打开农业的突破口呢！”陈学军连地带树承包下1600亩荔枝果园，开始按照生态农业的全新标准，踏上高新农业之路。

这位“新农民”住进果园基地后发出的第一条指令，竟是“砍树”。

“以前为了盈利，把果树种植得太过密集了，带来的后果就是荔枝无法得到充分的阳光照射，水果的品质

也就很难得到提升。”陈学军请来工人剪枝，矮化了8000多棵荔枝树、2000多棵龙眼树，果树之间形成了高低相间。产量是减少了，可果品却有了提升空间。

坚持精细化生态种植法

5月17日，陈学军带着记者行走在面积足足有150个足球场大小的果园里，令人挺惊讶的是，果园里几乎看不到一个农药瓶或除草剂袋子。静静安放的割草机和镰刀无意间透露了秘密。

为了尝试“无化肥、无除草剂”生态种植法，陈学军专门请来农业种植技术专家，全面禁止在果园使用除草剂，而是每个月安排割草机和工人相互配合着除草，碎草料则全部覆盖在树下培肥土壤。果园减少化肥使用，大力推广有机肥，使用低毒的生物制药来防治病虫害，将普通农药拒之门外。

仅仅是购买有机肥，陈学军就花费了80多万元，此外，机器和人工除草成本也是使用除草剂的数十倍之高。

很多人私下笑话她“笨”：这么高昂的成本搞种植，还能赚什么钱？收获的荔枝果粒不大、长相一般，收购商给出“差评”……面对质疑，陈学军什么也没有解释。

进入5月之后，荔枝全面成熟，金牌荔枝园依靠生态种植法种出来的荔枝也开始大片丰收。水份充足、自然纯香的高品质荔枝很快“逆袭”成了抢手货，收购商们拍着大腿懊恼，回头来找陈学军争相预定抢购。

陈学军的做法，得到了荔枝农业技术专家徐鸿明的认可，“过去，很多荔枝果园，都只看重产量，在种植管理上较为粗放。陈学军提倡‘草木共生’，不用除草剂，坚持改善林下土质，是生态种植法应用的妙处所在。”



5月17日，临高金牌荔枝园内红果满枝头。

“私人农场”带动村民增收

临高金牌荔枝园的生态种植法，很快引起省农业厅和临高县委、县政府的关注。临高县农业局协助荔枝园申报省级现代农业示范基地和绿色有机农产品产地认证，助力企业做响生态荔枝品牌。

现代人追求生态健康，向往田园生活，农旅融合是未来农业的方向。

基于陈学军的这种看法，华雨农业开始编制“共享农业”发展规划，沟通周边村庄，动员村民通过土地入股的形式共同参与经营“私人农场”，按

照统一养规划和标准化的种养技术生产农产品，再由华雨农业负责统销农产品，让农民在企业带动下共同增收。

龙干村村民唐文雄是金牌荔枝园的管工，他每天组织100多名村民来荔枝园分拣荔枝、除草管护，其中有30多名贫困户。每天每人100多元的劳务收入，让贫困户有了新奔头。

扎根乡土勤耕耘，不忘初心护生态，这座美丽的荔枝园正香飘千里……

(本报临城5月17日电)



5月17日，正值丰收时节的生

态荔枝被采摘下来，堆成了小山。

本版照片由陈学军提供

全力创建省级文明城市 万宁出台 城市网格化管理办法

本报讯 (记者刘梦晓 通讯员卓琳植 程明)为全力创建省级文明城市，日前，万宁结合创文巩卫工作实际，制定《万宁市创建省级文明城市网格化管理工作实施方案》(以下简称《方案》)，对全市环境卫生开展集中整治活动。

《方案》按照“条块结合，块为主体”“分工负责，责任到人”“把握重点，突出效能”的原则，将万宁市区划分为一级网格1个、二级网格17个、三级网格点135个。通过实施网格化管理模式，全面查处和彻底杜绝影响城市秩序和形象的各类不文明行为和不卫生现象，逐步构建起一个全方位、全覆盖、无盲点的监管网络。

据了解，该《方案》还进一步细化了万宁市文明城市网格化管理考评细则、万宁市创建省级文明城市网格化管理一览表，明确包点市领导、包点镇领导、社区(村)领导、网格管理员、驻格单位的具体任务等。

三亚稳步推进海罗村棚改 棚改村8名大学生 成了棚改队员

本报三亚5月17日电 (记者袁宇)记者今天从三亚市相关部门获悉，为推动海罗村棚改，该市在当地招聘村民加入棚改工作队，返聘有威望、有征收工作经验的老干部，发挥基层党组织的战斗堡垒作用，千方百计为海罗村的棚改攻坚克难。截至目前，海罗村已有3户原籍村民、8户外地户同意丈量房屋，海罗村棚改正在稳步推进。

“聘用海罗村的大学毕业生加入棚改办的招聘广告一经刊发，就有近20人报名。”海罗村棚改办相关负责人透露，最终有8名海罗村的年轻大学毕业生加入棚改工作队，他们对海罗村的情况十分熟悉，做起思想工作来，可以做到精准沟通、有的放矢。

“做棚改工作，发挥基层党组织的战斗堡垒作用尤为关键。”三亚市政府相关负责人表示，目前海罗棚改区被分割成8个片区，由该村8个村民小组各自负责一个片区，由海罗村两委班子成员每人负责一个包点片区。“每天都要对村两委以及村干部实行点名制度，将责任落在实处。对于未落实责任的村干部进行问责。”该负责人说。

据了解，三亚海罗棚改区改造项目东至临春岭，南至凤凰路，西至三亚东河上游海罗段，北至迎宾路，征收面积约2950亩，涉及原籍村民1207户，房屋总建筑面积约70.5万平方米。

关注儋州农业品牌系列之 涵瑶粽

主编：蔡佳倩 美编：孙发强

国际烹饪大师包儋州“涵瑶”粽 传统老味道注入时尚新元素



儋州涵瑶食品有限公司的工人在生产车间包装迷你碱水粽。舒晓 摄

儋州粽子就是不一样

孙少仁从小看着村子里的长辈包各种粽子，后来从事餐饮行业，凭着厨师特有的禀赋，开始研究儋州粽子。儋州粽子好吃，有特色，很多人都知道，也有不少人会包儋州粽子，但是，说起儋州粽子的学问，却少人能及孙少仁。

比如，儋州粽子馅用跑海鸭蛋黄，

这是儋州粽子的特色，也是儋州粽子好吃的原因之一。“与普通鸭蛋黄相比，跑海鸭蛋黄含有较多不饱和脂肪酸，这使儋州粽子不用添加任何调味品，吃起来依然很香。”孙少仁道出儋州粽子好吃的秘诀，而用普通鸭蛋黄做馅的粽子，蛋黄粉却不少。

2011年，为展示儋州粽子传统制



花猪肉跑海鸭蛋粽。

作工艺，打响儋州粽子品牌，儋州市决定参加全国粽子制作大赛。孙少仁便是儋州市派出的代表，经过4天努力，他制作出一个680斤的粽子，创全国之最，儋州粽子从此一炮打响。“在用料上，这个粽子就用了300斤火山岩糯米，200斤花猪肉，380个跑海鸭蛋黄。”孙少仁介绍。



碱水粽。

本版策划/周月光 撰文/周月光 李珂

儋州粽子服务热线：
4000549669

涵瑶食品公司销售热线
孙少仁 13976498053



篓篓粽。

每个新品种都要反复试验

得创新，为儋州粽子发展注入新元素新活力。”孙少仁说，粽子制作看似简单，其实有很多奥妙，传承不容易，创新更难，但总得有人来做。

除花猪肉跑海鸭蛋粽等主要品种外，儋州还有不少千年传统的粽子，比如草木灰碱水粽和婆婆粽，现在已经少有人会包了。以草木灰碱水粽为例，是用山上野草烧成灰制成团，再用它过滤的水来浸泡火山岩糯米，煮出来的粽子清涼解毒，有养生效果。

在涵瑶公司宣传画册上，除了传统粽子外，还有鲜花玫瑰粽、香蕉牛排粽、鸳鸯水晶粽、黄金咖喱粽、贡豆排粽等新品种，均是独家生产。

孙少仁表示，每个新品种研发制作都要反复试验，因为不同的食材搭配，烧制的火候都不一样，如果火候控制不准确，食材味道就出不来，像去年研发的鲜花玫瑰粽，从创意到成功，花去3个多月的时间，产品在去年博鳌亚洲论坛年会期间推出，备受中外嘉宾喜爱。

此外，为了满足佛教信仰的消费者需求，涵瑶公司还研发推出8种素粽，吸引了全国多家寺庙前来订购。

坚持传承老味道，独家研发新口

味，孙少仁让每一颗粽子的销路都走

得很远。在儋州众多粽子企业中，涵瑶公司规模虽不大，但它胜在产品有特色、品种最丰富，为企业进一步发展奠定了坚实的基石，同时也为儋州粽子产业发展注入新的活力。