

想找人的找不到人，想干活的找不到活

“揽活公司” 现滨北

本报讯 小到粉墙、收庄稼、垫地基，大到盖房、扒屋，只需一个电话，想用多少人就有多少人，保准按你的要求把活干好。这是近一段时期，在滨州市滨城区滨北街道办事处出现的一种民间劳务组织形式，群众风趣地称它为“揽活公司”。

想找人干活的找不到人，而想干活的人却找不到活干。面对这一现状，机灵的滨北人看到了商机，他们与那些想干活又有一技

之长的建立固定联系，一旦手上有活就及时通知他们到岗到位。为能够找到活干和宣传自己，他们通过朋友、亲戚加大宣传力度，公开电话号码和地址。有的还印制了“揽活名片”，谁家有了自己不想干或干不了的活计，只要打个电话或捎个口信，他们就准时上门服务，保质保量把人家交待的事干好。该办北段村有个段永军，他身体好有力气，心灵手巧，各种活拿得起放得下，再

加上他常年在外给人干活，认识人多，因此不论是本村还是外村有活，人们都愿意找他干。他借助本办瓦刀赵村加工板房且已形成规模的优势，联系了20多名劳动力，以安装板房为主，同时兼顾20余个村的零活，成了没有头衔的“经理”。在为本地做好服务的同时，他还积极把业务范围扩大到附近村镇，远的到了无棣、阳信、河北等地。

这些揽活公司有事为整，无事化零，成

了没有组织机构的“公司”，既方便了群众，又增加了自己的收入，受到广大群众的欢迎。现如今，在滨北像这样的“揽活公司”已达二十余家，业务范围涉及板房安装、货物装卸、农田管理、房屋拆建、修整公路等二十余项。参与“揽活公司”的农村劳动力已达四千多人，极大地活跃了农村劳动力市场。

(冯志强)

巧种“小菜”富小村

成武县大田集镇本境王庄村紧靠东丰公路南侧，全村不足40户人家。但就是这个“小不点”村的群众，靠别出心裁的方法种植蔬菜，种出了名堂，种上了发家致富的路子，村里36户人家，家家户户靠种“小蔬菜”，人均纯收入达到了18000多元。

品种专门盯“小菜”

“小香菜，小生菜，苦苦菜，小芹菜，样样卖出高价来。”采访村民王恩忠，他张嘴就是几句顺口溜。王恩忠介绍，别看种得是“小菜”，收入却不比种“大菜”少。种小品种的蔬菜，好处有两点，一是面积小，上市竞争的风险就小，不会出现卖难。二是品质好、价格高，数量小就好管理，同样上市后价格就高。很是让那些高档酒店的老板们青睐，价格虽然高，可他们还是很乐意买。所以，这几年，那些小香菜、小生菜、苦苦菜、小菠菜、小芹菜、小油菜等小品种菜，被村民们常种不衰。

一年四季有菜卖

“冬天有温棚，夏天菜套袋。种植有窍门，常年有菜卖。”采访该村一年四季有菜卖的诀窍，村干部王文柱又是几句顺口溜。据他介绍，村民们种小菜，冬季都是用温棚种，他说用温棚种还好管理，但到了夏天再种小菜，就得讲究点技术了。他说，夏天一是温度高，二是病虫害多。“你想，有蚊蝇和病虫，就得喷农药，农药过度，就污染蔬菜。这样的蔬菜当然就不好卖。”为使一年四季都有小菜可卖，村民摸索出一套可行的办法：春季温棚的蔬菜收市后，留大套行种上架的豆角或番茄，待这两种蔬菜长四十厘米左右，套行里就播种小菜。小菜苗齐后，用遮阳网把蔬菜全部遮起来。这样不但防病虫害，还能降低温度和喷施农药的成本，最大的好处是起到无公害的作用。王文柱说，夏季蔬菜收获后，再种上越冬大白菜，同样留大套行种小菜。

小菜均是论把卖

“小菜达到无公害，卖时就能论把卖。”说到小菜论把卖，村民王显丕如是说。他说，他们村种的小菜，施的低肥全部是沼气渣和有机化肥，这样的蔬菜吃起来特别香。再加上遮阳网的作用，这无污染的小菜论把卖就不希罕了。特别是小香菜，它是各道菜都用得上的“调味”菜，一些酒店里的用量就特别大。而且卖给那些酒店的老板时，从不按斤称，都是论“把”卖，一把也就是5棵8棵的，就能卖到5元钱左右。再说苦苦菜，他们种的纯属野生品种，虽说吃起来味道特别苦，但就比那“洋品种”卖的价高。在王显丕9分多的菜地里，就种了好几个“小菜”品种。其中一垄小芹菜，与我们在市场上买的大不一样。王显丕介绍，这种细嫩的小芹菜，是地道进口品种，吃起来口感特好，且价格1公斤顶普通芹菜的2公斤还多。他说他家的这些“小菜”，一年下来收入2万多元不成问题。

本报记者 石鹏志 本报通讯员 于得水



喂养“合同鸭” 年收十多万

“俺养的是‘合同鸭’，厂家赊销鸭苗、饲料、药品，包技术指导，回收育肥鸭，俺只要选好场地、建起养鸭大棚，就可养鸭子了，年纯收入十多万元。”7月3日，临沭县大兴镇双槐树村36岁的女村民臧玉梅高兴地向笔者介绍说。

据了解，臧玉梅第一年只建了1个大棚，养鸭8000只。鸭苗、饲料、药品、技术、销路，莒南、临沂等厂家全包，资金全垫付，她净拿纯利，1只鸭纯利在一至二元左右。这几年养鸭效益逐年提高，她的养殖规模不断扩大，4年间她共投资30万元建起了3个养鸭大棚，现在一次养鸭可达23000只，1年出售六至七栏鸭，纯收入达十二三万元。(王从金 摄)

领先技术让“舌尖”尝新

芝麻粕生产出氨基酸产品

本报讯 江苏省新沂市农民邢汉顺这些天乐得合不拢嘴，他开发的“芝麻水解蛋白粉”6月底陆续收到来自重庆、成都、青岛等地的订单；他与南京大学、江苏大学等联合研发从芝麻粕中提取“抗高血压肽”，已经通过实验室提取和机器生产试验，可以批量生产。

芝麻粕俗称芝麻渣，是芝麻炼出香油后剩余的渣子。邢汉顺是该市双塘镇沙沟村农民，多年经营一家香油榨企业，他发现芝麻渣中蛋白质、氨基酸含量特高，扔掉可惜，于是与南京大学、江苏大学、临沂大学等院校合作，申请了“芝麻粕综合利用技术研究课题”、“综合利用芝麻粕生产调味品及药用氨基酸系列产品”等项目。经过上百次试验，今年4种产品全部获得成功，并申请了专利。其中“芝麻复合氨基酸蛋白粉”在市场上卖到每吨1.3万元，且供不应求；而从芝麻粕中提取的“抗高血压肽”，给高血压患者带来了福音。据测算，每年全国各香油企业消耗芝麻上万吨，芝麻渣的数量非常可观。如果得到有效利用，芝麻渣的价值可由每吨1500元左右增加到13000元，增加的效益可达几个亿。(李先昭)

“以菌制菌”为果蔬保鲜

本报讯 炎热的夏季，蔬菜摆放时间稍微一长就很容易腐烂。如何让蔬菜延缓“衰老”？笔者近日从江苏省农科院获悉，专家们已经研究发现，可以利用从土壤中提炼出的一种细菌来为蔬菜保鲜。

据该院农产品加工研究所副研究员李鹏霞介绍：“我们做过试验，在室温20℃的情况下，一棵白菜会在26个小时内腐烂掉。”用一种生物对抗另一种生物来延长果蔬的保鲜期，乍一听令人难以置信，但这种生物保鲜技术的试验效果却很喜人。李鹏霞介绍，土壤、空气等我们生活环境的组成要素里有着数不清的细菌。从去年起，他们就开始通过一次次提炼、筛选，找出合适的菌类或者菌的分泌物喷洒在果蔬表皮上，观察反应进而培育出延长保鲜期的菌类，作为对抗软腐的“天敌”。目前，研究人员已经从土壤中提取出可以为青椒、大白菜等蔬菜保鲜的拮抗菌，可将蔬菜的保鲜期延长2-3天。

(许小湖 罗宾前)

八亩“寒丰快葱” 收入10万元

杜国明是江苏丰县的一个农民，平时喜欢读书看报，连续多年从报刊上看到寒丰快葱的信息，很感兴趣，经过电话咨询育种单位，了解到寒丰快葱历7-8月份育苗，10-11月大田移栽，耐零下16度低温，凡是种冬小麦的区域都可种植，4-6月上市。

据专家详细介绍，寒丰快葱上市之时，正是蔬菜淡季，冬储大葱已基本售完，鲜葱要到7月才收获，物依稀为贵，刚上市的寒丰快葱在市场非常畅销，并且北方本来就有吃大葱的习惯，消费群

体大，再说反季大葱在各地基本都是零星种植，不存在市场饱和，没有卖不掉的风险，就是批发4毛一斤也是普通粮食收益的数倍。寒丰快葱亩栽8万株左右，靠群体拿产量，这么大的种植密度想不高产都难，寒丰快葱经10年推广，种植成本较低，有质量可靠的品种资源，成熟完善的配套栽培技术。听了专家的介绍后杜国明打消了顾虑，经过和家人商量后，当年决定把准备种大蒜和小麦的8亩地全部种上寒丰快葱，10月底移栽，12月上旬浇了一遍越冬水，2月份后陆

续浇了几水，追了3次肥，2012年5月份开始收获上市，由于商品性好，批发价每斤高达1.3元，表现出来极强的市场竞争力，6月初收获完毕，8亩寒丰快葱平均亩产1.8万斤，每斤批发8毛至1.5元不等。共计收入10多万元，杜国明的成功不是偶然。他是在对市场充分了解的基础上，相信科学，种植寒丰快葱，抓住了致富良机。

咨询电话：0530-4889668，13573071125。单县农作物良种研究所，田清，网址：www.zgxnnet。

精彩导读

B2：土壤调理剂发展空间广阔
B3：防治苹果轮纹病必须走出“传统技术误区”