

幸福的五保户,不再愁吃穿,还有一份工”

岭南集团发挥主业优势助力连州三村齐齐脱贫



■ 大夫第
致力于打
造成粤北
地区的民
宿“头牌”。

千亩稻谷基地盘踞畔水

在朱岗村,撤不走的扶贫产业不止畔水庭院·大夫第民宿。

韩德学和罗国中是岭南集团的扶贫“老队员”,两人从 2010 年并肩入驻梅州五华县贫困村,到 2017 年转战连州丰阳镇,改变的只是扶贫阵地,不变的是扶贫初心。“老队员”驻扎丰阳,肩负集团领导交付的重任——因地制宜,为朱岗、丰阳及夏滢三村打造有当地特色、可持续发展的主导脱贫产业。

无论种养殖业,都需要人、需要地。但现实状况是,贫困地区乡村空心化严重,土地不多,种植结构单一,尚未形成具有一定规模和带动效应能力的农业产业,缺乏有效激发村民的内生动力和发展“外向型”产业。种什么?怎么种?两位驻村队员带着纸笔,带着真情入户走访、行走田间,将三条村的情况总结归纳后反馈至集团党委。

“朱岗村自然条件最好,三水汇集,灌溉便利。”韩德学说,经反复调研,岭南集团党委决定发挥在水稻种植技术和粮食生产、加工、营销方面的综合优势,利用畔水自然村整合的 1100 亩土地,构建“龙头企业 + 专业合作社 + 农户”模式,打造“统一品种,统一标准,统一种植,统一收购”的优质稻谷基地,提升畔水村的水稻种植产业化、规模化、市场化水平,使基地出产的稻谷成为名副其实的高产粮、环保粮、放心粮。

一批又一批水稻种植专家从广州出发,从指导优化土壤,到科学种植提升品质,手把手将村民锻造为农业产业工人。功夫不负有心人,2019 年,千亩稻谷基地生产效率提高 40%,稻谷产量预计超过 70 万斤,收入可达 140 万元。这些收益与村集体经济和贫困户紧密连接,有效带动种植产业发展和贫困户精准脱贫。韩德学说,下一步,已显成效的合作社稻谷种植模式,将逐步辐射至包括丰阳、夏滢和朱岗三条贫困村的 8000 亩农田内,覆盖丰阳

镇 2 万多亩良田,带动传统农业的转型升级和可持续性发展。

种稻谷致富的不仅是合作社成员,脑袋瓜够灵又肯努力的贫困户吴战辉,抓住时机“单打独斗”,租地种了 60 亩水稻,今年的收入也轻轻松松超过十万。“攒了些钱,春节后想买小牛犊来养,养牛也很赚钱。”吴战辉在自己的“谷仓”里与驻村扶贫干部交流,他指着身后堆积如山的稻谷笑道,“农业公司过几天来收,没地方放,就全垒在家里。”

43 岁的吴战辉想不到自己能住新房,还买得起拖拉机、收割机。他的妻子精神残疾,丧失劳动能力,因为贫困,两个女儿前些年险些辍学。“扶贫工作队一直在帮我,老婆现在有医疗救助,孩子有教育补贴,我们每个月还能领到低保金。”他将一台刚买的新农具摆放在桌上,眉开眼笑,“这个家伙可厉害,一亩田 5 分钟就搞掂。”

■ 朱岗村的
妇女们在家
门口的菜心
种植基地就
业,挣钱看娃
两不误。



清甜菜心运往酒店烹制

以产业扶贫为主攻战略,除了大夫第民宿、稻谷基地,扶贫工作组还打出连州菜心的名片,有序推进优质菜心种植,并利用岭南集团领跑广东旅游业、酒店业的行业优势,将小小菜心与乡村旅游、粤菜师傅等大项目对接,集齐村民、游客、消费者和贫困户一致点赞。

朱岗村的菜心种植基地连成一片,清晨,青翠欲滴的叶片上挂着薄霜,像平铺在农田上的一层晶片,几个身着亮色上衣的妇女穿梭在绿野,人与自然动静呼应,蔚为壮观。“合作社种的菜心好靓,销路特别好。”成姓大姐举起采摘在手的菜心,笑容满面,正值菜心高产期,她与身边的姐妹们有了家门口的就业岗位,家庭增收和照顾孩子两不误。

香甜细嫩的菜心是连州特产,地处清远高海拔山区的连州,每年的秋冬季节,昼夜温差大,特别是霜降后的连州菜心味道更清甜,甜度高达 5+,是普通菜心的 2.5 倍,还富含维生素、萝卜素、钙、磷、锌、铁等营养成分,美名远扬海内外。“我们也来采几棵菜心,带回广州去品尝。”住在畔水庭院·大夫第民宿的叔叔阿姨,也在民宿管家的带领下来到田头,躬身拔除菜心,回味儿时的乡村生活,眼里有欣喜,也有乡愁。

大夫第民宿营业至今,已接待

游客超过 4 万人次,“游半天,住一晚,吃一顿,拎一袋。产业扶贫与消费扶贫合二为一,为村民带来直接收益。”罗国中说,几乎每一位游客都会走入乡野亲近自然,土鸡、鸡蛋、菜心、腊肉……各种农特产品搭上扶贫快车直达市民餐桌,乐了村民,也乐了游客。

消费扶贫还带回了乡村游子。40 岁的成兵在广州打工十多年,今年下决心辞工返乡。“现在是天时地利人和,我有做腊味的手艺,回家一样赚钱。”他被合作社请去做广式香肠师傅,每天忙到七八点,香肠晒满天台,仍供不应求。“家里的水都是甜的,在外边是什么都是一个味儿。”

成兵的笑容与菜心基地里脚蹬长雨靴的妇女一样灿烂。这些农家女每天都与田边的游客谈笑风生,不时将农田深处的漂亮菜心递到他们手中,“乡下的菜心和腊味最好吃,多带一点给家人朋友。”

田垄上排放的几十个大塑料筐,一次次被装满,一批批运出去,外边有更多人,等待品尝最地道的连州菜心。

韩德学告诉记者,岭南酒店在广州、佛山、惠州、肇庆等地 19 家酒店、超过 30 家精选餐厅上架当季连州菜心,鲜嫩菜心精选腊肠,粤菜名厨正以优质的原产地食材和地道的烹饪手法,演绎广府美食体验。

“产业帮扶 + 农旅融合”的岭南扶贫模式,让丰阳村贫困户吴勇华一家走出困顿,他把扶贫工作组发放的 1000 多只鸡苗放养在山腰,等待这些喝山泉水的优质走地鸡,春节能卖个好价钱。

吴勇华的鸡棚里挂着小音箱,记者走访时,音箱里正播放着动感十足的歌曲,“多么神奇,一路有你,闪光的梦想零距离。”