



# 宝山镇 干酸菜 甜日子



扫码阅读

近一段时间以来，天气晴好，正是晾晒酸菜的好时节。一大早，云南省宣威市宝山镇被古村村民马庆甫就忙碌起来，他和邻居忙着把发酵好的酸菜挂起来晾晒，待晒成干酸菜后就可对外销售。看着家门口木架上挂满的酸菜，马庆甫的脸上洋溢着丰收的喜悦。

## ■ 统一种管

地处革香河上游的宝山镇被古村和厂房村，属亚热带季风气候区，这里光照充足、雨水充沛、土地肥沃，非常适宜青菜生长。为提高土地利用率和产出率，近年来，宝山镇依托良好的资源条件，引导群众在大春玉米和马铃薯采收结束之后，将冬闲土地集中起来种植青菜，并带动家家户户制作干酸菜，从而实现增收。

一直以来，被古村、厂房村村民有种植青菜、加工干酸菜储存供全年食用的传统。然而，以前村民大多是自给自足，后来有村民自制干酸菜出售，于是加工、销售干酸菜日渐成为村民增收的一种渠道。

为解决一家一户分散经营、价格不稳定、销售渠道单一等问题，在上级部门的指导下，被古村注册成立宣威市欣之荣种植专业合作社

社，以“村集体+合作社+农户”的发展模式，带领村民制作、销售干酸菜。合作社成立后，统一指导种植和技术管理。同时，农户可与合作社签订保底价收购协议，把自己种植、加工的干酸菜出售给合作社，合作社通过加工包装后统一销售。

解决了种管技术和销售渠道后，被古村越来越多村民加入种植行列，催生出一大批种植大户。前些年，因担心销路不畅，村民陈德瑞一直不敢大规模种植青菜，自有了合作社的加持，今年他家种了13亩，并且还有扩大种植规模的打算。“我们种出的青菜，合作社都会以保底价收购，我们不用担心销路，收入比较稳定。”陈德瑞说。

## ■ 产品畅销

为扩大种植规模，宝山镇把被古村和厂房村400多户种植户组织起来，开展青菜连片种植，并邀请农技人员进行栽培、管理、加工等技术培训。在此基础上，合作社将从农户手中收购来的干酸菜经过加工、包装，再贴上注册的“被古干酸菜”商标，与各大超市、农



村民晾晒酸菜