

宁赚薄利也要让人吃得放心

——访北京农家女实用技能培训学校三位学员

特派记者 姜燕

“我是一个农民,从小到大就是种田,一边种田一边想怎么把田种好。”

“我是没文化,但我不想赚这个黑心钱。”

“我一定要让老百姓吃上放心、好吃的馒头!”

简单而朴实的话语,句句说到人的心里。这些话,出自几位农家女之口,她们现在都是一方土地的农业带头人,她们种的柚子、花椒,做的馒头经得起国内任何一

级质检机构的检验。

她们的身上,体现的是种田人的良心,她们谈起食品安全控制的坚定态度,给人以信心。

她们都曾在北京一家专门面向农村女性的公益教育机构“农家女实用技能培训学校”就读,日前,这所学校在浙江嘉兴举办了一场主题为“食品安全控制”的论坛,记者得以与几位女农民企业家一席谈。

杨秀华

齐河巨能鲁齐粮油食品有限公司(山东)

产品:面粉和馒头

特点:不含添加剂和防腐剂

杨秀华的企业原来只做面粉,一个偶然的“家庭小事件”让她开始做起馒头。

那是在2009年。平时,杨秀华家里的馒头都是她妈妈用“老面”做的。老面,也叫“面头”,即把发酵过的面团留下来,下次用来发酵面粉用。有一天,杨秀华的妈妈没做馒头,杨秀华就从超市买了几个。“我老公回家拿出一个咬了一口,说‘咋这么难吃,你上哪儿弄的破馒头?’”杨秀华愣了,说,大街上卖的都是这种馒头啊。她老公不信,发誓“从今天开始我要让老百姓吃上好吃放心的馒头!”

杨秀华夫妻研究了一下,市面上卖的馒头是用酵母发酵的,馒头发木、酸,难吃。夫妻俩去济南,请来做了二十多年馒头的专家,却发现专家的理念也是用酵母。

“我们不是为了挣多少钱,而是为了让老百姓吃到放心的馒头。”杨秀华说。在北方,馒头是最常见的面食,如果连好吃放心的馒头都吃不上,也是做面食这一行的悲哀了。

厂里原本有两个面粉车间,夫妻俩拆了一个,上了食品。真的做起来,比想的难。

面粉是最好过的一关,他们厂里生产的面粉品质本来就好。杨秀华坚信,只要原料好,就能做出好产品。她进的小麦每一车都要化验,水分含量稍高的,容易霉变,不要;杂质大的,有异味的,不要;麦粒小的,不要。

她的馒头做出名后,有人来找她,要从她这里买面。可是买回去后又来找她,疑惑地问:“为什么一样的面,做出来的馒头就是不一样呢?”

答案很简单,除了面粉,还有很多需要控制的内容。杨秀华做的馒头,是生鲜馒头,不是冷冻食品,今天生产,明天必须吃掉,保质期最多只有3天,不添加任何防腐剂和添加剂。她和超市签好合同,每天按订单生产,卖不掉的馒头就销毁或者卖给喂猪的。

她做的馒头里有蔬菜馒头、黄瓜馒头、南瓜馒头等多个花色品种,选用的蔬菜瓜果全部到超市采购,从不到菜市场买,因为超市采购的蔬菜至少已经经过一道品质控制。以黄瓜馒头为例,买回来的黄瓜,经工人一个又一个清洗,黄瓜头上的花都要摘下来,黄瓜把也要掰下。黄瓜汁现打现用,马上加工成馒头和面条等成品,从不存放。

车间里有严格的卫生控制,安放了摄像头,全程监控员工的卫生行为。进车间必须戴帽子、换鞋,一道程序也不能少。每一锅馒头出炉后,制作人员都要品尝一下,分析在电、煤气的控制与口感的关系。口感不好的,全部就地销毁或以0.2-0.4元/公斤的价格卖给喂猪的,正常的馒头价格是2-4元/公斤,整整低了10倍。

杨秀华说,虽然做馒头没有给他们带来多少效益,但两个人很欣慰,因为他们最初的愿望实现了,让老百姓吃上了放心馒头。



杨秀华在化验室查看面样

本版均为资料照片



王慧香在柚子树上安装飞虫诱捕器,防止各类虫子破坏果子

王慧香

广东仁化县长坝惠香沙田柚农民专业合作社

产品:沙田柚

特点:使用自配生物肥

话不多,身材瘦小,眼神中透出执着,这是王慧香给人的第一印象。这个长相不起眼的农家女,种出了让人放心又好吃的沙田柚,在当地远近闻名,有人传话给她,她的柚子卖进了中南海。

王慧香种柚子的秘诀之一是用自己配的有机肥加上来自中科院的“秘密武器”——生物菌种。2005年,王慧香刚开始种柚子时,曾经吃过化肥的苦头,即使是从农业合作社买的化肥,质量也很难保障。她回忆,2005-2006年,她买过一年化肥,第一次质量不错,第二次的她很不满意,第三次的则完全是假货。复合肥的元素配比不好,也不利于柚子树的生长发育。且下了化肥后,土壤也出现板结症状,肥水流失。

“种柚子树和养小孩一样,要想着营养怎么调配。”爱钻研的王慧香开始到处求医问药,听说哪里的肥料好,就坐车去请教。她文化水平不高,硬是学会上网查资料。最后她查到中国农科院有一个专家研制的成果“生物菌种”正好符合她的要求,便千里迢迢乘车去北京,找到专家,将生物菌种“请”回了广东。

“生物菌种”就像人吃的氨基酸。”王慧香介绍,王慧香按照农家的经验和自己总结的结果,先用90%的鸡粪和10%的花生渣配好农家肥,再加入生物菌种,配出独特的“生物肥”。“生物菌种可改善土壤,对土地有益无害,有长效。”王慧香说,“我是农民,一定要见长效。”用了生物肥后,几个月都不用去料理土壤,即使不下雨,农作物也没问题,不添加生物菌种的农家肥就没有这样的效果。

配农家肥也要实实在在。有些人也学王慧香用农家肥,可效果就没她的好,便找王慧香请教。王慧香一听,鸡粪只用了20-30%,就知道效果不可能好。她对合作社农民的要求很高,凡是用她配的生物肥种出来的柚子才要,否则一概拒之门外。

做放心农业,另一个关键点是农药。王慧香说,她只喷生物农药,在摘果前的100天内,连生物农药也不喷,改用给果套袋子的办法。家里人每天没事时就做报纸套,早上四五点钟,天刚蒙蒙亮就开始到果园套袋子,即使那样起早,1个人一天也只能套1000多个果。

农民常用的除草剂,她也坚持不用,而是用除草机割。对这些化学药剂的害处,她看得非常清楚。“买菜的人说菜不漂亮,卖菜的人就想办法,喷的药多,虫眼少,菜就漂亮,傍晚四五点喷了药,次日早上卖不掉的菜,卖菜的都不肯拿去喂猪,这菜怎么吃?种苹果的人,种出来的苹果自己都不敢吃,这种是什么苹果?”王慧香对一些农民的做法很看不惯。

为了控制质量,王慧香坚持不扩大生产,始终只守住农业合作社的500亩果园。她的柚子每公斤卖30元,比普通果农种的柚子贵一倍。她说,别人种这样规模的果园,每年利润可能有200多万元,现在她虽然每年只赚几十万元,但保住了质量,她觉得很值得。现在她的沙田柚在当地闻名遐迩,很多单位和公司每年固定从她这里订货。

薛菊香

甘肃盛源菊香农业发展有限公司

产品:花椒及花椒系列产品

特点:不惜成本保食品安全

薛菊香从一个穷苦的山沟嫁到一个更穷苦的山沟,她用勤劳和智慧开创了自己的事业,如今她拥有若干家公司,即将成立集团。公司的主营产品之一是花椒,她很骄傲地说,几十万元的货,她敢邀请省市级的质检单位来抽检,她从不送检。省里出具的质检报告,她给每个前来进货的人都复印一份,并写上一纸文书,“我的货如果在任何一地化验不合格,均可获加倍赔偿”。

她说这样的话时,底气十足。从15个人的合作社发展到现在有3000多户农户入股,自有她的道理。薛菊香8万多亩有机花椒种植基地里,采用的是农家肥和复合肥,两者的比例是80%:20%。当地花椒生长规律是3月发芽,4月开花,5月挂果,9月采摘。花椒采摘后,农民将玉米秸秆、鸡粪、黄豆秆和在一起,埋在地里,浇上水,冻上一个冬天,到了春季化掉后,便可施到花椒地里,埋在地里,是最好的有机肥。

花椒在生长过程中难免有小虫子入侵,当地一些农民为了把虫杀死,什么样的农药都打,而如果在成熟期打药,花椒上的药物残留十分严重。对付小虫子,她用的办法是搭网,在花椒地上搭起4米高的网格大棚,细细的网眼透风透气,还能将小虫子挡在外面。在网棚上方,每隔几米就有一处喷水装置,按时喷灌。她给花椒地除草,也不用除草剂,用的是在地上包黑膜的办法,既可保护土壤墒情,又能将杂草捂死在地里。

花椒芽菜是当地人喜爱的食品,她的公司除生产花椒外,还生产花椒芽菜和芽菜酱、花椒油。由于当地的水是咸水,水质太硬,制作这些产品用的水,是公司花几十万元软化后才投入生产的。

严格的品控,使她的花椒在第八届全国农展品博览会上获得全国金奖。薛菊香说,要把这件事做好,把整个产业链条做好,这是体现她人生价值的事业。



薛菊香观察花椒的生长情况

相关链接

北京农家女实用技能培训学校1998年10月注册成立,是一所公益性学校,学校运作经费和设备全部来自外界捐助。学校的创办人是冰心之女吴青和原中国妇女报副总编谢丽华。第一笔捐款来自自己故著名作家冰心。

学校为贫困地区农村妇女和大龄辍学女童或女青年提供短期就业前的实用技能培训和综合素质培训,为她们参与经济发展和自立于社会创造条件。

学校的教学项目有:农家女助学金项目,资助对象为农村贫困地区和贫困家庭16岁至20岁大龄辍学女童或女青年,开设的专业有计算机操作、美容美发、餐饮服务、幼师、速录师等。农村社区妇女骨干培训项目,主要开设农村妇女参与市场经营培训、农村妇女(SYB)创办小型企业培训、农村社区妇女骨干能力建设培训、农村基层妇联干部能力建设培训、农村妇女参政能力培训、家政工、月嫂和老年护理技能培训等。学校每年可培训1300人左右,截至目前,共培训学员11800多人,覆盖全国26个地区,22个少数民族。

农家女学校管理机构农家女文化发展中心理事长谢丽华说:“农家女学校的办学理念是倡导‘送你一颗果子,只能享用一次;送你一粒种子,能够享用一生’。”

送你一粒种子 让你享用一生

北京农家女实用技能培训学校办学理念