

环江：做强“牛”产业 走出产业致富“牛”路子

秋高气爽，正是肉牛养殖的黄金期。在环江毛南族自治县下南乡波川村东贵屯谭洪朗的牛栏里，十几头香牛从栏杆间伸出脑袋悠闲地吃着牧草，不时传来浑厚的“哞哞”声。

谭洪朗很早就开始了自己的养牛事业，受益于多年前的牛栏改造项目，香牛活动空间得到增加，养殖环境也得到了极大改善。

“现在我饲养了13头香牛，比前两年翻了一倍，生活比以前更有奔头了。”谭洪朗笑着说。

下南乡养牛历史悠久。近年来，为推动下南乡香牛产业高质量发展，下南乡党委认真贯彻落实习近平总书记对毛南族实现整

族脱贫作出的重要指示精神，出台了《下南乡香牛产业高质量发展行动实施方案》，成立香牛产业发展领导小组，大力发展特色香牛支柱产业。

为改善传统养殖模式，下南乡加大栏舍建设、良种引进、风险保障等方面扶持力度。2023年全乡投入100万元打造环江香牛庭院特色养殖示范基地，改造升级牛栏牛舍684个，引导全乡家庭农场标准化养殖。同时，充分发挥技术攻关优势，指导专业合作社狠抓良种培育。拨付11.5万元引进58头安格斯良种母牛，加快对本地黄牛改良步伐，提高香牛品质。

为了提升养殖户的养牛技术，

下南乡通过党建联建，组织中科院专家、本地养牛大户、本土专家等组成香牛产业发展“红色服务队”，将科学养牛知识带入农户家中，提高饲养效益。2023年，累计开展种养技术培训班5期，累计培训100多人次，培育香牛技术人才20多人。

“乡里会组织一些养殖技术方面的培训，关于牧草管护、牛栏环境管理、疫病防治等方面的知识对我来说很有用。”玉环村谭江汇说。他就是靠着养牛增收致富，现今还养着近30头牛，日子也越过越红火。

为畅通产业销售渠道，下南乡在“引进来”和“走出去”上双向

发力。依托毛南族发祥地名片，建成毛南民族文化产业园，打造毛南族分龙节文化品牌，吸引八方来客。2023年文旅带动香牛消费新增销售额500万元左右，同比增长约20.37%。同时，依托“中国菜牛之乡”金牌子，组织养殖户党员代表参加农产品交易会等推广活动，利用春节召开在外乡贤、企业家代表座谈会，为地方企业、养殖大户打造更多的线下销售点牵线搭桥。

“我们目前的销路是不成问题的，除了供应本地市场，我们也往南宁等地销售，年销量可达1200头，一年算下来销售额约1500万元。”环江毛南绿峯养殖合作社负责人谭成语算了一笔账。

环江毛南绿峯养殖合作社位于下南乡波川村，是该乡聚力打造的香牛产业合作社之一。目前，该合作社在南宁建立了3个下南香牛销售门面，通过入驻超市、小区订单、政企合作配送等渠道，推动下南香牛走入外地消费者餐桌。

下南乡仍以“党支部引领、合作社示范、党员带头”发展模式，辐射带动周边群众发展香牛养殖500余户。2023年，在环江毛南族自治县党委、政府指导下，下南乡党委的统领下，下南乡香牛年出栏量5859头，产值近亿元，香牛产业已成为全乡农民增收、产业增效的支柱产业。

(韦丁丹 谭翠朴)

荔浦：昔日贡品茶

今朝「致富叶」



▲邵进菊在进行茶叶蒸青。

立秋后，荔浦市修仁镇的修仁茶迎来了秋茶的采摘期。近日，记者来到荔浦市修仁茶研发实验园。园内一排排整齐的茶树错落有致，嫩绿的茶叶整齐铺开，茶园间散发出阵阵清香。工人身背竹篓，沿着一垄垄茶树采摘着茶叶，一叶叶细芽随着灵巧的手指飞入背篓中。

据荔浦市修仁茶研发实验园的工作人员介绍，茶园采摘回的茶叶先进行等级分类后洗净晾干，再经过旺火蒸青，手工揉捏、压模成饼，最后焙火干燥。至此，一方浓缩地域文化的茶饼制作而成。

据《四库全书》记载，经蒸青、揉捏、焙火干燥制成的修仁茶，以口感清甜醇厚而成为贡茶。多年来，荔浦市的修仁茶在传承挖掘开发中，不仅逐渐恢复它原有的光环，还成为乡村振兴中助农增收的“致富叶”。

在修仁镇念村村婆村屯，邵进菊种有5亩修仁茶，今年春季已收获了一批春茶。夏茶的采摘也为家里增添一笔收入。她说，在夏茶采收旺季时，一天可以摘新鲜茶叶10斤左右，而春季她和家人制好的干茶叶以120—150元/斤的价格，已销售了20多斤。

念村村委委员李玲告诉记者，修仁茶是当地的特色产业，不少村民都种植修仁茶，并享受着将其变为“致富叶”的喜悦。这两年，在当地政府的引导和支持下，村民们发展修仁茶种植产业的热情越来越高。

据有关文献记载，唐宋时就有修仁茶。当时的广西茶以修仁县，也就是今天荔浦市修仁镇的茶叶为佳，远近闻名。唐代的《茶经》有广西茶的记载，而修仁茶的史料在广西茶叶史料中最为古老、丰富、突出，是广西茶叶历史文化的代表，可见修仁茶有着悠久的历史。

如何发展修仁茶产业，让古老的茶产业“回春”，是当地政府一直在思考的问题。修仁镇政府的工作人员告诉记者，近年来，该镇加强文旅融合，推动茶产品向茶产业跃升。荔浦把宋代贡茶修仁茶作为“文化农业”的重点项目进行开发，成立了野生修仁茶树保护协会，划定10万余亩野生修仁茶保护区；在大瑶山深处建设两个野生修仁茶原始生态茶场，在黎村林场和桃树脚屯建设修仁茶科普园和示范园。

茶叶种出来了，怎么卖？该镇以《四库全书》历史文献为纽带，构建修仁茶文化的“协作网”“朋友圈”。截至目前，该镇已与北京老舍文艺基金会、中国民族商品交易会跨境电商专委会、海外仓全球拼购平台进行战略合作，共同打造修仁茶文化保护与开发的大平台。

值得一提的是，依据《四库全书》中的历史资料，修仁镇还完成了宋代修仁茶从瑶山深处采摘到运送京都的“茶船古道”勘探，修仁茶产业正向文化遗产保护、传承、利用的方向迈进。

据修仁镇政府工作人员介绍，今年荔浦修仁茶产量预计在1.8吨左右，且供不应求。随着修仁茶产业的发展，未来，修仁茶的香味将飘往更远的地方。

(周俊远 文图)

融水：秋日梯田“丰”景如画

秋日时节，融水苗族自治县安太乡小桑苗寨梯田里的水稻陆续成熟，金黄飘香的稻谷，与村居、道路、青山融为一体，绘就了一幅美丽的丰收画卷。

(龙林智 摄影报道)



▲“丰”景如画的安太乡小桑苗寨梯田。

金秀：七彩椒点缀致富梦

眼下正是七彩椒采收的季节，金秀瑶族自治县大樟乡双化村黄卯屯村民种植的七彩椒喜获丰收。双化村党总支支部组建了一支助农采收志愿服务队，不少志愿者和种植户娴熟地在采摘着成熟的七彩椒，一片繁忙景象。目前，双化村黄卯屯共有15户村民种植了50多亩的七彩椒，采摘周期5个月，每年亩产可达3000多斤，七彩椒为每户村民平均增收约2万余元，小小七彩椒点缀了村民的致富梦。如今，七彩椒种植已成为双化村的一项特色产业，山地有效利用，村民收入增多，乡村振兴底色更浓。

(余宇 摄影报道)



▲志愿者在帮种植户采摘成熟的七彩椒。