



村民正在收获晚玉米。

东街玉米 立冬犹翠

□记者 刘彦章 徐启峰/文 刘俊涛/图



村民将收获的玉米分拣装车。



仓库里堆满了蒸煮后真空包装的玉米。



东街村党支部书记刘俊华(右二)接受记者专访。

11月13日,立冬已过数日,项城市丁集镇东街村的玉米地依旧青翠。一穗穗玉米棒在微凉的风中奋力生长,为最后的成熟积蓄养分。

本该是小麦播种出苗的时节,玉米为何仍是田间主角?

“我们村一年种三季玉米,本就收得晚,加上今年雨水多、光照弱,秋玉米成熟期就推迟到了立冬。”东街村党支部书记刘俊华对此并不意外,“只要气温不是太低,玉米就能继续生长,现在已开始陆续采收。”

东街村人多地少,耕地仅400多亩。过去与周边农田一样,实行小麦、玉米轮作,一年两熟。2021年,村里能人、皮革企业家刘俊华当选村支书后,开始思考如何让有限土地产出更高效益。他瞄准了鲜食玉米——糯玉米香糯适口,水果玉米清甜多汁,广受市民欢迎,经济效益显著。这一想法得到村民积极响应,部分地块开始试种。

经过几年实践,东街村逐步形成稳定的“三季玉米”种植模式:

第一季春玉米,2月中旬播种,5月底收获,种植糯玉米;

第二季夏玉米,5月中旬育苗,6月初栽苗,8月初收获,种植糯玉米;

第三季秋玉米,8月初种植,11月底收获,种植水果玉米。

今年秋玉米成熟期较往年晚了十多天,采收工作正有序推进。地头的剥皮车间里,村民陆续运来新采的玉米,空气中弥漫着清甜香气。来自郑州的收购商周福才正在现场等待装货,收购价为每斤0.9元。

鲜食玉米采摘全凭人工。“机械收割容易损伤品相,影响售价。”刘俊华解释。虽然人工成本高于饲料玉米,但收益也更为可观。即便今年受天气影响有所减产,鲜食玉米的收益依然稳健。

“正常年景,亩产可达3000多斤,地头价最高卖到每斤1.2元。今年虽然产量和品质有所下降,亩收入仍在2000元左右。”刘俊华说。相比传统饲料玉米,鲜食玉米的效益高出不少。

鲜玉米保质期短,采收后如不能及时销售,风险较大。早有准备的刘俊华,在推动整村

种植之初,就着手布局产业链延伸。

2023年9月,东街村投资600万元建成的新食玉米加工厂正式投产,不仅解决了保鲜难题,也提升了产品附加值。

保鲜主要依靠两种方式:一是将鲜玉米送入数百平方米的大型冷库,在-18℃环境下冷冻后,通过冷链外销;二是经蒸煮后真空包装,常温保质期可达9个月。

加工厂引入分拣设备,按长度将玉米分级:18厘米至20厘米为一等果,22厘米以上为特等果,主要供应大型商超,单根售价多在2元以上;18厘米以下为二等果至四等果,真空包装后通过电商渠道销售,最便宜的单根也在1元左右。

有了加工厂托底,东街村鲜食玉米种植再无后顾之忧。本村土地不足,便流转周边村庄400多亩,还带动沈丘、郸城部分村庄共同种植,总面积已超2000亩,年产量近万吨,逐步在全国鲜食玉米市场站稳脚跟。

在延长销售周期的同时,东街村积极拓展电商渠道。目前在京东、天猫均设有网店,日均订单量约2000单。每年6月至9月,更有不少本地及外地主播驻点直播,日销量轻松破万单。

“这季玉米收完卖尽,我们才算真正进入农闲,一直到明年2月再播种。一年到头虽然忙碌,但玉米,从没亏待过我们。”刘俊华话语中带着欣慰与笃定。



玉米金黄诱人。

