

江南菜鄉又豐收 「樂平模式」銷各地

鄉村振興

凌晨四點半，天還蒙蒙亮，江西省樂平市（縣級市）鎮橋鎮高埂村的村民華保妹啟動三輪車趕往附近的菜地，準備採摘肥碩圓潤冬瓜、鮮嫩多汁的瓠子。48歲的華保妹說：「冬瓜不抓緊時間採摘就要壞到地裡，瓠子一茬接着一茬長，晚上一天採摘，大小、口感完全不一樣。現在，消費者尤其是吃素的人，喜歡口感好、健康的蔬菜，所以，我們這些菜農種菜馬虎不得！」他每天要忙到八點才能吃早飯，十點準時將蔬菜送往樂平市蔬菜批發大市場裝車，往返兩趟之後，豐收且勞累的一天才算結束。

■香港文匯報記者 王逍 江西報道



華保妹
香港文匯報記者王逍 攝

標誌燈籠貢椒

曾特供廬山會議



1970年小毛澤東與樂平燈籠貢椒廚師程有根（第二排右一）等人合影留念。網上圖片

樂平市素以產「紅（辣椒）、黃（長生果）、蘭（青旋）、白（蘿蔔）、黑（煤）」聞名。其中，樂平大子粒辣椒（燈籠貢椒）脆甜爽口、個大粗短、色澤鮮紅、形似燈籠，可用菜籽油、豆豉、大蒜子爆炒，還可製成辣椒醬。1959年廬山會議和中共九屆二中全會期間，燈籠貢椒被指定為特供毛澤東和其他國家領導人品嘗。

樂平辣椒種植可追溯到明清時期，至解放初期，種植辣椒每年近萬畝，年均總產量約40萬擔，遠銷鎮東北、浙江、福建、上海、湖南等地。如今，「樂平辣椒」已獲批中國地理標誌證明商標。

種菜是門學問

變中探路致富



鎮橋鎮每個村莊都設有蔬菜收購點。香港文匯報記者王逍 攝

人工、肥料、種子成本，還是賺不了錢。今年的判斷有點錯，應該多種點黃瓜的！」華保妹稱，自然災害、消費者的選擇，會直接影響交易市場的價格，而且每隔幾小時就會調整一次。他把種菜當成一門挺有意思的學問，以樂觀向上的態度面對偶爾的失利。

上半年種常規 下半年種反季

華保妹從小就跟着父親華福壽，在菜地辛勤勞作。他說：「上世紀八十年代初，父親分到了6畝責任田，種種卻無法擺脫貧困。鄉領導送過來的幾十元救濟款，讓父親慚愧不已，決心要改變這一現狀。」華父在1986年就以2分茄子菜地創下與1畝棉田同等的收入；1987年學習《科技信息報》，在2畝棉地裡套種黃瓜；1994年種植反季節蔬菜，一季產值每畝2,000多元；2000年獲得全國勞模稱號，帶動許多農民「改糧棉，種蔬菜」。

華保妹說，農農最大的希望就是蔬菜能滿足市場的要求，賣一個好價錢，而這也倒運了種菜的走向。他回憶道：「上世紀90年代，大棚技術推廣，反季節蔬菜供不應求。」他表示，樂平人從傳統冬暖棚入手，引進「壽光種植模式」，一批菜農賺了不少錢。隨着種菜技術推廣、市場流通、物流完善，供需天平逐漸向消費者傾斜。

華保妹告訴香港文匯報記者，「現在，大家都講究吃原生態的露天菜，要吃食物的味道，『壽光模式』就不能生搬硬套。我們這裡氣候好，一年四季都能產蔬菜，大白菜、白蘿蔔挺過霜降後，還特別甜；況且，置辦一個蔬菜大棚還要好幾萬元。在摸索中，樂平菜農形成了『上半年種常規蔬菜，下半年種反季節蔬菜』的模式。」

提及父子之間的種菜差異，他稱，大戶菜農如今多以百畝規模種植，可以購買到全國各地乃至國外的品種，牽引水管灌溉，選用低殘留農藥和生物防治病蟲害，施有機肥，用車子運菜，不用愁銷路。「僅大棚就更新了七、八代，從自編竹架轉變至連棟式鋼架棚。有的公司還引進了『荷蘭模式』，採用補燈光、水簾、鍋爐等現代化設施，配置物聯網系統。無論技術怎麼變，有一種不會變，那就是種菜人的良心。我父親年紀一大把，有時還會在地頭盯着看我噴藥，生怕我弄多了，影響蔬菜品質！」華保妹說。

壽光之路



1989年，山東省壽光市孫家集街道三元村黨支部書記王樂義發明了日光溫室蔬菜種植生產技術（即「冬暖式蔬菜大棚」），掀起了一場「菜籃子革命」，結束了冬季北方人只能吃白菜蘿蔔的歷史。該種植模式於上世紀90年代初被推廣至全國各地，億萬農民因此走向致富道路。

■香港文匯報記者 王嘉程 整理

中國蔬菜「北有壽光（山東），南有湛江（廣東），中有樂平（江西）」。

樂平是中國國家級無公害蔬菜生產示範基地，江西省最大的蔬菜基地和菜籃子中心、價格形成中心、信息傳播中心和全國最大的紅蘿蔔供應基地，被中國園藝學會長江蔬菜協會授予「江南菜鄉」。據樂平市蔬菜局統計，截至2017年底，該市全年蔬菜播種面積達34.8萬畝，總產量達113.72萬噸，總產值達14.1億元（人民幣，下同，約合港幣16.1億元）；130多個品種包括當地特產蔬菜以及引進的荷蘭彩椒、日本小黃瓜、台灣地區毛豆、廣東野郎紫茄子等，銷往北京、上海、江蘇、浙江等12個省（市）；參與農業專業合作社和菜籃子協會的農戶達13,000餘人。

改革開放40周年以來，中國經濟的自我調節能力不容小覷——樂平從昔日主要種植穀物、棉花（內地稱「糧棉」）變身為如今的蔬菜之鄉；從效仿鑒壽光成功模式到摸索出「上半年種常規蔬菜，下半年種反季節蔬菜」的樂平模式……這片土地見證了中國城鄉的菜籃子變化，又在變化中靠自身探索出了一條適宜當地特色發展的致富之路。

市場價格浮動 樂觀面對失利

此趨，華保妹運送的冬瓜，不用過秤，按1,800斤計重，直接被工人分揀裝車。他說：「大家都是行家，一看就知道這些冬瓜有多重，1,800斤是錯不了的。我和經銷商都是老熟人，一般會提前一天打電話約定裝車的蔬菜品種、品相、價格。因為學校開學，食堂開火，單個100斤以上的冬瓜很是走俏，我就特意留了一批冬瓜等到長大再採摘。」

「前兩天冬瓜收購價是每斤8分，因為壽光受災，今天價格漲到每斤1角，這些冬瓜也就180元。但全國各地冬瓜種植量總體比較大，價格只有小幅度上漲。我今年種了8畝冬瓜，畝產有萬斤，刨去



華福壽曾被評為全國勞模，他告訴記者，以前澆菜都是靠雙肩挑水。
香港文匯報記者王逍 攝

新政策促轉型 吸年輕人回流

從顏回「一簞食，一瓢飲」在陋巷，也不改其樂；到《紅樓夢》劉姥姥品嚐茄鯁後，連歎「我的佛祖！倒得十來隻雞來配他，怪道這個味兒！」從謀生無路到轉而做廚子，到《舌尖上的中國》、《星廚駕到》等美食節目引發全民關注，到蔡瀾、文僑在吃食中暢聊風土人情和三觀。這些無不說明，中國人口腹之慾一直存在，並衍生為一種民族文化。而種菜人的存在是以上所有的前提。

在採訪的過程中，香港文匯報記者發現，樂平菜農大多為中老年人。75歲的黃桂忠和老伴日出而作，日落而息。他說：「家中有5個小孩，都在城裡面。他們都說，還是家裡的菜好吃，新

鮮、乾淨！離家近的小孩就經常回來拔菜，遠的就吃不着了！」30年以來，華保妹幾乎天天在菜地奔波，皮膚黝黑，他笑言：「種菜不僅要有經驗，還要能吃苦耐勞。我有時會跟兒子講，要是讀書不成，就回家給我種菜。」

樂平市市長徐輝在接受採訪時亦認同菜農老齡化這一現象的存在，稱這是市場自我調節所致。「這也說明了，我們的蔬菜種植業亟待轉型升級，年輕人可以在這裡找到發展空間。作為政府，我們有義務去引導這一富民產業的發展，已啟動蔬菜產業三年振興計劃，出台了新建蔬菜標準大棚獎補、新建噴滴灌設施獎補、流轉土地種菜獎補、三品一標認證獎補等政策。」徐輝說。

樂平市位置圖



「菜三代」王建敏的蔬菜APP已有100多位客戶下單，在當地小有名氣。
香港文匯報記者王逍 攝

「菜三代」揮別泥巴 做電商開發App

樂平市樂淘電子商務有限公司的總經理王建敏是第三代菜農。與祖輩不同的是，他不會種菜，主要從事蔬菜交易，每天有5大貨車運至周邊的縣（市），冬季則另送福建、安徽等地。儘管已是晚上九點，公司門口依然門庭若市，菜農將瓜果蔬菜運送至此，專業人員隨後檢測殘留物，工人將會在晚上十一點負責分揀裝車，貨車司機則在次日凌晨三點之前發車，蔬菜日交易量以噸為計量單位。

王建敏每天坐鎮公司，了解蔬菜行情，和客戶對接訂單。令他最引以為傲的是，公司開發的蔬菜App已有100多位客戶下單，在當地已小有名氣。「樂平城區人只要一上單，哪怕是幾斤蔬菜，我們都會免費送菜上門。做電商，我們也是童叟無欺，比如，客戶需要1斤苦瓜，但苦瓜有大有小，我們不能把它給切段湊整，那就給客戶1.1斤甚至再多點！」