

夏风入园碧色间

“同心种好一棵菜心”联合采访组

夏至

昼晷已云极
宵漏自此长



①青铜峡地处宁夏引黄灌区及银川冲积平原的核心地带(唐王陵和汉墓交汇处)。②菜场进行喷淋洒水。③正值丰收季,来自贵州的“菜客”们在田间地头采收菜心(宁夏青盛丰农业科技有公司菜场)。



从银川市金凤区到永宁县李俊镇,不到1小时车程。6月14日清晨6点,记者想趁出工之前“堵”住李俊镇八斗菜场的总管韦小华,没想到扑了个空。“他不到5点就出去了!”宁夏八斗现代农业有限公司负责人全朋辉言语间满是心疼,“哪能等到这个时候才出门!”据不完全统计,常年入宁深耕菜心全产业链的贵州籍务工人员超5万人,每年有5000多名贵州“菜客”来到永宁务工。

20多年的闯荡,“菜客”们逐渐形成了自己的圈子——人数最多、技术含量相对较低的是割菜工。八九名割菜工组成一个小组,五六名小组划归一个片区,一名大师傅管理几个片区,所有事务都由总管统筹调度。总管是一方菜场的“定盘星”。今年53岁的韦小华,便是八斗菜场实打实的主心骨。18岁那年,韦小华跟随同乡南下广州学种菜,从普通割菜工起步,辗转河南、云南两地,最终扎根宁夏,一晃已是十余载。

韦小华熟悉种菜的每一道流程,更谙熟市场的“脾气”。他根据订单需求实时调整种菜节奏,2400亩连片菜地,恰似偌大的田园舞台,播种、间苗、追肥、采收,全随着他的指挥棒有序推进。

今年2月,记者在贵州省安顺市紫云苗族布依族自治县采访时,就频频听闻韦小华的故事。“踏实隐忍、肯干敢拼。”紫云自治县就业局局长邓志凯说,“从他身上能看到千千万万贵州‘菜客’的影子。”

正因早早埋下这段伏笔,记者早早将韦小华纳入采访名单。奈何他常奔波在外接洽货源、采购农资,几番登门都难得一见。6月16日一大早,记者再次来到永宁县李俊镇的宁夏八斗现代农业有限公司,可惜又一次失之交臂。

“方才碰面,他刚从外面回菜地。”正懊恼时,一名折返驻地取工具的“菜客”告诉我们,“你们别耽误,一会儿又‘逮’不住人哩。”事不宜迟,记者快步朝菜地赶去……

(一)

刚喷过水的田埂,又湿又滑,一脚下去,带起厚厚一层泥。“这是宁夏菜心品质优味美的秘密之一。”同行的永宁

县李俊镇农业综合服务中心主任王勇指着脚下的泥土对记者说,“天下黄河富宁夏。宁夏引黄灌溉从秦汉时期就开始了,2000多年没断过,是中国四大古老灌区之一。这里土地疏松肥沃、地力丰厚,加上日照充足,是农作物生长的天然沃土。”

据了解,全国种植菜心、芥蓝面积60余万亩,其中,宁夏就有近25万亩。得益于得天独厚的天然优势,宁夏菜心颜色更出挑、口味更鲜嫩,在粤港澳大湾区享有极高美誉度,广州市场就流传着“宁夏菜心一上市,别地菜心‘躲着走’”的说法。2018年2月,原农业部正式批准对宁夏菜心实施农产品地理标志登记保护。

说这话时,一辆电动车卷着泥土向记者奔来,临近跟前,骑车的汉子猛一刹车,两只脚尖点住地:“就是你们找我?”

眼前这位敦实的汉子正是韦小华。6月的太阳,晒得记者皮肤发烫,他却还裹着一件磨毛了边的旧夹克,一双球鞋被泥土浸透,辨不出本来的颜色。

听明来意,韦小华站在田埂,打开了话匣——

他说,十几年来种菜是为活了着,十几年后还来种菜,是为了活好。如今,老家每家每户盖了新楼,“我在老家盖了二层楼,还在紫云县城买了房。”

他说,八斗菜场将近400名工人,九成都是贵州老乡,“我常给他们讲,干活得踏实,乱跑抓不到钱。”

他说,宁夏是块宝地,水土养庄稼,地好人更好,“当地政府帮着流转土地、寻找销路,处处替菜农着想。”

……

问到当总管的收入时,韦小华抿嘴一笑,虽没明说,话里却“露了富”:“去年卖掉了多余的3辆车,还剩一辆……”

聊到耐处,有人来催。韦小华跨上电动车,向记者摆了摆手:“还有啥想知道的,问我儿子也一样,他在菜场开商店!”

(二)

上阵“父子兵”“夫妻档”“兄弟连”……“菜客”之间亲带亲、友连友,抱成了一个干踏实、人心稳的团体,为宁夏菜心的好品相、好口味托住了底。

李俊镇双晖农业宁夏永宁蔬菜种植基地的总管梁小二,紫云宗地镇人,来宁8年,陆陆续续带来了300多个老乡;八斗菜场的大师傅韦小权,不光带来了五六十名工人,干脆把家也安在了菜场,小女儿就近入读李俊镇幼儿园;韦小华更牛,十几年的光景,前前后后带出来上千个老乡,他说:“一人富不算本事,大伙儿一起好才是真的好。”

贵州“菜客”一拨拨涌来,用双手改写了自家的光景,也让李俊镇的街巷悄然“变”了味。

“去市场转转,你们会有惊喜。”王勇不由分说,拉着记者去赶集。李俊大集逢三、六、九开集,贵州人来得多了,这里便有了“无贵不成集”的说法。

集市口,一家“贵州农特产品店”引人驻足。

老板叫刘安飞,29岁,紫云人,在老家开了一家腊肉店。去年10月,店里做直播时,刘安飞发现涌进直播间的网友,很多IP定位在宁夏。去年12月,他托朋友结识了一位菜场老板,这才摸清,原来,数以万计的贵州老乡,早在宁夏扎下根。

今年2月24日,大年初八,刘安飞直奔宁夏,考察了半个月,决定在李俊镇开店。

在做市场调研时,他走遍了周边的十多个菜场,逢人就问:“你最馋家乡哪一口?”呼声最高的,头一个是糟辣椒,其次是糍粑,第三是面条。

开业不到一个月,就有青铜峡甚至银川的顾客,顺着直播找上门来。每逢集日,店里销售额能突破2000元,平日也有八九百元。刘安飞给周边菜场送货,也给菜场里的小铺子供货。

凡是进店消费的老乡,他总会塞给对方一把折耳根:“尝尝,地道家乡味。”

相隔不远,一家“贵州紫云餐馆”略显冷清。中午12点,正是饭点,灶台却没开火。老板侯秋盛,贵州紫云人,一个人撑着一家店。

“听说宁夏有不少贵州人,2024年就带馆子搬来了这里。”侯秋盛一边忙一边说道,“刚来那年,李俊周边才3家贵州餐馆,今年呼啦一下冒出十多家。尤其是今年春节后,多出来7家。”

集市一角,一间美发屋格外惹眼,招牌写着“贵州时尚街头造型”。老板陈金保正埋头给顾客理发,推子“嗡嗡”响。他是紫云自治县猴场镇四合村人,去年来到宁夏干美发。

“好的时候一天四五十个顾客,平时也有二三十人。”陈金保嘴上说着,手下丝毫不乱,“我还提供上门服务,夜里骑车下菜场,一晚上能剪十几个人。”

夏风吹过,满园菜香。

好日子,就这么跟着风长起来了……

(三)

青铜峡市邵岗镇与永宁县李俊镇田埂相依、地界相连、水土同脉。黄河水顺着密织沟渠,漫入连片菜地。

同一片水土,孕育出一脉同源的宁夏菜心。

“青铜峡种菜,天生攥着一手好牌。”青铜峡市农业技术和农机化推广服务中心副主任蔡卫国开门见山,“作为引黄灌区九渠之首,青铜峡境内沟渠纵横交错、排灌体系完备,耕地属优质三等良田,富硒少碱。再加上昼夜温差大的独特气候,我们的连湖西红柿、大米、葡萄早已扬名全国。得天独厚的水土,同样孕育出质量上乘的菜心。青铜峡菜心、芥蓝种植面积达5.8万亩,规模稳居宁夏第一。”

循着连片碧色,记者走进邵岗镇二旗村富源种植家庭农场,贵州紫云籍老板谢云松早已在田埂等候。从早年一名普通割菜工,到如今手握宁夏7000亩菜地、跨云南、河南布局产业的农场主,半生耕耘,全扎在菜地里。

“种菜没有技巧,全靠用心。”谢云松细细讲解全年“布阵”:3月均匀撒种,保障菜苗养分均等;4月规范间苗,留出八九公分合理行距;4月底起就到了采收期,卡准15至18公分标准,长短均匀。“种菜好比你们写文章,通篇讲究一个‘精’字,做到了这一点,菜心才能外皮油润、棵型规整、质优高产。”

就凭这些,宁夏出产的菜心就能“味”冠全国?

“口说无凭,你们自己尝尝。”谢云松随手摘下几棵菜心递过来,撕开嫩茎送入口中,嫩脆爽滑间,清甜顺着舌尖漫开。

回忆起2010年初来宁夏时的光景,谢云松感慨万千:早些年采收全靠工人拇指掐断菜秆,长年劳作,不少人指尖变形、指甲受损;整地、下种、间苗统统仰仗人力,费工又低效。2015年起全面普及机械化,播种、疏苗效率成倍提升,种菜慢慢告别了“全凭力气吃饭”的苦日子,亩产稳步攀升,产业越做越稳……

聊兴正浓,无奈天色已晚。和谢云松一道站在田埂,放眼望去,田畴铺翠,浓绿嫩绿一路铺向远方。眼前这蓬勃的绿意,一边是贵州老乡安家增收的好日子,一边是宁夏冷凉蔬菜产业蓬勃生长的光景。

夏风吹过,满园菜香。

好日子,就这么跟着风长起来了……

绿,翠生生、水汪汪、碧油油的绿。

6月,宁夏的乡村,这片人们印象中的黄土高原,早已被勤劳的农人种出层层叠叠、深浅各异的绿。

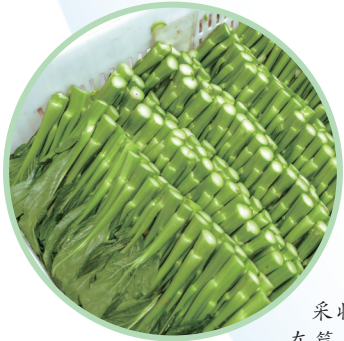
看呐!嫩绿的禾苗顶着露珠探头,墨绿的玉米正憋着劲儿拔节,翠绿的瓜藤悄悄绕满田埂……

还没走近,那些新生的绿、调皮的绿、成熟的绿,便涌入眼帘。

在青铜峡市瞿靖镇、银川市永宁县冷凉蔬菜基地里,一畦畦成熟的菜心舒展着肥嫩叶片,满眼青翠,看得人心头欢喜。

在这连片碧色间,衣着鲜亮的贵州“菜客”躬身割菜,格外醒目。

他们远道而来为了务工增收,也实打实地把宁夏菜心这块“金字招牌”擦得锃亮。



采收的菜心整齐码放在筐里,即将通过冷链物流发往广东(宁夏青盛丰农业科技有公司菜场)。

(联合采访组成员:贵州日报天眼新闻记者 张焱 陈诗宗 田昱佳 王华 周梓颜 袁瀚宇 宁夏日报报业集团全媒体记者 杨学农 秦磊 吴彩华 郑芳芳 孙郑涛 马对对 文/图)



↑永宁县李俊镇的贵州餐馆。

↑永宁县李俊镇的贵州农特产品店员工吴小兰整理货品。

↑谢云松在保鲜库查看菜心品质。