

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(唐正渠和汉渠交汇处)。
②菜场进行喷淋浇水。
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限公司菜场)。

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仝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,更深谙市场的“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。”

正因早前埋下这段伏笔,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,一双球鞋被泥水浸透,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,十几年前种菜是为了活着,十几年后还来种菜,是为了活好。如今,老家每家每户都盖了新楼,“我在老家盖了二三层,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。”

……

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

聊到酣处,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,他在菜市场开商店!”

(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”一拨接一拨涌来,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,这才摸清楚,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,第二是糍粑,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年就把馆子搬来了这里。”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10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,去年来到宁夏做美发生意。

“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,一晚上能给十几个人理发。”

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,漫入连片菜园。

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霖种植家庭农场,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月匀量撒种,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。”

“口说无凭,你们自己尝尝。”谢云松随手掐下几棵菜心递过来,撕开嫩茎送入口中,脆嫩爽滑间,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。

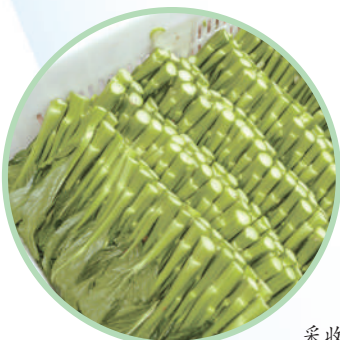
看呐!嫩绿的禾苗顶着露珠探头,墨绿的玉米正憋着劲儿拔节,翠绿的瓜藤悄悄绕满田埂……

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、银川市永宁县清凉蔬菜基地里,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。

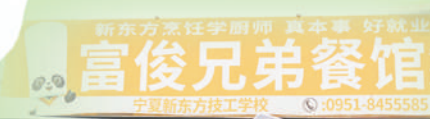
在这连片碧色间,衣着鲜亮的贵州“菜客”躬身割菜,格外醒目。

他们远道而来,为了务工增收,也实实在在地把宁夏菜心这块“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限公司菜场)。

(联合采访组成员: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 贵州日报天眼新闻记者 张焱 陈诗宗 田曼佳 王华 周梓颜 袁茜芊 文/图)



↑永宁县李俊镇的贵州特色餐馆。

↑永宁县李俊镇的贵州农特产品店内,员工吴小兰在整理货品。

↑谢云松在保鲜库查看菜心品质。