

乡村人物

他,打破常规种荔浦芋,把土地比作“母亲”,越种越有味——

王仁生的芋头每个最低卖 65 元

□本报记者秦丽云 通讯员周俊远 谢齐珠

一个荔浦芋最少卖 65 元,且被定为绿色食品 A 级产品,还获得供港认证,荔浦市修仁镇的“80 后”创业青年王仁生,硬是把家常荔浦芋种成了“高端品”。时下,正是荔浦芋种植的大好时节,王仁生的种植模式,成了当地不少芋农心目中的典范。

每亩投万元种芋头

春耕时节,在荔浦广袤的乡村,随处可见芋农忙着种荔浦芋的场景。

从 2 月初至 3 月底,王仁生在老家荔浦修仁镇大榕村已种下了 100 多亩的荔浦芋。而就在 3 月底,他刚刚结束了上一轮的荔浦芋销售事宜。2022 年,他种植荔浦芋 50 多亩,总产量近 20 万斤。其中,占总产量近四分之一的精品荔浦芋直供粤港澳大湾区等地,最低售价 26 元/斤,最高售价达 50 元/斤。

荔浦种植荔浦芋,已有上千年的历史。在荔浦当地,有很多荔浦芋种植能手。但是,荔浦芋的零售价一直很“亲民”,每斤普遍在 2-8 元之间,如果能卖 10 元/斤,已属罕见。

王仁生的荔浦芋,为何能卖这么贵?这跟他的初衷有关:他想种出生态、环保、健康、美味的荔浦芋。他实现目标的过程,跟他打破的三个“常规”有关。

王仁生打破的第一个常规,就是舍得投入。

普通芋农,一般是希望以最低的投入获得最丰厚的回报。但是,王仁生不以为然,“如果把土地比作母亲,我们不能一味地去‘啃老’,而是要学会‘反哺’。”

3 月底,记者在王仁生管理的荔浦芋基地,见到了刚冒出新叶的芋苗。正在栽种的工人,早在田里施了厚厚的一层有机肥。此

外,基地内黄板诱杀、驱虫灯等农作物病虫害非化学防控技术的运用随处可见。

2019 年,在搞荔浦芋种植之初,王仁生就坚定了高投入的理念。从坚持使用农家肥,到生物病虫害防控,再到人工捉虫、锄草等,王仁生亩产总投入在 1.1 万-1.2 万元左右。单是以虫治虫的方法,每亩就得花费 2000 多元。而普通芋农,不仅不舍得用有机肥,更是在遇到病虫害时直接选择打农药解决,亩产总投入至多不超过 3000 元。王仁生的做法,直接遭到很多当地芋农的嘲笑。

但,王仁生坚持了下来。

一个芋头最少能卖 65 元

销售不走常规路,这是王仁生打破的第二个常规。

高投入真的能换来高回报吗?

通过一年的实践,2019 年秋季,王仁生的荔浦芋首获丰收,亩产 3000-4000 斤左右。这个产量,在当地只是普通水平。当时,荔浦芋的市场销售价在 2-5 元一斤。不少芋农说,按照市场行情,王仁生就是在做“亏本买卖”。

但产量还是那个产量,品质早已不同。

普通芋农种植的荔浦芋,单个很少超 2 斤。王仁生初次收获的芋头个头大,基本在 3 斤以上,品相好,口感佳,很快销售一空。

2020 年年初,王仁生将 50 亩荔浦芋增至 100 多亩。他继续对土壤悉心照料,增加施肥量,每亩地投入高成本,只为种出高品质大个芋头。

2020 年 11 月,大个芋头终于种出来了。在丰收的芋头中,80% 的重量在 3 斤以上,20% 的重量在 5 斤以上,最大的甚至超 8 斤。为了收回成本,王仁生把芋头定价为 25 元/斤。

荔浦当地有一个风俗,将芋头当作礼物送给别人,既不失体面寓意又好。大芋头是送礼佳品,确实带来了不错的销路。但是,如何把大批量的大芋头以高价卖出去,仍是个大问题。本地超市和农贸市场,根本不接受如此高价的荔浦芋。看着刚丰收的荔浦芋堆满仓库,王仁生没有等。他不再把眼光盯向传统的销售路径,而是另辟蹊径。

荔浦芋头在当地的吃法一般是清蒸、涮火锅或做成荔浦芋扣肉等,王仁生觉得太单调且不利于芋头的终端销售。为此,他研发出了全芋宴,如芋头鸡、芋头鸭、芋头小白菜等,并邀请了桂林市一些中档酒店、餐厅的经理来芋头种植园参观、品尝。通过这种方式,王仁生与全市 30 多家酒店达成了合作。

除此之外,王仁生还主动与中高端领域做农产品的经销商联系,线上销售荔浦芋头。2021 年,他的荔浦芋头卖到全国 20 多个省市。

2022 年 4 月,经权威检测,王仁生经营的桂林东皋园农业开发有限公司种植的荔浦芋连续 2 年 128 项农残指标均未检出;5 大重金属(铬、镉、铅、汞、铜)指标都优于国家标准。该公司生产的荔浦芋,在 2022 年 4 月获得供港认证,2022 年 9 月被认定为绿色食品 A 级产品。

王仁生告诉记者,2022 年种植的优质荔浦芋基本直供粤港澳大湾区,以及四川、北京等地,个头普遍在 2.5 斤以上,每斤售价稳定在 26-50 元,“相当于每一个荔浦芋,最少都能卖 65 元。”且因产品优质,深受消费者青睐,基本供不应求。

稻芋轮耕更有效

近期,在种荔浦芋的同时,王仁生还在为水稻的春耕做着各种准备。其管理的

荔浦芋和水稻,被打造为荔浦市东皋园稻芋轮作示范核心基地。

稻芋轮耕,正是王仁生打破常规的第三个地方。

长久以来,种植荔浦芋头有一个难以破解的难题。因它的生长需要吸收土壤中大量的营养成分,必须采取轮种的方式。但是,对于土地面积有限的芋农,基本无法接受。不少芋农次年还在同一个地方种植,土地营养供应不足、病原体继续扩大等问题,导致荔浦芋的产量和品质一言难尽。

对于这个难题,王仁生想出了破解之道。2020 年,他承包的 100 多亩水田中,一半种水稻,一半种荔浦芋。到了第二年,就轮换种。同时,他还减少芋头的种植密度,光照、通风条件等更优越,芋头的品质再次得以提升。

依靠稻芋轮作模式,基地种植的中晚稻和荔浦芋,没有喷洒任何农药,全部采用绿色防控技术,却均获得了丰收。2022 年,基地的 60 多亩中晚稻亩产达 500 多公斤,50 多亩荔浦芋亩产 1750-2000 公斤。不仅芋头卖出了好价钱,大米也因高品质而卖出了 8 元/斤的好价格。

据了解,2022 年,荔浦市种植荔浦芋 5.2 万亩,产量达 10.4 万吨。王仁生说,作为一项传统的种植产业,更应该在该在稳定发展中求变,才能迸发出新的生机。而生态种植,追求品质,是时代的主题,更是一个值得深耕的突破口。荔浦市农业农村局的工作人员认为,王仁生的种植模式,是对传统荔浦芋种植和销售方式的一种创新,值得广大芋农学习。

目前,在荔浦当地,不少芋农正在积极向王仁生求教高投入、全生态的精耕种植方式。在下一个丰收季,将有更多的优质荔浦芋进入高端农产品市场。



▲王仁生种植的荔浦芋,个头大,品质优。 记者秦丽云 摄



▲王仁生通过生物防控技术防治荔浦芋的病虫害。 记者秦丽云 摄

舌尖上的乡村

山珍美食——

“神仙豆腐”

□本报记者文烨 通讯员金燕 文/摄

“太爽神了!再来一碗!”

“吃一口‘神仙豆腐’,满嘴清香,滑溜爽口!”

“我还是第一次吃这种山珍美食,非常喜欢!”

这是近日记者与几位朋友在临桂区黄沙瑶族乡品尝了当地瑶民的传统特色山珍美食——“神仙豆腐”后,大家给出的“五星好评”!

给大家制作“神仙豆腐”的师傅就是黄沙瑶族乡陈家村瑶寨的陈积伟,一个用传统工艺制作“神仙豆腐”的能手。

当天,记者和朋友们一边爬山,一边听陈积伟介绍“神仙豆腐”。他说“神仙豆腐”深受游客喜爱,但制作“神仙豆腐”的嫩叶一般要 30 元一斤,所以“神仙豆腐”常常是一碗难求。用来制作“神仙豆腐”的树学名叫“豆腐树”,是一种落叶小灌木。因其树叶中的果胶含量高达 30% 以上,所以可以用来制作清热消暑的凉粉果冻及凉拌菜。大家听后,纷纷嚷着要求陈积伟制作“神仙豆腐”来尝尝鲜。他爽快地答应了。

于是,记者和几位瑶族青年来到山上和屋前几块茶园,找到了多棵豆腐树,大家齐心协力,不一会便采摘到一盆豆腐树的嫩叶。

陈积伟和瑶族姑娘先将这些树叶清洗干净,放入盆中将嫩叶搓揉捣烂成糊状,便用干净的细纱布把绿色的汁液过滤出来装入盆中,然后倒入适量草木灰碱水搅拌点卤,再倒入容器中冷却,不多久便制作出一盆果冻状的“神仙豆腐”,因其色泽鲜艳,晶莹剔透,翠绿如翡翠,因此,人们也习惯叫它为“翡翠豆腐”。

据介绍,“神仙豆腐”因其具有清热退火,清凉解毒、活血、抗癌的作用,所以深受山民们的喜爱。据科学检测,“神仙豆腐”含有丰富的蛋白质、粗纤维、维生素及各种微量元素,具有丰富的营养价值。“神仙豆腐”具有特别的香滑凉润的口感,食用时既可加糖,也可煮成酸辣风味,食用后让人倍感神清气爽,美不胜收。

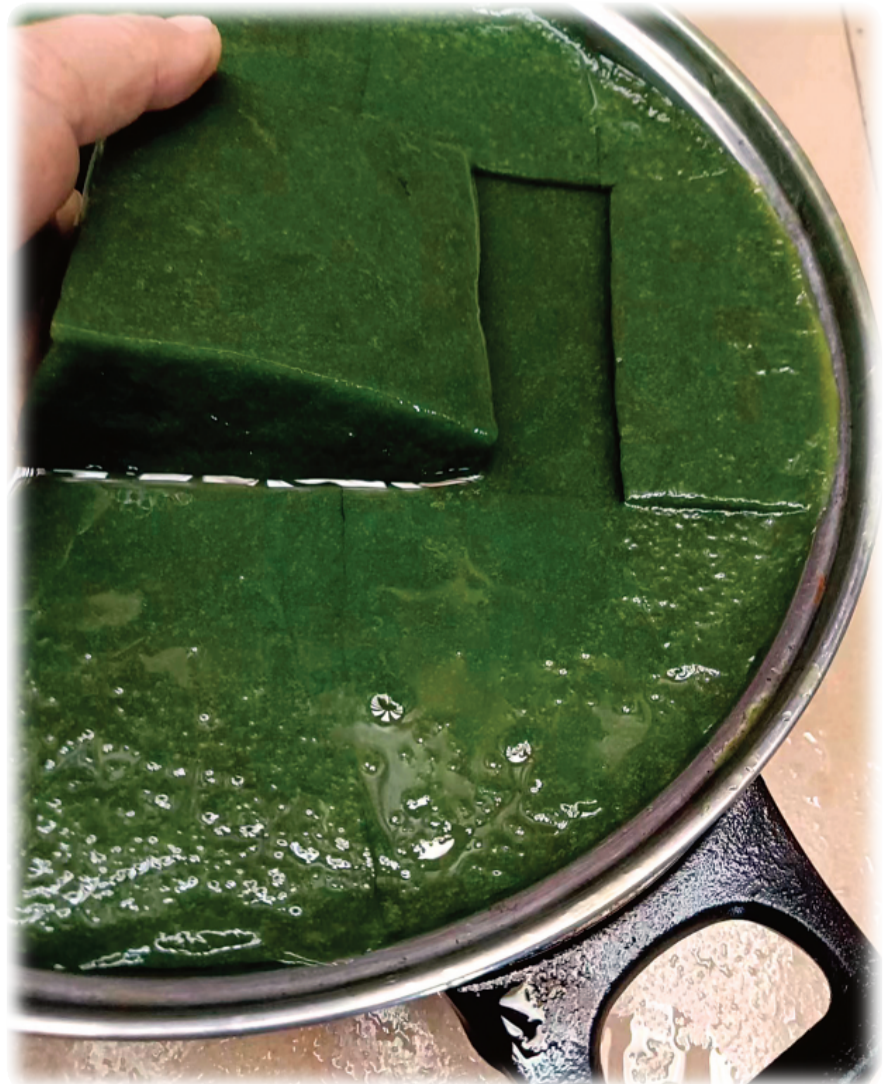
当地瑶族同胞告诉记者,“神仙豆腐”的名称来自一个古老的传说:很久很久以前的一年,桂北大旱,庄稼绝收,许多百姓都饿得皮包骨了。一位神仙便下凡叫人们上山采摘这种植物的叶子加工成豆腐来吃,终于度过了饥荒。从此,人们便将这种豆腐美其名为“神仙豆腐”。

目前,黄沙各族同胞已发现“神仙豆腐”潜在的经济价值,相关民宿、旅馆、饭店相继推出“神仙豆腐”这道美食招牌菜,一盘“神仙豆腐”售价在 80-100 元。当地农民朋友不仅上山采摘豆腐叶出售赚钱,有的还进行成片的人工栽培,发“神仙豆腐”财。因此,制作“神仙豆腐”来招待贵宾,已成为当地瑶族文化的一部分,而品尝“神仙豆腐”,亦成为到黄沙观光的驴友们的一种期盼!



▲采摘豆腐叶

▼令人垂涎欲滴的“神仙豆腐”



▲用细纱布过滤

▲用草木灰碱水点卤

►将清洗干净的豆腐叶放入盆中