

乡村故事

本地种菜外地卖 专种产销两旺的高品质蔬菜

蔬菜种植大户老谢：创新思维种菜把“永福菜”卖成外地“香饽饽”

□记者秦丽云 通讯员刘玉婷

金秋时节，果蔬飘香。

在永福县永福镇渔洞村、大苏村等村庄的田园里，众多农户正忙着采摘苦瓜、南瓜、冬瓜等各色蔬菜。这些蔬菜，并非销往本地市场，而是在整理、装箱后，批量销往距永福约500公里之遙的广东市场。带领村民们把“永福菜”卖成外地市场“香饽饽”的，是当地的蔬菜种植大户谢革光。

从不会种菜，到规模化种植；从免费给乡亲们发菜种号召种菜，到众多乡亲自愿跟着他种菜；从不会选择蔬菜品种，到“火眼金睛”选种产销两旺的高品质蔬菜，年近花甲的老谢用一股不输于年轻人的干劲、闯劲和创新精神，“种”成了远近闻名的致富带头人。



▲老谢正在管护菜地里的南瓜苗。 记者秦丽云 摄

年近花甲创业种菜

老谢，全名谢革光，永福镇渔洞村人。2020年，从没种过蔬菜的他，决定搞规模化蔬菜种植。那一年，他56岁。此前，他听从子女们的规劝，放弃经营多年的木材加工厂，在家“养老”多年。

“为何在年过半百的年纪还想着创业种菜呢？”当记者提出这个问题后，老谢笑了。他说，答案其实很简单，一是想自己有事做，二是希望乡亲们跟着他有事做。

前些年，受市场影响，永福县不少地方的砂糖桔园成了失管果园，永福镇大苏村、渔洞村等地也因此出现了不少撂荒地。“有什么办法，能把这些撂荒地用起来呢？”老谢看着一大片的撂荒地，又心痛又焦急。2020年，永福县委、县政府出台相关政策，对全县失管果园进行土地综合整治。老谢觉得机会来了。几番思量，他决定搞规模化蔬菜种植，把这些撂荒地“整活”。

那一年，老谢一口气流转了永福镇渔洞村、大苏村的50余亩撂荒地，开始了规模化蔬菜种植之路。

虽然在农村生活了大半辈子，但是对于如何种菜，特别是规模化种菜，老谢一窍不通。妻子和子女们都为他的选择忧心：从没种过菜的人，怎么能种好菜？对于这一点，老谢倒是一点不担心，“不懂就学嘛，我不相信肯努力的人，学不会做事。”正是抱着这个信念，他不仅买书自学，请农技人员教，还自己四处考察学习，信心满满地开启了人生新征程。

“火眼金睛”选种产销两旺蔬菜

其实，老谢种菜，并非盲目蛮干。

在规模化搞蔬菜种植之前，老谢做了一件大事：考察市场。他前往广东的多个菜市场了解行情。考察，并非走马观花。他连续多日待在市场里，了解当地市民喜欢的蔬菜种类、价钱波动情况、进销情况等。经过了解和对比，他筛选出数个产销两旺的蔬菜品种，回乡试种。

2020年，老谢在承包的50亩撂荒地上播下了10个品种的蔬菜种子，包括大顶苦瓜、香芋南瓜等。考虑到自己的蔬菜种植技术确实还不过硬，他专门聘请了一个蔬菜种植技术员前来帮忙。那一年，经过精心管护，试种的蔬菜品种基本成功了。很快，这些蔬菜被批量销往广东的多个市场，并受到了消费者的青睐。

老谢的蔬菜种植事业，迎来了“开门红”。不过，这并非他追求的终极目标。2021年，老谢又来了一个“大动作”。他向乡亲们发出了邀请：只要愿意跟着他种蔬菜，种子他免费提供，销售他负责，卖不出去他兜底。那一年，他免费向乡亲们提供了价值3万元左右的蔬菜种子，可种蔬菜200多亩。

既然是带领乡亲们一起搞规模化蔬菜种植，对于蔬菜品种的选择，老谢把关更严格了。这几年，老谢每年都会抽出十天半月的时间前往广东一带考察，他不仅了解市场行情，还精心挑选蔬菜品种。在选品种的过程中，他坚持一个铁打不变的原则：既要适合本土种植，还要在市场上产销两旺。为了降

低乡亲们跟种的风险，老谢每年都会开辟一定面积的土地，试种新引种的蔬菜。

但是，试种成功，并不意味着大规模种植就能获得好收益。2021年，老谢试种的大顶苦瓜、毛瓜等蔬菜非常成功，2022年，不少乡亲跟着他大面积种植大顶苦瓜和毛瓜。不料，当年市场行情低迷，基本卖不动。为了不让乡亲们吃亏，老谢每天照常收购上万斤苦瓜和毛瓜，然后当肥料处理掉。为了总结经验教训，老谢再次前往广东市场考察。考察之后，老谢发现了问题原因：如果永福种植的蔬菜与外地市场种植的同类菜品同时上市，销售情况就会受影响。为此，老谢专门从种植技术上做“微调”，让本地菜“错峰”上市，既保住了收益，还稳住了市场。

截至2023年，老谢已经试种了20多个蔬菜品种，并在这些品种中挑选出产销两旺的高品质蔬菜品种，用智慧闯荡外地市场。

把“永福菜”卖成外地“香饽饽”

采访当日，老谢正在大苏村的永福县益众种养专业合作社内忙着清点乡亲们刚运来的蔬菜。在合作社的蔬菜收购大棚内，记者见到了各种新鲜的时令蔬菜，包括苦瓜、冬瓜、南瓜、豆角等。记者注意到，这些都是本地常见的蔬菜，但是这些蔬菜又有些不同。比如，本地苦瓜基本是长条形的，老谢种的苦瓜是圆碌碌的；本地的冬瓜大多是椭圆形的，老谢种的冬瓜是扁圆形的……

“虽然都是瓜，但是细分的种类不同，形状自然就不同。”老谢笑着告诉记者，这

些看似平常又有些不平常的蔬菜，正是他精心挑选的蔬菜品种，在本地不一定吃香，但是受外地市场青睐。

经过老谢精挑细选，并精心试种、推广的“永福菜”，在广东省广州市、佛山市、珠海市等珠三角区域的超市售卖，成了“香饽饽”。老谢说，从8月份至今，他在永福设置的两个蔬菜收购点基本上每天收购蔬菜一两万斤，最高峰时日销量达6万多斤。这些蔬菜，经过6个多小时的运输，批量到达广东省的多个市场。而他销售的蔬菜，因为全程讲究无公害种植，用高品质赢得了好价钱。以苦瓜和丝瓜为例。本地的苦瓜大多在2~3元/斤，他的销售价则达4~5元/斤；本地人售价为1.5~2.5元/斤的丝瓜，他的销售价稳定在4.5元/斤。2022年，老谢试种的迟菜花更是在广东市场卖出了16.5元/斤的“猪肉价”。

老谢的蔬菜种植事业，不断创下佳绩，他的蔬菜地每年给他带来了几十万元的收益，同时，他也赢得了乡亲们的称赞。“跟着老谢种菜”，成了当地不少农户的选择。看着乡亲们来了干劲，老谢的劲头更足了。2022年，老谢给乡亲们免费发放了价值12万多元的蔬菜种子。2023年，这个数字增加为14万多元。如今，老谢的蔬菜种植地扩大至80亩，乡亲们种菜的面积将近800亩。与此同时，老谢的蔬菜地每年都容纳几十个乡亲就近务工，他每个月发给乡亲们的务工费将近10万元。种蔬菜的老谢，成了带领乡亲们共同致富的“领头雁”。

2023年2月，老谢被永福县委、县政府评为永福县2022年度“十强种养大户”。乡亲们都认为，老谢得这个荣誉，实至名归。

熟悉老谢的永福县政府工作人员说，老谢在年近花甲时创业搞蔬菜规模化种植，有胆识，有谋略，“他身上体现出的干劲、闯劲和创新精神，丝毫不输年轻人”。更重要的是，在老谢的带领下，永福镇的渔洞、大苏、四合等5个村屯的数百亩撂荒地，不仅“复活”了，还成了助力群众增收的“金土地”。近两年来，老谢带动永福镇数个村委的几十个农户种植蔬菜，平均每个农户每年增收近3万元。与此同时，“永福菜”也在广东市场闯出了好名声，将为当地蔬菜产业的健康发展，带来更多有益的经验借鉴和启发。

恭城发电公司：为民办实事装“桩”暖人心

本报讯（通讯员欧碧娟 黄曼汝）近日，恭城发电公司在民族高级中学配置的一批电动车充电桩正式投入使用，学校教职工通过扫码就可以便捷充电。

恭城瑶族自治县民族高级中学现有教职工200多人，校区位于恭城高铁新区，距离县城约5公里，学校教职工大多以电动车代步出行上班，但由于校区缺少电动车充电桩，教职工的出行很不方便。在了解到民族高级中学的充电难问题后，恭城发电公司党总支高度重视，把安装电动车充电桩作为“我为群众办实事”实践活动内容，组织人员对学校电动车用电需求和充电设施建设情况开展走访调研，优化充电桩接电车道，实行“业务受理、现场施工、装表接电”全流程绿色服务，制订供电方案。经过一个多月紧锣密鼓的安装建设，恭城发电公司在民族高级中学配置的20个充电桩经验收合格后于近日正式投入使用。

为民办实事，装“桩”暖人心是恭城发电公司党总支“我为群众办实事”的生动实践。下一步，公司将紧跟发展步伐、顺应用户所需，继续加紧推进充电桩基础设施建设，加大配套电网建设投入，提升大规模充电设施建设的保障能力，尽全力消除居民的“里程焦虑”“充电恐慌”，切实把民生实事办好办实，提升用户幸福感和满意度。

强绩效 惠民生 促发展

兴安镇：以绩效考评为“指挥棒”落实“田长制”做好“护田人”

本报讯（记者刘健 通讯员刘娟意）今年以来，兴安县兴安镇坚持以绩效促工作，以绩效促实绩，发挥绩效考评“指挥棒”作用，持续发力，不断推进“田长制”工作制度化、规范化、常态化，牢牢守住耕地红线，将耕地保护落实到田间地头。

以绩效考评强化组织引领，构建上下联动“一盘棋”。兴安镇紧扣绩效考评指标要求，将“田长制”列入年度目标绩效考核，成立兴安镇耕地保护田长制网格化工作领导小组，构建“镇级田长+村级田长+网格员”责任体系，建立“层层负责、人人有责、各负其责”的工作机制，确保耕地保护全部覆盖、责任到人、划分到田、监管到位。

以绩效考评强化制度保障，打造巡田护田“一条链”。建立健全绩效考核机制，量化考核指标，推动镇域田长制工作纵深向实发展。镇田长办定期对15个村委村级田长、网格员以及镇包联干部履行田长制工作情况进行考核，对巡查不及时、工作不深入的人员进行通报，并将考核结果作为年度绩效考核的重要参考。

以绩效考评强化宣传引导，织密思想认识“一张网”。充分发挥绩效考评“指挥棒”作用，多措并举加大耕地保护的宣传引导力度。通过“线上+线下”的宣传方式，利用微信工作群、微信朋友圈推送耕地保护相关法律法规、违法案例，通过村内大喇叭广播、悬挂横幅、立公示牌、入户发放宣传单等形式，加强对耕地保护法律法规和政策的宣传，提高耕地保护宣传的深度和广度，深入宣传实施“田长制”的重大意义，提高群众耕地“非农化”“非粮化”意识。

龙虎乡：紧抓绩效

筑起清廉乡村风景线

本报讯（见习记者何月 通讯员陈忠良）连日来，在恭城瑶族自治县龙虎乡，游客三五成群乘舟龙虎关、漫步龙虎街，其中最为亮眼的景点是龙虎村的“龙虎·清风渠”清廉景区主题公园。

“龙虎·清风渠”清廉景区主题公园作为新型城镇化示范乡镇建设项目之一，主要包括了滨江小广场、瑶族风雨桥、风雨长廊等人文景观，通过雕塑、石刻、图板、实物等多种形式，巧妙地将自然风景、人文景观和廉洁文化融合在一起。

走在风雨长廊里，可看见原本空白的墙壁融入茶、竹、莲等相关廉洁文化元素，打造“廉洁墙”。宣传主题也涵盖了党建红色文化、传统文化以及家风家训家规等内容。而走近龙虎水渠，3座新建的风雨桥如彩虹般横跨河面，既方便当地居民过往水渠，游客们也可依栏观景，欣赏龙虎乡奇山秀水。

一直以来，龙虎乡以绩效为抓手，大力开展清廉建设，推动清廉恭城建设进景区，致力于建设清廉景区，创建清廉乡村。该乡依托“龙虎古镇”美丽乡村现有风貌，充分挖掘廉政因子，将乡土文化与当今时代变化和社会形势发展的要求相结合，精心打造“龙虎滨江公园”等廉政教育基地。同时盘活新时代文明实践站、党员先锋岗资源，通过驻村工作队深入基层，开展乡村建设、民族团结、法治宣传等志愿服务，引导党员群众“崇廉”“尚廉”“思廉”，将廉洁文化建设融入日常，融进龙虎乡的好山好水之中，筑起一道清廉乡村、清正风光的风景线。

漠川乡：以绩效考核为导向

扎实有序推进“五经普”工作

本报讯（记者刘健 通讯员陈鑫 杨长波）近年来，兴安县漠川乡围绕经济普查基础工作，以绩效为导向，强化实绩考核，提前谋划、精心部署，高质高效推进“五经普”工作。

加强组织领导，推动工作开展。为确保漠川乡第五次全国经济普查工作的顺利开展，漠川乡组成第五次全国经济普查领导小组，制定工作方案，将经济普查工作列入各部门2023年度绩效考核，形成齐抓共管、层层落实的普查工作格局。

业务指导到位，提供技术保障。将具体任务逐层分解，责任量化到个人，做到各个阶段完成有目标。乡普查办组织20余名普查指导员和普查员参加多轮单位清查业务培训，针对存在的差异化问题分组到各普查小区开展一对一、点对点业务指导，确保“两员”学懂弄通，查全查实。

强化宣传引导，营造普查氛围。将绩效考评与“五经普”宣传工作相结合，督促领导小组成员组织村委干部向群众普及经济普查相关知识。为了让经济普查工作在入户登记过程中顺利进行，乡经普办通过LED屏幕、横幅标语、给普查对象的一封信等宣传第五次全国经济普查工作，共悬挂宣传横幅标语35条、张贴宣传海报10张、印发宣传资料4000余份。

下一步，漠川乡将紧抓绩效考评“指挥棒”，紧跟经普牵头单位步伐，积极做好底册核查、查遗补漏等各阶段工作，摸清摸实“家底”，依法依规“普查”，保质保量完成清查工作任务。

舌尖上的乡村

□本报记者刘菁 通讯员苏桂

一条鱼能怎么吃？平乐的船上人家会说，从头部到尾、从里到外，都能做出美味的菜肴。

漓江的最后18公里在平乐，这里生活着许多靠河而生的船上人家，一条船就是一个家。麦艺洁的爷爷就是平乐地地道道的船上人家，长在船上、住在船上，靠船生活，直到麦艺洁父亲这一辈才上岸生活。受到长辈船上饮食习惯的影响，吃鱼可以说是麦艺洁每天的日常。也因为爱吃鱼、会吃鱼，麦艺洁用20多年的时间练就了一手好厨艺，用她的话说，船上人靠着这做鱼的手艺就可以安身立命。

做鱼，首先要选鱼。选鱼时，需要注意鱼的肉质、口感、营养价值等，如草鱼、鲤鱼等属于肉质细腻、口感鲜美的淡水鱼。草鱼则是麦大姐最推荐的，不仅经济实惠，口感也不错。“船上人家做鱼花样很多，我今天要给你做的就是最经典的几种。”麦艺洁一边笑着，一边将草鱼从水里捞起来，利落走进厨房忙活起来。

“放血”是处理鱼的第一步，先在鱼尾处砍上一刀，让鱼充分浸在凉水里放血，“这样是为了减少鱼的腥味，一会儿处理起来更方便。”麦艺洁说。接着她刀入鱼身，去鱼鳞、破鱼肚、切鱼片，不一会，在她游刃有余的处理下，鱼变成了眼前摆好的5盘鱼肉。“在制作一鱼多味时，需要根据鱼的各个部位分别处理、分盘。”

“你来猜猜，这里一共能做几道菜？”记者仔细端详起来，一条鱼被悉数分解，装进5个盘子里，应该就是5道菜。麦艺洁摇摇头告诉记者，第一盘的鱼片用来涮，第二盘的鱼肉用农家豆腐黄焖，鱼头、鱼尾熬成鸳鸯锅，一半是平乐有名的盐菜酸鱼汤，一半是清水鲜味汤，鱼肚用葱、姜、豉汁直接清

蒸，最后的一半鱼肉分成两份，一份配藠头酸，一份用豉豆蒸制，这一条鱼，就做出了7种吃法。“这是我推荐的做法，我们还会根据客人的要求，做椒盐鱼骨、鱼皮等，一条鱼至少能做出十多种吃法。”

“只要十来分钟，所有的菜都能做好。”麦艺洁动作麻利地将鱼片摆盘，薄薄的鱼片晶莹剔透，仿佛吹弹可破。为了保证吃到充满锅汽的鱼肉，麦艺洁选择先制作鸳鸯锅底。只见她将鱼尾、鱼头放入锅中，微微煎制后，加入些许盐，就完成了。接着就是蒸制鱼肚和鱼肉，鱼肚不需要繁琐的程序，只需要放上葱、姜、豉油蒸制即可。随后，麦艺洁取出自己腌制的藠头酸，切碎后，铺在鱼肉上，再取出豉豆铺在另一半鱼肉上，放入蒸箱蒸制，这两道菜也迅速地完成了制作。就连最复杂的豆腐黄焖，也只需要几分钟：将带骨、带皮的鱼肉放入锅中煎至微微焦黄，再放入番茄、辣椒和农家豆腐一起煮，约5分钟即可出锅。

比起制作大餐的用料讲究，船上人家更多的是就地取材、用料简单；比起精准控制时间的漫长等待，船上人家的烹饪方法算是极迅速的，在闻到味道的同时，就马上可以品尝了，美味的菜肴满满当当摆了一桌。“我建议你先喝一口清水鱼汤。”麦艺洁说。只放入了食盐调味的鱼汤呈现乳白色，大约是小火煎过的功劳。喝一口鱼汤，居然没有腥味，这大约就是“先放血”的好处。接着涮鱼片，有盐菜酸鱼汤和清水鲜味汤可选，清汤吃的就是原汁原味，酸鱼汤吃的就是咸香。透明的鱼片，在汤里涮上十多秒，就变成了乳白色，薄薄一片，没有鱼刺，吃起来十分方便，又弹又爽口。仅点缀有葱花的清蒸鱼肚经过蒸制溢出油脂，用筷子夹起，就能感觉到肉质的弹性，嚼在嘴里，肉质细腻，油脂丰富。吃到这里，口味清淡到略微有些腻了，但接下来的藠头和豉豆



▲用自制豆腐配上鱼肉黄焖。 苏桂 摄

蒸鱼肉，只需一口就唤醒了味蕾。酸酸辣辣的藠头和层次丰富的豉豆，配上细腻的肉鱼，一定是喜辣之人的心头好。最后的重头戏就在豆腐黄焖鱼肉，焦香的鱼皮之下，鱼肉仍保持着细腻的口感，煎香的豆腐再配上番茄汁的调味，十分下饭。虽只是浅尝这一鱼多味，却让记者不禁感叹，在船上这方寸之间，却能制作出如此多的美味，这是船上人家的独特手艺和生活智慧。

一条鱼有几种吃法？平乐船上人家给出了他们的答案。其中不仅沿袭着祖先的生活痕迹，也透露出祖先的智慧，更显示出平乐船上人家对于生活的热爱：仅用一条鱼，就能将生活过得有滋有味。而船上人家的后人，也用先祖赐予的“礼物”，一边享受一边传承着这舌尖上的美味。



▲清蒸鱼肚，肉质不柴、不烂，十分有弹性，甚至可以整块夹起来。 记者刘菁 摄