

脫貧攻堅

收官故事

之五味系列



連片朝天椒 種出碩士生

連片的朝天椒種植基地，從村邊道路一直延伸到遠處的廣(州)昆(明)高速公路一側，結伴採收辣椒的村民歡聲笑語。何文武在其中動作嫺熟，雙手翻飛間，將一個個鮮紅的朝天椒拋入籬筐。今年，何文武於雲南中醫藥大學研究生畢業，成為村裏第一個碩士，大家打趣道，他這個研究生是「種辣椒種出來」的。

何文武所在的雲南省文山壯族苗族自治州硯山縣白石岩村，是遠近聞名的辣椒種植專業村，全村129戶家家種植辣椒，品種以朝天椒為主。今年，全村種植1,000多畝的辣椒，純收入可以達到300多萬元(人民幣，下同)。

試種效益好 系統化推廣

白石岩村最早種植辣椒是2006年，當年試種50畝，經濟效益達到了傳統種植玉米的2倍至3倍。喜出望外的村民從一開始的不想種，到連片種植、分戶管理，統一育苗、統一移栽、統一管理，翌年即發展到200畝。「今年受疫情影響，價格低於去年。」何文武父親何金友說，他家所種的8畝辣椒，今年收

穫2.4萬元。

交學費底氣足 生活上層樓

「辣椒雖小，但收益不錯。」何金友笑說，要不是發展辣椒種植，自己也沒有幫助兒子完成碩士學業的底氣。兒子上大學8年來，不僅能負擔得起學費，還能滿足兒子生活費和其它費用的開銷。不僅如此，家裏還建了房，買了電單車和小貨車，生產生活條件連年改善。

何文武說當年上大學選專業的時候，也很糾結，一方面想讀自己喜愛的針灸推拿學，

另一方面又是想着早日工作分擔家庭經濟負擔。父親安慰他，「沒關係，種辣椒收益好，供你讀書沒問題。」今年，他順利完成了研究生的學業，現在最大的心願就是盡早落實工作，能學以致用，也盡快能為家裏出一份力。

翻看何文武的朋友圈，很多種辣椒、收辣椒、賣辣椒的信息，家裏紅紅火火的辣椒成熟視頻很吸引眼球。何文武說，因為家裏種植辣椒，才讓自己有機會選了喜愛的中醫；亦因種植辣椒，才圓了自己的「碩士夢」。

辣 招鼓荷包 紅火迎希望



雲南、河南、山東、廣西連線報道
香港文匯報記者 丁樹勇、譚曼照、戚紅麗、劉蕊、丁春麗、曾萍

「辣」帶來的溫暖與希望。他們，是種出辣味、做出辣味、賣出辣味的平凡人，用自己慢慢感受到溫暖的滋味。他們，是辣產業做得紅紅火火的時候，也一邊享受着、回味着

人慢慢感受到溫暖的滋味。他們，是辣產業做得紅紅火火的時候，也一邊享受着、回味着从舌尖到喉嚨再到胃，一阵刺激过后，一股暖流涌往全身。辣，就是这样一份让

退役研種椒 疫境有收成



苗族鄉煙竹村建檔立卡貧困戶在晾曬豐收的辣椒。通訊員蔡立松 攝



坪寨村黨支部書記彭石華時常指導村民辣椒種植技術。受訪者供圖

從8月中旬開始，廣西桂林市資源縣種植的辣椒陸續進入採摘期。資源縣車田苗族鄉坪寨村的村民看着開到田間地頭「搶貨」的收購商車隊，心裏樂開了花。車田辣椒個頭大、肉厚汁多、甘中帶辣、香味綿長，泡辣椒、酸辣椒、搗辣椒是當地比較有特色的吃法。「今年辣椒平均每斤收購價可達1.8元(人民幣，下同)，即便價格較往年上漲了不少，辣椒還是供不應求。」村黨支部書記彭石華笑着說。

十年前的坪寨村還是一個「吃水都要走二三十分鐘到水源地去挑」的老少邊窮村。而如今，通過推廣辣椒和西紅柿種植，「村民的腰包逐漸充實了起來，日子過得比辣椒還紅火。」彭石華打趣道。

2003年，彭石華從部隊退役後，到廣東一個批發市場幫老闆賣菜。各地運到市場的有機蔬菜銷量好、價格高，這深深觸動了他。「家鄉生態資源那麼好，為什麼就富不起來。」2005年，彭石華帶著想法回到坪寨村種起了辣椒。「當時發動村民們一起種，很多村民不理解，在他們眼裏辣椒就是菜，不是糧食，擔心種了賣不出去。」其實彭石華自己心裏也沒底，他「試驗性」地種了五六畝的辣椒，沒想到由於品質好，第二年辣椒豐收彭石華掙了三四萬元，「這對當時人均年收入才2,000元的小山村來說，可是一筆大數目呢！」

「避雨栽培」降蟲害品質高

彭石華選擇運用在葡萄種植上的「避雨栽培」模式借鑒到辣椒、西紅柿種植中，降低農作物感染病蟲害的概率，減少了化肥農藥的使用，令辣椒品質和產量得到提升。據了解，坪寨村目前發展西紅柿、辣椒等有機蔬菜等經濟作物400餘畝，每戶每年至少增收4,500元。

靠着種植辣椒和西紅柿，坪寨村於2018年實現整村脫貧，如今村裏路通了，新建的樓房鱗次櫛比，村容村貌發生了極大的改變。「下一步，除了辣椒、西紅柿這些傳統種植品種，我們還要發展食用菌溫室大棚種植項目，該項目可為貧困戶的年收入增加5,000元以上。」彭石華說道。

大學生返鄉

鋪地暖種薑



畢學堂(右)和元瑤(左)展示剛拔出來的蔬菜薑。香港文匯報記者丁春麗 攝

剛剛從泥土裏拔出來的大薑，削去半截。」畢學堂是東汶南村黨支部書記元新華請回來的第一位大學生。東汶南村位於山東濟南市萊蕪區，是中國北方生薑發源地，該村種薑歷史悠久，生薑曾給村民帶來財富。但因為沒有跟上市場變化，生薑產業逐漸沒落。

於是畢學堂與元新華一起舉起了東汶南村生薑產業重振的大旗，成立生薑種植專業合作社，研發蔬菜薑提升品牌價值，還搭建高溫大棚和包含鍋爐、水泵和水管在內的熱水循環系統，創新「地暖」種植。據了解，在

每一個熱水管的側面有很多小閥門，閥門和細管道連接，細管道位於每一行薑根部以下合適的距離，熱水通過小細管流入之後，提高地溫，管道裏的熱水一直在循環流動着，不斷促進薑的生長。

建新媒體團隊 增加品牌曝光

農民把地流轉給合作社，他們去大棚裏打工，不僅每天能掙工資，土地流轉費每年每畝還有差不多1,000元左右。借助電商平台，如今30多個蔬菜薑大棚已經連成一片，已有上千畝的規模。據畢學堂介紹，現在蔬菜薑可以一年四季持續供應，現拔現賣，目前穩居阿里平台生薑銷量冠軍，年銷售額可達2,000萬元。

今年疫情期間，元新華又盯上了沒

法回到城市工作的大學生，元瑤就是其中一個。元瑤之前就職於青島一家知名公司運營視頻號，月薪接近2萬元。元瑤看中了逐漸振興壯大的汶南生薑產業，他想利用短視頻流量槓桿撬動品牌農業。幾個月內，周邊村裏考出去的十幾個大學生組建了一個大學生為主的新媒體創業團隊。直播帶貨、農業Vlog+村播矩陣、汶南商學院新農人計劃……

「黨支部+農業專家+大學生創業+新型職業農民」，東汶南村的鄉村振興模式一舉多贏，讓村民共享集體經濟發展紅利。直接帶動該村50餘種植戶脫貧，間接帶動1,500餘人就業，讓100多人在合作社穩定就業，從「種植戶」變成了「技術員」。



如今30多個蔬菜薑大棚有上千畝的規模，一年四季持續供應，現拔現賣。香港文匯報記者丁春麗 攝

祖傳胡辣湯 暖胃富一方

「在西華縣哪個村賣胡辣湯的多，哪個村的房子最好車子最多，日子過得最逍遙。」河南省非物質文化遺產逍遙胡辣湯製作技藝代表性傳承人高群生驕傲地指着自己村告訴香港文匯報記者。

說起胡辣湯，最早可以追溯到宋徽宗年間，至今已擁有800多年的歷史。1962年出生的高群生是周口市西華縣逍遙鎮南門村村民，從17歲就開始做胡辣湯的他，因出鏡《舌尖上的中國》第三季而成為了「紅人」，逍遙胡辣湯更是聲名大噪，每天不僅有來自全國各地的「吃貨」趕到逍遙

鎮喝胡辣湯，更有不少人慕名找高群生學習胡辣湯熬製技術。當香港文匯報記者一進入逍遙鎮，濃濃的花椒味便撲鼻而來。高群生說，逍遙胡辣湯的「辣」源自胡椒，「白胡椒再配上其他30多種中藥草熬成原料，佐以麵筋、牛肉、菜花、黑木耳、粉絲等食材。真正的逍遙胡辣湯是一碗養生湯，可以祛風祛濕止寒的。」

免費傳藝貧戶 帶動就業

高群生現在不惜時間和精力地傳授胡辣湯的技藝，而只要是貧困戶來學

習，他都分文不收。「一個人富不算富，作為傳承人，就要傳承好老祖宗的技藝。」僅去年就有三百多人到高群生這裏學做胡辣湯，高群生說，一個人學成後開個小店，就能帶動五六人就業，大的店則有十多人；而配料的採購、電商的運作又能帶動相關產業的發展，是當地脫貧增收的重要手段。

促進粉條牛羊等產業發展

就是這樣一碗湯，不僅溫暖了食客的胃，更鼓起了當地人的「荷包」。據逍遙鎮黨委副書記、鎮長劉健介

紹，僅逍遙鎮胡辣湯生產企業就有7家，主要生產胡辣湯粉、速食包及凍乾胡辣湯三個系列，共46個品種。到目前為止，全鎮從事胡辣湯產業的群眾有4,200多戶，2.6萬餘人。其中建檔立卡貧困群眾300多戶，1,300多人，「通過經營胡辣湯生意，都走上了脫貧致富路。而胡辣湯生意又帶動了全鎮香蔥生產、粉條加工、牛羊肉養殖等農副產業的發展。僅胡辣湯產業這一項，我們全鎮增加存款25億元，人均4萬多元，連續多年位於全市鄉鎮排名第一。」劉健說。



高群生現在不惜時間和精力地傳授胡辣湯的技藝。香港文匯報記者劉蕊 攝