

新悦活

文/羊城晚报记者 李春炜 马思泳 图/受访者提供(署名除外)



「新农人」们拿起铁铲走进田间

这个夏天，你在城市里种菜了吗？有电商平台发布《2022阳台种菜报告》，今年一季度各类蔬菜种子销量同比暴涨，购买人数连续三年增幅逾100%。上海、东莞、北京、苏州、广州位列最爱在阳台种菜的城市前五名。

除了果蔬种子，花盆、营养土、肥料、园艺工具都成为了热销品，搜索热门社交媒体，可以轻松搜索几百到上千条的阳台、屋顶种菜攻略。这一波“都市农夫”热潮中，“85后”至“95后”成为消费主力，在社交媒体上的活跃度也越来越高。

都市农夫们，除了追求“足不出户，果蔬自由”，更多也是从石屎森林的田园镜像中寻找一份乐趣和心灵慰藉。绿色耕种，也渗入了城市的每一角落，为社区增添活力。

“种菜”成热门社交标签

供应自家需要，基本实现蔬菜自由。

最早让他萌生阳台种菜念头的，是没法去远郊游玩：“以前总想着老了的话，去周边郊区买个房子租块田来种菜，后来想想，在阳台尝试一下也可以啊。”

刚开始种菜时，他说，没少交学费，“部分蔬菜并不适合阳台种植”，“买了一些自动喷淋装置，结果把根都泡烂了”。过了一段时间，他从这种阳台耕作中找到不少乐趣：“看着蔬菜长势喜人，非

常疗愈。”

“85后”郑绮玲和吕常青的心境相近。她笑说，自己是被儿子“带人坑的”。儿子学校布置了在家发豆芽的作业，结果发了的全霉了。绮玲只好自己动手：“没想到还挺好上手的。”

她把自己种菜的经历放上社交媒体，没想到一下子火了。她这才发现，和她有相同爱好的人并不少。在家种菜既是放松，也成为了一种社交模式和热门的社交标签。

乐活社群传递收获的快乐

在家种菜，独乐乐不如众乐乐？因同一田园梦联结而成的众多种植社群，在广州越来越活跃。

“樱桃萝卜三天就发芽了，看到冒出来的一点点小绿，太开心了！”……在“食农宝盒”的种植“打卡”群中，每天不断有种植组员分享植物生长情况、种植心得，这片线上种植小乐园显得十分热闹。

在都市农夫热潮下，广东岭南教育慈善基金会主导发起公益项目“食农宝盒”，一大群都市新农人自发形成乐活社群，“打卡”群中既有种植达人，也有种植新手，其乐融融。

前段时间因担心疫情反复，有人买大冰箱存大量食材，我们

则提倡‘不如自己种菜’，以劳动体验生活自助，在种植中分享家庭生活乐趣。”广东省岭南教育慈善基金会副秘书长黄义介绍，“食农宝盒”自去年年底研发，今年4月中策划推广，目的是让城市人在家中也能成为“都市新农人”。

宽铲、松土耙、蔬菜种子、种植手册、营养土、隔土层、种植槽、蓄水槽……“食农宝盒”一如其名，所有种植物品汇集于方形盒子中，一应俱全。“食农宝盒”免费派发，种植人需以小组为单位报名参加，有经验的种植达人作为组长，组员们则为种植新手。

4月下旬以来，“食农宝盒”的种植“打卡群”有60多个种植小组每天按照群里任务“打卡”，宝盒启动、播种、关注土壤、移苗分株

……种植小组成员关注作物成长的同时，分享自己的种植心得和体验，“都市新农人”的初体验让种植人颇有成就感和满足感。

“活动实施一周多以来，感受到各位‘都市新农人’的兴奋，他们好奇植物的生长过程，期待发芽、结果……有大学生小组还专门拍摄延时摄影，记录幼苗的成长过程。”据黄义观察，“食农宝盒”的家庭种植体验让不少人在种植中回归生活的本真，在润物细无声中释放心理压力，疗愈身心，同时促进人与人之间以朴实的方式分享和互动。

广东岭南教育慈善基金会城乡专项负责人一笑则说：“植物有生命，希望更多的都市新农人们体验到种植的美好。”



孩子们在体验种植

都市新农人 回归本真 筑梦田园



广州市花都区花东镇七星小学(金谷校区)的孩子们体验稻田生态



埋头苦干、体验田间种植的“新农人”们

绿色耕种渗入城市钢筋丛林

有专家认为，在城市中合理利用屋顶、天台、架空层等地方进行种植，在提高绿色率的同时，还能让城市肌理更丰富，让社区更有活力。

去年，“广州城市小菜园”工程在广州花城广场举办启动仪式，这是全国首次由政府引导社会参与建设“个人专属菜园”的城市行动，鼓励市民自愿利用门前屋后、阳台、房顶、外墙、庭院空地及其他空间建设“小菜园”，满足其拥抱绿色生活的美好愿望。广州市农业农村局相关负责人表示，小菜园有望成为社区的“黏合剂”，社区居民通过建小菜园，交流心得、分享产品，增加共同语言，促进和睦相处，守望相助。

羊城晚报记者了解到，城市耕种在广州一些商业空间里早已出现。2018年，太古汇的屋顶菜园诞生，屋顶菜园首期占地60多平方米，目前已扩充到200多平方米，最多可同时种植60至70个品种的

时令蔬果。为实现“有机环保”，太古汇屋顶菜园还利用餐饮租户日常产生的厨余，发酵转化为有机肥料用来施肥。

而在广州城投集团的五楼天台“城市小菜园”，自去年7月播下第一批种子，如今已是一片生机勃勃的景象。据了解，这片占地面积约300平方米的天台小菜园，是由城投集团发起、广东省岭南教育慈善基金会协助打造，员工们化身都市新农人，利用业余时间在此播种、浇水、除草、施肥，享受着收获的乐趣。

据了解，这抹充满生机的田园绿意还将从城市商业空间延伸到广州的幼儿园与小学中。黄义透露，“食农宝盒”项目准备在100所学校开展，招募1000个家庭体验“都市新农人”，培养儿童与青少年在农业生产、生活、生态等方面的认知，通过科普、耕种、食育、环保与创新融合等多种方式，重新建立人与土地、人与食物、人与社会的联系。

有困难来吃饭 多一双筷子而已 这个广州老板温暖了困难群体的心

文/图 羊城晚报记者 马思泳 实习生 郑舒雨



“小事一桩，无所谓的，我这里什么都不多，就食材多！多个人多双筷子而已……”沿着广州天河区育英路直走，“妈打私厨”门口张贴的红底白字海报格外显眼。海报上写着一段话：“免费吃饭！如果您在广州市没有收入，遇到困难，您可以来小店，告诉服务人员，来份‘单人套餐’，吃完直接走店，不必客气！……”这个暖心的举动，在老板荣哥眼里只是自己力所能及的一件小事，履行了他开餐馆的初衷。



“妈打私厨”门口张贴着“免费吃饭”的海报

“不会过多打扰，困难人士更需要尊严”

初见荣哥，只见他身穿朴素的黑色T恤、休闲裤、脚踩人字拖鞋，朴实的他开口第一句便说：“做爱心餐馆其实不是微不足道的事，在我自己看来是无所谓的。”

荣哥的“妈打私厨”自2020年12月1日正式开业，1年前为完成自己开餐馆的初衷，张贴了《免费吃饭》的海报。海报贴出约一周后，有一位60多岁的流浪汉老翁进店。“当时看到老人衣着比较破烂，让他稍等，我去厨房准备了一份饭，打包给他带走。”荣哥记得，老人说话含糊，看上去是无家可归的流浪汉，“我又不敢问老人太多，毕竟每个人都需要尊严，尤其是有困难的人，他们可能有某些难言之隐。”

在记者采访的十几天前，一位说着湖北口音的小伙子让荣哥印象深刻。小伙子一到店便和荣哥说：“很饿。”荣哥招呼他坐下，马上去厨房为他准备了一碗汤。“小伙子是看着导航，从黄埔步行来员村的，他说自己几天没吃饭，因打工被骗，身无分文……”荣哥回忆起当天情景，“小伙

子吃了五六碗米饭，看得他真的很饿，吃饭期间拉着我和老婆不停地诉说自己的遭遇，我们也耐心地听着，不敢插嘴，或许他真的需要一位倾听者愿意听他倾诉。”

在荣哥的印象里，一个月会有五六位困难人士向他主动求助提供饭菜：“客人们都很自觉，餐馆开业以来没有出现过‘霸王餐’现象，有困难的人是真吃不上饭才到店的。”

“经历过人生艰难时刻，相信一切会好起来”

41岁的荣哥祖籍在湛江，从小在广州长大，年轻时血气方刚、调皮好动。曾经营工程装修、工艺品等生意的荣哥，人生并非一帆风顺，2009年做生意失败，同年母亲逝世，身上背负着高额债务，还要养家糊口……回想十几年前的经历，荣哥语音有些停顿，叹了口气：“那段时间，真的是我人生最艰难的时候，看着年幼的孩子，想到还有家庭，无论如何都要坚持。当时打过零工，后来当了网约车司机，一天赚100多元，慢慢渡过难关……”

疫情期间，荣哥为节约成本，亲力亲为在后厨当起了大厨，而老婆荣姐则在店面负责点菜、传菜等工作，夫妻两人合力经营着一家9张桌、2间房、约80多个餐位的小餐馆。回想起做爱心餐馆的初衷，荣哥说：“从小很喜欢炒菜，以前看过一则新闻——在马来西亚有一群小伙子经营着一家餐厅，也顺便帮助没饭吃的人。那时候我在想，如果有一天我有能力开餐馆，或许能免费提供饭菜给有需要的人吧。”多年过去，荣哥以实际行动践行了开餐厅的初心。

傍晚5时许，荣哥为妻子和女儿做了两道简单的家常菜——菠萝炒排骨、鱼汤浸白菜。6时许，荣哥的食客陆续到店，“妈打私厨”的后厨热气腾腾，荣哥顾不上自己的晚餐，便埋头在高温的厨房准备客人早已预定的菜品。有时候，荣哥这一忙就忙到了深夜。“自己经营餐馆只是一种谋生方式，当自己能吃饱饭就尽微薄之力帮助困难的人，每个人在艰难时期会很有无助……”采访结束前荣哥表示，想对正在经历困难的人说一句话：“相信一切都会好起来！”

广东省现代农业产业园 菠萝圈顶流的红土金菠 如何撬动23亿元产值的生意经?

文/羊城晚报记者 杭莹 许悦

菠萝圈顶流的红土金菠 如何撬动23亿元产值的生意经?

最近这3个月的菠萝季，各种美食平台到处都是关于菠萝的N种吃法。带刺的外皮下，酸酸甜甜的口感，既是可口的水果，也是可以加工成菜肴的美味。

中国菠萝看广东，广东菠萝看徐闻，这句话是菠萝圈的名言。但其实，徐闻所在的湛江市，是中国菠萝种植的优势区。其中，“红土金菠”是湛江的本土菠萝品牌，代表着严格的标准化种植生产出的优质菠萝。

在广东菠萝跨县集群产业园里，菠萝种植面积突破18万亩，其中优质新品种菠萝3万亩以上。依托广东菠萝跨县集群产业园，广东农垦菠萝立足第一产业，深耕二、三产业，走出了广东，一路走向世界人民的餐桌。

酸酸甜甜就是我

菠萝切粒后用盐水浸泡10分钟，和切粒的牛排一起串成串，喷上少许油，放进空气炸锅180摄氏度15分钟，中途翻一翻双面，出锅前撒上些许辣椒粉和孜然粉。一道酸酸甜甜带点微辣的空气炸锅菠萝牛肉串就这么简单。

“红土金菠”，优质菠萝代名词

“红土金菠”源自广东农垦红星农场。如今，红星农场的菠萝种植面积达2万多亩，年产量3.5万吨以上。“红土金菠”以台农17(金钻凤梨)、台农16(甜蜜蜜)等优良菠萝品种为主，主要面向一线城市、新一线城市为主的高端消费群体。从“愚公楼菠萝”到“红土金菠”，但曾几何时，菠萝之乡也一度面临菠萝滞销的困境。因为品种单一、种植管理技术落后、化肥使用过度等问题，曾经辉煌的徐闻菠萝一度品质下降，价格下跌。面对卖不出去的菠萝和农民辛劳一年后愁苦的脸，彼时任



种菠萝

23亿元产值 菠萝产业园里的生意经

立足第一产业，深耕二、三产业。“红土金菠”并不止步于以水果姿态走出去。2021年，广东菠萝跨县集群产业园(湛江垦区)成功入选当年省级现代农业产业园建设名单。依托产业园，广东农垦不断拉长菠萝产业链条。菠萝果肉按照食品加工方向，引进智能化、自动化生产设备，加工罐头、果汁、冻干等休闲食品，菠萝茎叶、菠萝皮渣、加工污水等废弃物进行综合利用，提取生物酶，生产菠萝纤维、超肽酶和饲料等高附加值产品，进一步提升菠萝综合效益。

湛江农垦相关负责人表示，到2022年，产业园内菠萝产业综合产值(菠萝一二三产业)预计在23亿元以上，菠萝二、三产业产值占综合产值的60%以上。一个园区，全产业链，依托“园区+链条”模式，如今每亩新品种菠萝平均利润5000多元，相比之前的普通菠萝每亩平均增加2000元的利润，每亩收入足足翻了一倍。依托“一核两区一基地”的产业空间布局，未来，产业园将延伸菠萝产业功能，探索菠萝产业多元化融合发展的乡村振兴模式。通过挖掘广东农垦菠萝引种历史、侨乡文化等资源，融入雷州半岛旅游资源，重点打造集现代农业生产、文化展示、康养、旅游为一体的“友好-红星菠萝特色小镇”。