

“土坑酸菜”事件一年后——

插旗镇探访

□□ 农民日报·中国农网记者 刘自艰

华容县并不拒绝媒体的关注，在“土坑酸菜”事件发生快一周年的时候他们甚至举办了一场新闻发布会，来公布这一年他们围绕着芥菜产业所做的种种努力。

1月6日，2023中国·华容芥菜文化节新闻发布会暨华容县芥菜产业高质量发展推介会在湖南长沙举行。会上，县长周鹏详细介绍了华容芥菜产业高质量发展的转型战、突击战、攻坚战。县委书记陶伟军提到面对去年的舆论危机，华容县没有自暴自弃，反而拉开了华容县芥菜产业全面整顿和提质升级的序幕。

对于这个以芥菜闻名并且以其为富民产业的中部小县来说，“土坑酸菜”事件显然是一场危机，考验的不仅是解决问题的态度，还有解决问题的能力。

信心、回填与动态清零

期盼已久的春雨总算是在2月7日降临，如丝如缕，持续了一周的时间。华容县的菜农们望着天空中浙浙沥沥的降雨，藏不住脸上的笑容。他们告诉记者，雨过天晴后，再晒上3到5天，田间芥菜就可以收获。

一场雨水一口鲜，菜农们太需要这场雨水，准确来说，是在田里安全越冬的芥菜需要。“进入快速生长期的芥菜经过这场雨就能长得枝叶饱满、茎多叶厚，腌制出来的酸菜也能卖得好价钱。”插旗镇农业综合服务中心主任黎安忠说。

沿着乡道行驶，小到房前屋后、大到成片土地，随处可见即将收获的芥菜。华容被誉为“中国芥菜之乡”，是全国最大的芥菜生产基地。

“芥菜对于华容有着特殊意义。”在华容，芥菜被称为富民产业，是当地的支柱产业。

2018年，三封寺镇泰和村芥菜种植大户刘绍亮成立绍亮芥菜种植专业合作社，通过流转土地，芥菜种植面积稳定在400余亩。“一年仅靠卖芥菜的利润能达30多万元。”刘绍亮提到芥菜是一种冬季作物，每年9月份播种，来年2月份收获，不会耽误水稻等其他作物的种植。

相比其他蔬菜，芥菜的田间管理更简单，不过人工费却要更多。刘绍亮每年支出的工资费用大概40万元，“每次采摘芥菜进行腌制，都需要几十个工人。”来刘绍亮合作社干农活的都是同村留守老人，在不到一个月的时间里，他们能赚到一两万元。

像刘绍亮这样的种植大户很常见。“种植几十亩的农户不算多，大部分在百亩以上。”华容县蔬菜行业协会会长陈绍汉补充说。数据显示，华容芥菜常年种植面积稳定在20万亩左右，鲜菜年产量100万吨左右，每年直接销往外地20万吨左右，腌制80万吨左右。线下销售点遍布全国25个省、50多个大中城市。芥菜已经发展成为华容县域特色产业。

从生产、加工到销售，一条完整芥菜产业链落地生根的同时，带动了相关就业市场。在当地有这样的说法，“华容县每4名劳动人口中，就有1人从事芥菜相关产业，总计近14万人。”

小小芥菜，牵动万家。可以想象，“土坑酸菜”事件对华容影响之深。作为事件里的焦点，“土坑”究竟是什么？黎安忠解释到，土窖腌制是传统芥菜加工技术，具体做法就是在田间选择一处地方，挖下1到2米的深坑，铺垫薄膜，再将晒好的青芥菜，一层菜一层盐，均匀踏实，最后用薄膜将上面封盖好，用土填平腌制坑。

顺成蔬菜种植专业合作社负责人刘中永指着有薄膜覆盖的地方，“这就是土窖，等到开坑取菜后，政府就会安排人进行回填。”如果不是刘中永的指引，记者很难发现隐藏在田间的土窖。

“土坑酸菜”事件发生后，华容县采取了强硬的措施：第一时间责令两家涉事企业停产整顿，并部署开展行业大排查大整治；多名相关负责人因此被免职、停职。

而对于土窖，经过研究，当地政府决定全面叫停土窖腌制池。去年5月，华容县发布了《华容县酸菜“土窖”专项整治工作方案》，将专项整治现有土窖腌制池，及时回填空置土窖，杜绝新增土窖，按照“起菜一窖、填平一窖”原则，实现土窖三年动态清零目标。

黎安忠所在的插旗镇是华容芥菜种植面积最大的乡镇，接近6万亩地，这也意味着插旗镇配有足量的土窖腌制池。“到目前为止，我们镇进行了五轮整治，回填了4000多个土窖腌制池，占存量土窖一半以上。”为了规范土窖回填，不造成污染，专项整治规定一个腌制池由一名乡镇监管人员、一名市监人员、一名农业综合服务中心监管人员和一名村级监管人员共同监管。

“土窖酸菜保质期较长，不能把去年刚腌制好的酸菜直接挖走，粗暴地进行复土回填。回填行动需要充分考虑到种植户的实际状况。”相关负责人说道，这次持续三年的土窖整治行动并不是大起大落的乱改，规范清零才是科学有效的做法。

华容县规划，至2024年9月底前，全面规范回填存量土窖，同时有序推进土窖酸菜处置。2022年底前，完成处置存量土窖酸菜30%以上；2023年底前完成处置存量土窖酸菜80%以上；2024年6月底前，完成处置全部存量土窖酸菜。

刘中永至今还能记得“土坑酸菜”事件当晚发生的事情，“那天晚上装满一车酸菜发往福建漳州，没想到对方不肯收我的货。说是只要是湖南华容过去的酸菜，他们都不敢要。”有了那晚的经历，刘中永非常支持土窖回填行动，“现在采购商只认从标准腌制池腌制出来的酸菜，并且还要溯源认证。”

但除了市场认可原因，刘中永支持土窖回填行动还有另外的考量，“相比标准腌制池的用盐量和污水集中处理，田间土窖有一个弊端，那就是留存在田间的盐水、污水会侵蚀土壤，久而久之会造成土壤盐碱化。为了能留给子孙后代一片好土地，就得支持。”

建池、补贴与主动权

走进三封寺镇泰和村岳阳春田食品有限责任



工人将收来的青芥菜放在沥水架上进行晾晒。



工人在标准腌制池里进行作业。

对于这个以芥菜闻名并且以其为富民产业的中部小县来说，“土坑酸菜”事件显然是一场危机，考验的不仅是解决问题的态度，还有解决问题的能力。

- ①对酸菜进行清洗、脱盐。
- ②杀菌消毒。
- ③成品装箱。



公司的厂房里，一个钢结构全覆盖的顶棚下面有序分布着几十口腌制池，池内涂满黄色防腐、防水材料。风一吹过，还能闻到材料散发出来的味道。工作人员告诉记者，原本这个时间应该到菜农田间收青芥菜，现在得等标准腌制池验收合格后才敢进行下一步工作。“公司新建了140个标准腌制池，今年是第一次投入使用，每个腌制池的容量在80到100吨之间。”

与土窖回填行动同步进行的工作是标准腌制池的建设。“从去年5月开始，华容县各地都在挖坑建棚，公司、新型经营主体、种植大户都参与到这场热火朝天的建池比赛中。”不愿透露姓名的村民分享了他的所见。

也是在去年5月，华容县发布了《华容县人民政府关于加快华容芥菜产业高质量发展的意见》，计划到2024年末，全面实现商品化腌制菜标准化腌制。加大扶持力度，以加工企业、新型经营主体、国有企业为主体新建标准腌制池30万立方米以上，切实提高芥菜腌制品质。

同步配套下发了《华容芥菜原料标准腌制池建设三年实施方案(2022—2024年)》，要求县域内加工企业和国有企业原则上采用工厂化集中建设的方式建池。其中，企业集中建池点规模不少于5000立方米，新型经营主体、村集体经济组织建池点规模不少于1000立方米。

春田食品有限责任公司所建的腌制池就是方案中规定的规格：长5米、宽5米、高4米，容量达100立方米；顶棚采用钢筋砼结构或钢结构全覆盖且高度不低于5米；腌制区域内配套路宽不低于4.5米的循环道路、地磅设施等。

“方案对于国有企业和加工企业建池标准有着严格的要求，对新型经营主体建设腌制池有一定程度上的灵活性，腌制池的长和宽可根据实际情况进行调整，深度在2.5米到4米即可。”相关负责人解释。标准腌制池建设不仅是一剂良药，也是市场准入的一张门票。刘绍亮在家门口修了12口标准腌制池，加上配套设施，一共花费了110万元左右。当问到刘绍亮为什么会自己修建标准腌制池而不是将青芥菜卖给公司统一腌制时，他说，“因为主动权能掌

握在自己手里。”刘绍亮所说的主动权是在市场波动时，他能够以较好的价钱出售酸菜以及确保青芥菜不被压低价。

在刘绍亮投入的110万元里，他可以获得近40万元的政府补贴。为了激发修建标准腌制池的积极性，华容县对相应建设主体进行财政奖补，标准腌制池建设按照2022年400元每立方米、2023年300元每立方米、2024年200元每立方米的标准奖补。

华容县荣轩家庭农场负责人杨金海是个有心人，标准腌制池未投入使用前，他在每口池子上都铺上了防铁网，并将大门锁好。“池子这么深，安全最重要。”杨金海是插旗镇同福村人，早年看到家乡撂荒地增多，加上国家出台政策鼓励土地流转，外出打工的他便在2015年回到家乡创业，从那时种植200亩地芥菜发展到今年600多亩地，杨金海的农场越做越大。

“本来只流转了400多亩地，‘土坑酸菜’事件发生后，村里将一块240亩的地交给我种。”杨金海说，今年是投入使用标准腌制池的第一年，村里很多人不太认可这种新兴事物。受到“土坑酸菜”事件影响，明显能感受到他们动力不足。了解到这些情况，杨金海修建了22口标准腌制池，一方面能够满足自己农场使用，另一方面带头推广腌制池，能给身边人一些信心，多余的腌制池还能租给其他村民。

“一共花了210万元，政府第一笔补贴已经到了30万元，剩下的应该快了吧。”杨金海笑着说。在与刘绍亮、杨金海聊到标准腌制池和土窖的区别时，他们都认为标准腌制池更卫生、更环保。监控、联网、流程可控、污水集中处理……他们反复提及这些词语以证实情况的真实性，实际他们也不敢百分之百确定是好还是不好。

“基本上，建造一个腌制池，自己出一半费用，剩下的一半费用由政府来补贴。从长远看，标准腌制池更有利于芥菜产业的良性发展，这对于企业和愿意建池的新型经营主体和种植大户来说，都是一件好事。”相关负责人表示。

华容县对“三年新建标准腌制池30万立方米”任务有着详细的部署：2022年建设16万立方米，2023

年建设10万立方米，2024年建设4万立方米；各建设主体承担多少任务量、补贴多少资金也非常具体。

黎安忠从来没有见过如此强力度地推行标准腌制池建设，这让他联想到，2012年插旗镇就有企业自建200多个标准腌制池；六年后华容县投资8000万元，也修建了316个标准腌制池。但是由于财政、接受能力等多方面因素影响，标准腌制池推广进程缓慢。“土坑酸菜”事件也许是契机，能让政府下定决心去推动芥菜产业高质量发展和升级。”

算账、风险与博弈

华容芥菜产业高质量发展行动启动后，不少种植大户和新型经营主体要面对新的市场行情，他们不得不精打细算，来确保在这场买卖中获得较好的收益。

对黎安忠来说，他也感到了压力。“春节之后，芥菜产业高质量发展会议后开了好几个，今年全镇种植两万亩地芥菜。第一年改土窖用标准腌制池，怎么顺利保证青芥菜出土入池是关键。”

黎安忠的第一个担心是天气，青芥菜收获期集中在2-3月份，不到一个月的时间里要完成田间作业，如果遇到下雨会影响收获进度。“以前土窖腌制对天气的要求没有那么高，就算是下着小雨也可以在田间作业。现在集中到标准腌制池，必须要求晴天，因为中间多了运输环节。”

他的第二个担心是用工用车问题，“现在一亩地需要4个人工，合理安排好收获时间，全镇芥菜收获需要人工数近8万人。”黎安忠表示真到了那个时候，工人肯定很抢手，特别是会开货车的工人。

有农户不太支持回填土窖，改用标准腌制池的原因也是因为会造成成本的增加。“自己种、自己腌，利润空间可能会大一些。标准腌制池建设后，多出了用工用车成本。更有甚者，对于那些小农户，他们只能卖青芥菜。”也就是说，会从小农户手中抢走一部分酸菜的腌制权和销售权。

重点扶持产销能力强、产品质量好、品牌知名度高、发展潜力大的芥菜生产龙头企业，相应地就会逐步淘汰分散的芥菜半成品小加工户，这是个两难的局面。

种植大户和新型经营主体的建池热潮大概就是为了不被龙头骨干企业吞并而采取的应对措施。

“以前腌制好的酸菜每吨大概能卖1000—1100元，现在得加上建标准腌制池的成本、人工和用车的成本。虽说品质是好了，但价格应该要上涨，溢价的部分消费者得承担。”

“砍芥菜是每亩100元的人工成本，还要专门用拖拉机拉到标准腌制池，每亩要多花600元。”

“其实对于小农户是一件好事，他们按照每亩550元出售青芥菜，实际上比自己卖腌制品要划算，不用承担风险，不用投入资金建设标准腌制池。”

……黎安忠说每个人都有自己的算账方式。为了保障菜农利益，华容县发布了青芥菜订购托底价格：2023年春节以前每吨550元、3月15日前每吨500元。“以往的青芥菜收购价在每吨400元左右，今年每吨提高了100—150元，这对种植户是一种保护。但对那些建标准腌制池的人来说，会压缩一部分利润空间。”

“今年是第一年，托底价格比较高。通过标准腌制池产出的酸菜，品质会提升，市场价格也会上去，可能到明年青芥菜的收购价要到600元。当然要是利润和销量不好，进入市场竞争后，托底价也会失去意义。”黎安忠把这些博弈叫做平衡，他认为要形成一种对多方都有利的结果。

跨界、机遇与观念转变

“我们可以把这张坏牌打成一个好牌。”攀华集团董事长李兴华在接受采访时表态。对于大部分的人来说，很难理解一个从事金属材料、经营对外投资的民营企业会转身投向农产品领域，而进入这个领域的时机又选择在“土坑酸菜”事件发生后。李兴华说他很早就想进军酸菜行业，曾经还到重庆涪陵等地考察，发现市场已经饱和，难以开拓。“这个时机进入华容，感觉能大有所为。”

2022年8月，由攀华集团投资建设成立了湖南华隆酸菜有限公司，公司落户在高新区三封工业园芥菜产业园C区。“不到100天的时间里，华隆酸菜建成了一座‘无人化、数字化、智能化、透明化、绿色化’的酸菜深加工智慧工厂。”提到建厂的效率，华隆酸菜有限公司总经理万洪洲成就感十足。“华隆酸菜项目一期计划总投资15.6亿元，新上3条生产线，今年1月已经投产。”

公司工作人员带着记者走进了他们的工厂，从落地玻璃外可看见生产的过程：“这里是清洗区，它不是直接冲水搅拌，是利用补充空气将叶子张开。前面的机器在进行巴氏杀菌，更好保证食品营养和风味不会改变。每一个都有记录，它边装箱边称重，如果超过一定的标准重量，就报警。”

规范化、智能化，以此推动传统工艺向现代加工技术转型、家族企业向现代企业治理结构转型是华容芥菜产业升级的重要目标。“另一个重点是将大数据引入华容芥菜产业监管。”相关负责人表示，建成的大数据监管平台最终要实现一屏统揽芥菜全产业链、一网监管芥菜全主体、一码溯源芥菜全环节，从每一个环节保证食品卫生。

“推动两个转型有一定的难度，关键要解决观念问题。”陈绍汉指出了其中要害。华容县蔬菜行业协会成立于2022年5月，这是在“土坑酸菜”事件发生后华容县新成立的协会组织。

在此之前，制定全县蔬菜产业发展规划、实施蔬菜产业推广、管理全县蔬菜公共品牌提升等工作由蔬菜产业发展中心负责。从政府公开信息中了解到，蔬菜产业发展中心被列为政府其他工作部门，而非隶属某个政府组成部门，其机构职能中并未显示是否承担监管职责。

“协会的职业角色是引导行业，加强行业自律。工作内容主要是协调、沟通、服务、指导、调研、分析，做政府和企业的参谋。”在过去一年里，陈绍汉有着三个强烈的感受：政府对芥菜行业发展关注之重，改革力度之快，全县芥菜从业者奋进态度之一致。

“土坑酸菜”事件发生前，我们的芥菜产业发展基本处于一个缓慢发展状态。”陈绍汉用简单、粗放、低廉三个词语来形容以往的生产、经营和产品。

“问题的根本还是在观念上，受到小农经济的制约。”陈绍汉说，菜农靠着芥菜一年赚了几十万元，他会觉得很满足。不会再主动地进行提档升级，其实也是没有信心能做到。但“土坑酸菜”事件后，产业升级就做不到不下去，这是赶着鸭子上架。“产业升级后，投入技术研发、原料标准化生产、龙头企业带动，都会推动小农生产迈向小工业生产。”

2月23日，华容县举办了“中国·华容芥菜文化节”，现场共有32个、总投资112.81亿元的项目集中签约，其中包括华隆酸菜预制菜生产等6个芥菜产业项目，总投资34亿元。分享可喜的成绩似乎在向大家宣告着华容芥菜的浴火重生。

如今，在华容县很少能听到有人会谈论“土坑酸菜”事件带来的影响。“像是在拳击赛场上给了拳击手一记重拳，或是在马拉松比赛中绊了一下选手，尽管会在短时间倒下，但拍一拍灰尘，重整旗鼓，会走得更稳更好。”刘绍亮边在空中比划着，边把收来的青芥菜放在沥水架上进行晾晒。

(本版图片均为资料图)



更多精彩内容请扫描
关注公众号“零度往上”