



# 阳春三月 农家霉干菜又飘香

时补法 文/摄

阳春三月,春光明媚,金华金东区澧浦镇湖北村的村民们又忙碌开了。在田间地头,村民忙着收割雪里蕻菜的身影随处可见;在村口腌菜文化园里,不少村民在切菜、腌菜,忙得不亦乐乎;更多的村民则在村中广场上,将腌好的咸菜拿到阳光下翻晒,经多次筛选、细化后制成霉干菜,到处是一派繁忙的景象。

“家里种了两亩多地的雪里蕻菜,因儿子在外地工作,平时就我和老伴一起打理,腌制后做成霉干菜,收入也有二万多元。”一位严姓大伯说,在每年春分前后的个把月里,我们村几乎家家户户都在收割雪里蕻蔬菜,或忙着腌菜、翻晒霉干菜,村里最多的人家一年要制作五六吨霉干菜,少的也起码二三百斤。

据了解,湖北村全村近二百户人家约有百分之八十以上靠种植雪里蕻制作霉干菜增收,已有60多年的历史,尤其是近几年来,在推进农业供给侧结构性改革的进程中,村两委因地制宜,引导村民坚持发展特色农业,鼓励农户种植雪里蕻优化改良品种,确保霉干菜制作特有品种的优质、高产,让村里更多的霉干菜制作农户不断壮大,走规模化种植、专业化生产的发展之路。目前,全村每年制作的霉干菜有一多百吨,成为上海、温州、杭州等大城市经销商的抢手货,经常有外地的经销商跑到村里来上门收购。湖北村已成了远近闻名的加工九头芥霉干菜生产专业村,每年由此给村民们带来了近二百万元的增收。

