

流转50亩地种花,年售近12万盆—— 都市白领农村闯出“繁花”人生



芊依园艺家庭农场花苗大棚一角。记者徐书影

11日,室外寒风凛冽,而在如东马塘镇尊三村芊依园艺家庭农场花苗大棚里却是一派春意盎然的景象,一株株铁线莲从花盆中探出头来,棕红色的花茎长势喜人,将整个大棚映衬得格外素雅。“春季是花卉销售的旺季,需要加紧备货。”陈芳和陆宗淋夫妻俩一边向记者介绍,一边忙着扦插花苗、修剪枝叶。

同是“80后”,12年前,两人从深圳一家室内设计公司辞职后,回到家乡开始追逐“种花”梦想。如今,夫妻俩的花卉基地已从最初的7亩扩大到50亩,市场触角遍及江浙沪,客户群遍布线上线下,闯出了属于自己的“繁花”人生。

将个人爱好 铸就创业之路

“种花原是我们夫妻俩的爱好,没想到,如今做成了事业。”走在温暖的花棚里,陈芳与记者闲聊道,2013年,厌倦了城市喧嚣,她和丈夫陆宗淋双双辞掉白领工作,带着孩子回到如东,开始了创业之路。

起初,他们仅是利用家中现有的7亩地尝试种植月季。“最初投入不多,就盖了几亩大棚,但由于经验不足,第一年月季母本便死了一大半。”陈芳说,从业余爱好者转变为专业种植户,他们最欠缺的是技术。“之前只有阳台种植的经验,没在温室里种过花,通过查阅资料、咨询专家才知道,由于大棚内温度高、湿度大,真菌、细菌、病毒等病害迅速滋生,使得花苗染上了灰霉病、霜霉病。”

有了这次教训,夫妻俩没有再“急于求成”,而是把大部分精力放到学习上,一边从书中汲取理论知识,一边把学到的东西用于实践,从测土配方、施肥、扦插、修枝到病虫害防治,一步一个脚印、稳扎稳打,逐步从花卉苗木培育的门外汉变成了行家里手。

“目前50亩土地上建有44个温室大棚,主要种植铁线莲。”陈芳告诉记者,为了挑选出最适宜规模化培育的品种,他们在大棚里划出一部分试验田,通过多品种小块试种,仔细观察每一种花苗的长势,详细记录花卉生长情况,最终选定了品种多样、花色丰富的铁线莲大规模

模种植。“铁线莲素有‘藤本花卉皇后’的美称,它的花期很长,能从早春开到晚秋,市场前景较好,去年,我们一共售出近12万盆。”

让创业事业 绽放多彩光芒

“基地以订单销售为主,节后刚开工就收获了一大批线上订单。”穿行在花田间忙碌的陈芳笑着说,正月初八,宿迁的客户订购了2万盆铁线莲,这批货物现已全部交付,“希望今年能把订单销量增加到15万盆以上。”谈及预期,陈芳斗志满满。

据了解,目前,芊依园艺家庭农场培育的铁线莲已达上百种,能满足各类客户多样化的需求,并且借助淘宝网店“夏琳花园”这一线上平台,基地业务逐渐拓展到线下批发,已基本覆盖江浙沪市场。“除了与宿迁、扬州、常熟等地的花卉市场建立了长期稳定的合作关系,我们还为一些电商平台主播供货。”陈芳说。

时下,越来越多人选择用花点缀生活,单一花种难以满足市场需求。除种植铁线莲外,陈芳夫妇还试验引进赛艇花、车轮梅、风车茉莉、月季等数十个系列上百个产值高、效益好的品种,并大手笔投入智能大棚设施,实现喷灌、温度、湿度高标准自动化监控、管理,不断做好做强“花样事业”。

如今,基地的种植品类已从铁线莲拓展到绣球、多肉、小乔木、灌木、地被植物等家庭园艺能够用到的所有植物类型。陈芳本人也从

“花房姑娘”成了科技兴农的典范,夫妻俩的花卉基地先后被评为南通市巾帼科技创新示范基地、江苏省巾帼电商服务示范基地。

繁花似锦 铺就乡村振兴路

10余年间,从一片小小的苗圃到颇具规模的花卉王国,芊依园艺家庭农场的不断发展壮大,不仅美化了乡村环境,更盘活了土地、带动了村民增收。

“每年4月销售旺季的时候,固定工加临时工大概有10多人,都是附近的村民。”陈芳告诉记者,除日常扦插、剪枝、除杂草外,基地里还有包装、品控等多个工种,通过“农场+基地+农户”的模式,村里的部分剩余劳动力端上“饭碗”。

“建在家门口的芊依园艺家庭农场,让我们这个传统农业村有了新的富民路子。”尊三村党总支副书记徐训霞介绍,基地落户以来,规模逐年扩大,附近的村民将土地流转后,既能获得租金,又能在基地务工,真正实现“一地双收”。

目前,花卉产业已成为尊三村主要的特色产业之一,为服务好这一“美丽经济”发展,2024年,村里拿出15万元修建了一条直通基地的水泥路,极大方便了运输货车进出。“接下来,我们村将继续做好配套服务,支持基地扩大种植规模,提升花卉品质,打造特色品牌,让花卉产业真正成为村民致富的‘美丽事业’。”徐训霞说。

本报记者徐书影

储藏南通大曲的乌坛被发现,点燃不少酒友好奇心 昔日酒界“网红”缘何沉寂?

“后续”报道

市民发现当年用于储藏南通大曲、如今已不多见的乌坛一事,持续引发一些酒友的关注,他们先后致电本报,询问半世纪前的“网红大曲”为何沉寂?昨天,记者就此采访相关知情人士,揭开当年曾红极一时的“南通大曲”从创制到销声匿迹的基本脉络。

7日,一只疑为出自原唐闸酒厂、如今已不多见的储酒乌坛,被南通“酒友”无意间在我市崇川区唐闸镇街道一处荒芜之地发现。当日,发现者、我市知名“酒标”收藏者冯国祥在感慨之余主动致信本报,希望有关方面能对见证南通酒业发展的这一历史遗物妥善保护(相关详情见2月9日《江海晚报》“城事”版《储酒乌坛“现身”荒芜草地 历史遗物亟待保护 地产酒文化盼传承》一文)。

相关报道见报后,引发我市不少酒文化爱好者的关注,他们主动拨打本报热线电话,希望进一步通过本报了解当年风头无两、盛极一时的南通大曲生产销售详情,以及此酒何以在后来的岁月中沉寂。

了解市民诉求后,记者找到了当年曾在南通油酒厂工作20多年、曾担任储运科管理员的张志陆。他介绍,南通大曲诞生于1956年由公私合营成立的南通油酒厂,当时由私家酒坊的资深酿酒师参与研制;此酒发酵期长达3个月,采用的原料是高粱、酵母和酒曲,因为发酵时间长,所以酒的品质

和口感很好,但唯一的缺点就是产量较低。

张志陆说,南通大曲原浆酒度数为63度,而市面上售卖的南通大曲通常分为60度、55度、50度3种。根据车间生产的实际情况,大曲酒原浆的度数每日都有一定差异。在当时的生产环节中,南通大曲因产量较低由一个专班负责生产,而当时产量较大的南通白酒和南通粮酒则由3个班生产。

南通大曲属于浓香型酒,品质极佳,一打开储酒乌坛的盖子就闻到令人垂涎的浓浓酒香。在1980年由黑龙江商学院和北京市糖业烟酒公司联合编撰的《中国酒》一书中,有如此明确记载:“南通大曲酒清澈透明、香气浓郁,入口柔绵、醇和纯正,甘爽,尾净带甜,有余香,是浓香型酒,酒度为65度;此酒以优质黏子高粱为原料,用大麦、小麦、豌豆制高温曲为糖化发酵剂,人工老窖发酵。在工艺上,对曲、醅、水、酵、池、管、贮等各个环节要求都十分严格,故酒质日益提高。”

遗憾的是,张志陆透露南通大曲作为当年与省内名酒“洋河”“双沟”并驾齐驱的“三剑客”之一,计划经济时代虽然在市场上占有重要地位,甚至在全国范围内也有一定影响力,却由于后期市场环境和人们消费习惯的变化,南通大曲的市场份额逐渐被其他品牌侵蚀,再加之生产成本低、产量又偏低等种种原因,这款承载“老南通”历史记忆的地产名牌在岁月的长河中日渐沉寂。本报记者周朝晖

本报见习记者刘鹏



猜谜闹元宵

12日,农行南通港闸支行营业大厅内热闹非凡,一场别开生面的“喜乐民俗荟,猜谜闹元宵”活动在这里火热进行,吸引了众多客户前来参与,现场欢声笑语不断,节日氛围浓厚。

秦怡 王开元