

青耕记的丰收节日记——

# 时光深处的种子 乡村未来的星火



● 长沙晚报全媒体记者 黄汝兮

清晨的凉风里裹着稻穗香，吹到我们芦塘村的试验田时，我蹲下身子开始采摘地里的辣椒。指尖触到的辣椒皮软乎乎的，红得透亮，仿佛可以掐得出露水来。这一刻，我忽然意识到，这场始于春耕的“青耕记”之旅，要在秋分这天画上句号了。

转眼就到了中国农民丰收节，春去秋来，我、余劭勤、冯启阳——我们3个长沙晚报全媒体记者跌跌撞撞地从翻地播种学起，从种菜到卖菜，探寻着老种子蔬菜的发展出路。但更是在遗忘的边界寻找希望：老种子与乡村振兴的深层链接。

小半年过去了，这亩菜地更像是回到了最初的老样子：四季豆、黄瓜、长豆角已经过了收获时节，原先那批菜苗已经拔去，土地又重新平整好，正等待着下一季的菜种。只有茄子和辣椒，还维持着茂盛的长势。“冯启阳你看！上次倒伏又扶起的茄子苗，挂果率又恢复了！”我叫正在摘辣椒的冯启阳过来看，茄子捏着软乎乎、沉甸甸的，我的心里也忽然软下来——从春播时分不清种子品种，到现在能一眼看出茄子的饱满度，这半年的“种菜生涯”，竟悄悄藏了这么多成长。

每一粒老种子，都是乡村振兴的星星之火。

↑春去秋来，长沙晚报三名记者从翻地播种学起，从种菜到卖菜，探寻着老种子蔬菜的发展出路。

长沙晚报全媒体记者 周数邑 摄



扫码看辣视频  
青耕记收官



## 春分：垄沟里的启蒙课堂

翻开沾着泥土的采访本，第一页还记录着第一期节目的拍摄环节：翻地、播种。那是3月24日，我们在芦塘村认领一亩试验田的第一天。当时我们挥着铁锹开垄沟的样子，引得田埂上的于大爷直笑：“你们这些徒弟还没出师啊，这垄沟歪得像蚯蚓哟！”

现在想来，那道歪扭的垄沟恰是我们成长的起点。此前写农业报道时，政策术语和数据图表信手拈来，却从未想过“不误农时”四个字要靠沾满汗水的额头来体会。七八十岁的大爷们手把手教我们用旋耕机、铁锹、铁铲，连续劳作几小时后，汗珠在他们黝黑的脸上滚落，他们却比我们这些年轻人更有精神。

更大的震撼来自于家人的坚持。也是在那一天，我们把于家人历时8年从全国各地收来的老种子捧在手心，“现在的菜吃不出以前的味道，是因为老品种快没了。”浏阳市湾塘古生态种养专业合作社董事长于建起的话像一颗种子，在我心中埋下了问号：当杂交蔬菜占据菜市场，承载着儿时味道与农耕记忆的老种子还能否在市场上突围，打开销路？

那之后不久，中共中央、国务院印发了《加快建设农业强国规划（2024—2035年）》。规划明确了实施路径：全链条推进农业产业体系升级，提升农业综合效益。其中要推动种业自主创新全面突破，深入实施种业振兴行动，加快实现种业科技自立自强、种源自主可控。

经过半年的体验，我们把这些手心的菜种，种成了菜苗，结出了果实，又再次收下了老种。这场“种瓜得瓜、种豆得豆”的循环里，让我更清晰地看懂——这些看似普通的菜种，不仅是千家万户舌尖上的“乡愁”，还是关乎国家种质资源安全的“芯片”，更是关系着乡村振兴的“密码”。

出品人 洪孟春  
总策划 周艺  
策划 岳冠文 罗杰科 肖文娟  
编导 黄汝兮  
拍摄 冯启阳 余劭勤  
剪辑 黄汝兮 冯启阳  
运营 肖娟  
包装 王聘

## 夏至：销售破局的微光

我七月的手机相册里，还保留着两张照片：一张是在高温和强对流天气的打击下，倒伏一片的茄子田；另一张是长沙县标准化的种植大棚里，挂在枝头“闪着光”的黄贡椒。这鲜明的对比，恰是老种子蔬菜的两种“结局”。

同样在宁乡经营着老种子蔬菜种植基地的戴子寒告诉我们，今年几百斤老品种西瓜卖不掉，只能摘了喂猪。“客户有限，不敢多种”的困境，和我们在芦塘村遇到的难题如出一辙。

老种子蔬菜难道真的解决不了销售难题

吗？湖南省蔬菜产业技术体系种质资源岗位专家、湖南省农科院蔬菜研究所副研究员汪端华告诉我，在江永县，同样是老品种的香芋却种出了近40万亩规模，成为湘菜名菜的标配食材，还发展出了完整的加工产业链。

老种子只需要保护好，更需要发展好。这条发展之路上，需要科学技术赋能，更需要市场化的思维定向。这个发现让我们调整了方向，不再只盯着眼前的一亩试验田，而是跟着专家去学习、探索老种子蔬菜产业化、市场化的可能性。

## 小满：市场的冷与暖

六月的“老种子蔬菜”内购会亏损170元的账单，至今还夹在我的采访本里。那张写着“销售额1930元，成本2100元”的账单，比任何数据都更直白地揭示了老种子蔬菜、老把式种植的现实困境。

当时我们的老种子蔬菜迎来第一次丰收，却直面了单品产量够不上商超门槛，给餐饮供货又不在采购清单上的难题。情急之下发起的“老种子蔬菜内购会”，虽然卖出202公斤蔬菜，却因辣椒采摘量远超预订量，不得不折价销售。

永安镇政府食堂送来的50公斤订单，更像雪中送炭的暖意。

最难忘的是去海吉星蔬菜批发市场调研的那天。批发商指着堆成山的小南瓜叹气：“今年全国蔬菜大丰收，产量过剩，小农户种得又多，价格就压下来了。做了20年蔬菜批发生

意，怕是有五六年没遇到过这行情了。”谈及菜价，批发商边说边摇头，“等过阵子，我们都要把一些品种的苗扯掉，不然越卖越亏。”

正午阳光照在那些鲜亮的小南瓜和茄子上，反光像镜子一样扎眼。回程路上，余劭勤突然说：“原来农民要对抗的不只是天灾，还有看不见的市场风浪。”

转机出现在与“湘遇老伙计”的合作洽谈。当唐卫老板捏着我们的丝瓜眼睛发亮，说“这种丝瓜炒出来不易氧化发黑”时，余劭勤抱着菜篮子的脚步都雀跃了起来。厨房里铁灶火光灼灼，丝瓜下锅的“呲啦”声混着鲜甜漫出厨房，那一刻我们的期待和厨房里烟火一同升腾起来。

但现实很快给我们上了第二课。当唐卫报出黄瓜2元、空心菜2.5元的进货价时，我们沉默了——这几乎等同于我们的种植成本。老种子品种多，规模小，无法机械化操作；不打农药不施化肥，又推高了人工成本。这场价格谈判的僵局，仍然无解。

←余劭勤学起机器翻耕  
有模有样。长沙晚报全媒体记者  
邓迪 摄

↓黄汝兮在采收黄  
瓜。长沙晚报全媒体记  
者 黄启晴 摄

↓冯启阳在种菜。长沙  
晚报全媒体记者 黄启晴 摄

## 秋分：丰收时节的盼望

也是在这场学习之旅中，我们得知，如今有这样一群人，扎根蔬菜供应链，要把湖南老品种蔬菜，推广到全国各地的湘菜餐饮门店，端上亿万家庭的餐桌。循着湖南省农科院蔬菜研究所专家们的指引，我们终于找到了这样一家藏着“湘味密码”的公司。

湖南上食友商供应链有限公司营销副总易雷告诉我，老品种蔬菜要结合湘菜大师的菜品研发，才能更好地提升其产品价值、品牌价值。长沙县的东山光皮椒，正是因一道“光皮椒炒瘦肉条”的“网红新湘菜”，而走俏全国。

我们的老种子蔬菜，能否也在湘菜大师的手中绽放美味光芒？带着我们试验田里的蔬菜，我们找到了湘菜大师颜卫胜和小武哥。小武哥拿着我们的茄子端详，却也没忘了“泼冷水”：“你们这茄子品质是好，可讲实在的——我们一个青椒蒸茄子，在每个店都是热销菜，你们的产量完全不够啊。”不过他们的话，让老种子蔬菜的市场机遇更加清晰。

对于坚持品质和味道的湘菜餐饮门店来说，好食材尤为重要的。特别是带着乡土原味的老品种食材，更是湘菜大师们的“最爱”。“我们的采购人员是开着货车去全国各地的农村赶集，就是为了发掘好食材、好味道。”颜卫胜告诉我们，好的厨师能用正确的火候、融合的创新，把食材的特性激发出来，让更多食客品尝到好味道。

回程的路上，摸着裤脚上没干的泥渍，我更加明白了——我们曾以为破解老种子困境的答案，写在菜地里。但后来发现，菜地里的劳作只是“农业强国”这篇蓝图中，细小的一环。丰收时节，但这一刻我却领悟到，老种子的丰收，不只是地里的丰产。只

→黄汝兮准备去送货。长沙  
晚报全媒体记者 黄启晴 摄

有让这些老品种蔬菜端上更多人的餐桌，才能真正带来农民的增收、丰收。丰收节的意义，也不只是在庆祝当下的收成，更蕴含着诸多期盼。盼着每一份土地的馈赠都不被辜负，盼着农民的汗水都能变成实实在在的价值。而对于这些期盼的回应，都藏在从田间走向餐桌的无数车辙里。

回想起从三月到如今的每一篇报道，不仅有播种时的期待、生长时的忐忑、丰收时的喜悦，更有对“出路”的思考。这场历时6个月的“青耕记”，始于一次简单的体验，终于对农业现代化的深刻理解。虽然，我们没能完全帮芦塘村的老种子写好发展的答卷，但至少，我们把这些带着泥土气息的故事和我们对农业发展的思考，讲给了更多人听。

芦塘村的田埂上，忙碌着的，仍然是那些年迈的身躯。但乡村全面振兴的建设者，更呼唤年轻的力量、年轻的认知、年轻的思考、年轻的拼搏。

青耕，不仅是青年耕耘土地，更是青春耕耘未来。当青年的手，与农民的手、专家的手共同抚过那些老种子，种下的就不仅是蔬菜，更是乡村振兴的新希望。

土地从不会辜负认真耕耘的人，时代也不会辜负那些把文章写在大地上的青春。我们这场关于老种子的实验旅程结束了，但我相信会有更多关于成长、丰收的故事，在这片土地上继续生长。

