



生态筑基 山水孕育“金饭碗”

清晨,全南县龙源坝镇雅溪蔬菜基地已沸腾如集市。菜农李细风指尖轻捻,精准掐下一株菜心,茎秆断面瞬间渗出清亮汁珠:“尝尝,自带甘甜!这山水浸润的‘自然味’,老广们一便知!”

全南宛如一片绿色海洋,83.39%的森林覆盖率将它铸成赣粤交界的“天然氧吧”。作为赣江支流桃江的发源地与国家重点生态功能区,这里因空气优、水质好,荣膺“中国天然氧吧”“省级生态县”称号。得天独厚的自然环境,为全南高山有机蔬菜搭建了先天舞台。

记者驱车蜿蜒至南迳镇古家营蔬菜基地,云雾缭绕间,白色大棚如梯田般依山铺展。酷暑当空,山顶清风却携着丝丝凉意拂面而来。“种植高山蔬菜,全靠这山,这水!”基地负责人刘圣帅迎风而立,声音里满是自豪。

全南县地处南岭山脉末端,山地面积占比超七成,年均1800小时日照与1600毫米降水,十分适合种植蔬菜。特别是高达10℃的昼夜温差,让白菜维生素C含量跃升至平原的1.5倍,可溶性糖累积提高40%。

深藏地下的富硒土壤,则是山水现金流的关键所在。全南境内红壤与黄壤交织,有机质含量高达3%至5%,是平原沃土的1.5倍,经微生物分解形成小分子氨基酸与锌、硒等微量元素,直抵蔬菜细胞深处,提升鲜味;弱酸性土壤则促进根系吸收磷、钾,增强细胞壁韧性,使得蔬菜口感爽脆。

生态禀赋如磁石,吸引自然之星、伊珩农业等龙头企业竞相扎根。同时,该县大力推广“公司+村集体+合作社+农户”模式,通过流转土地、完善基础设施、打造蔬菜种植基地,让农业经营主体从“散”到“聚”;配套建设金龙镇水口村育苗场、龙源坝镇有机肥堆沤场、金龙镇冷链加工中心等项目,推动蔬菜全产业链式发展,“全南富硒有机蔬菜”品牌已成为金色名片。

生态资源资产化,特色产品品牌化——全南交出优异答卷:截至目前,全县蔬菜播种面积12万余亩,年产量25万余吨,其中一半以上销往大湾区。经“富硒+有机”认证的奶白菜,销往粤港澳大湾区市场,价格比普通蔬菜高近十倍。

匠心淬炼,标准铸就“免检牌”

来到全南县金龙镇水口村自然之星蔬菜基地,菜农正戴着手套、持特制刀具,在初采回来的“黄金两小时”内切割菜心,切口平整的菜心随即送入预冷库。“入库前必须仔细检查菜里是否有虫和黄叶子,蔬菜长短要保持一致,不能粘上一点泥巴。供港标准就是‘铁规’。”菜农林清娣说。

基地墙上,《全南供港蔬菜标准化生产流程图》细则近乎“执拗”:种子须来自认证名录,土壤月检重金属,农药化肥“处方制”领用。也正是因为这份虔诚匠心,让全南县成为江西省绿色有机农产品示范区、国家级高山蔬菜标准化示范区。

以菜为媒,融湾加速。全南擘画蔬菜产业发展宏图,依托自然之星、伊珩农业等龙头企业,建设一批粤港澳“菜篮子”基地。对大湾区需求,打造有机农业种植技术体系,“三品一标”贯穿品种培优、品质跃升、品牌锻造与标准化生产全链。

步入伊珩现代农业产业园的育苗大棚,智慧气息扑面而来——智能水肥一体化、智能通风设备、温湿度监测设备、智能补光等各种高科技设备随处可见,各类蔬菜生长所需的水肥光温,均由智慧化系统精准调节。

引进华南农大教授团队,建设种苗繁育基地,以无土栽培(水培)技术培育空心菜、番薯叶等,高品质瓜果直供大湾区。“质优味美的良种让公司的蔬菜瓜果供不应求,大湾区的消费力度也足以支撑起公司继续研发、种植良种,形成良性循环。”伊珩农业发展有限公司负责人邹浩说。去年,该公司推出的特色小番茄,在广州商超收获一众好评。

除此之外,该县还按照现代农业标准,建立了符合有机认证要求的准入制度,对生产的各环节层层把关,每份蔬菜都有“专属身份证”。扫描包装二维码,菜心瞬间“开口说话”:生产地、采摘日期、检测指数、冷链轨迹等信息一目了然。

截至目前,该县通过认证的粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地7个、有机产品50个、富硒农产品52个、绿色食品25个,吸引全市首家有机蔬菜“盒马村”落户。在大湾区食品安全抽检中,全南有机蔬菜农药残留合格率连续三年100%,成“免检明星”。



主播正在直播带货。

通衢破壁 田间舌尖“零时差”

傍晚时分,全南县龙源坝镇万背村自然之星蔬菜基地一派繁忙,质检员正对即将入库的蔬菜进行检测。“经过处理的蔬菜快速入库锁鲜,全程采用冷链运输,蔬菜抵达湾区时仍新鲜如初。”基地负责人说。门外,一排排冷藏车蓄势待发,一场与时间赛跑的“锁鲜战”即将启程。

这份“鲜”的背后,离不开得天独厚的区位优势。全南县距广州白云机场车程仅2.5小时,大广高速直通深圳盐田港。“早上5点采收的菜心,下午4点便能摆上湾区餐桌。”全南县商务局有关人员说,“以冷链锁鲜、区位优势、渠道织网,让绿野直抵唇齿间。”

而将区位优势转化为舌尖鲜度,“冷链”无疑是那把核心密钥。瞄准大湾区“菜篮子”需求,全南高标准打造了粤港澳大湾区农副产品直供产业园暨江西保供(全南)冷链物流园。建成14个总容积超1万立方米的蔬菜预冷库,编织起覆盖生产预冷、零度加工包装、封闭式低温装卸的全链条无脱冷流通网,将“锁鲜”的起点扎根在收获现场。

“车厢按叶菜、果菜、加工品分区,多温区独立分隔,温度波动小于0.5℃。传统运输损耗超25%,我们控在5%内!老广们笑称这是蔬菜‘头等舱’。”车队长展示智能控温APP。近年来,该县供湾蔬菜运输时效提升40%,物流投诉率下降92%。

鲜菜要“快达”,更需“畅达”。全南积极拓展多元稳固的销售渠道:与广州江南大市场签订直销协议,打通直供羊城快车道;地道农业公司的蔬菜,稳定输往深圳海吉星市场;周布、正河基地的优质菜,则直供东莞黄江镇配送中心。订单销售勃发——自然之星“联姻”百佳、永旺、天虹、华润万家、盒马鲜生等,产品直供大湾区商超;本地农户与企业签长约,渠道固若金汤。尤其“供港澳蔬菜绿色通道”的开启,全南蔬菜抵湾时效再提速3小时,鲜度竞争力明显提升。

市场的反响,是最有力的背书。在深圳海吉星市场“全南蔬菜专销区”,电子屏实时更新25个基地供货信息。“我们签订‘保底收购协议’,价溢市价15%。”批发商托起来自全南的生菜,“哪怕是台风天,这些菜都能准时到!”

从田间预冷库的“锁鲜战”,到智能车厢的“蔬菜头等舱”,再到大湾区商超的全南蔬菜——这条用速度与温度锻造的“鲜”行通道,将全南的生态馈赠转化为大湾区千家万户舌尖上的鲜美日常。这不仅是“锁鲜战”的胜利,更是“绿水青山就是金山银山”的生动实践。

在粤港澳大湾区各大商超的生鲜区,青翠欲滴的蔬菜如翡翠般整齐码放,“全南富硒有机蔬菜”的标识格外醒目。这水灵灵的“全南味道”,早已成为大湾区餐桌上的常客——它不仅是“新鲜、安全、风味佳”的代名词,更承载着百里之外的生态馈赠。

然而,这份跨越千山万水的鲜香,绝非偶然。一个深藏赣粤交界群山之中的“江西南大门”,其蔬菜何以能跨越地理阻隔,牢牢锁住湾区大众的味蕾?

答案,就在全南县倾力打造的生态密码、品质密码与流通密码这三重奏之中。

记者手记

全南县群山叠翠,蕴藏自然的丰厚馈赠。在龙源坝镇的菜畦间,菜农李细风手起刀落,鲜嫩的菜心应声而断,清亮汁水瞬间涌出。收获的蔬菜随即进入预冷库,为奔赴远方的旅程做好准备。库外,冷藏车引擎低鸣,一条连接深山与繁华都市的绿色通道正悄然开启。

得天独厚的自然环境,是全南蔬菜卓越品质的坚实根基。亚热带季风的温润水汽与昼夜温差,赋予蔬菜饱满纤维与清甜本味。富硒土壤则是这片土地“点绿成金”的核心密码。当蔬菜根系汲取这份地质馈赠,一棵棵富硒有机蔬菜便成为驱动县域共同富裕的黄金引擎。

品质的铸就,源于对标准的执着坚守。金龙镇水口村蔬菜基地墙上,细致入微的生产流程图清晰标注着每一关键环节——从种子编码的精确管理,到物理防草布的广泛应用,无不彰显对规范的敬畏。扫描包装上的二维码,详实数据筑牢“舌尖上的安全”防线。

当全南蔬菜穿越百里山水,端上大湾区餐桌,那一口清甜早已超越了滋味本身。它承载着全南人民践行绿色发展理念的坚定担当——只要始终秉持对自然的敬畏与精益求精的匠心,源自绿水青山的自然之味,必将成为都市味蕾上恒久的鲜美印记。

专家观点

全南蔬菜热销大湾区,是县域经济突破生态约束、实现高质量发展的战略样本。我省《关于推动县域经济高质量发展的若干措施》(以下简称《若干措施》)为县域产业升级提供了政策指引,而全南蔬菜产业的崛起,正是其生动实践——以生态资源为基础,以全链创新为动能,实现绿色崛起。

锁定生态优势,破解区位优势瓶颈。全南县依托生态资源,确立“富硒+有机”核心战略。通过“公司+合作社+农户”模式整合分散农田,打造标准化生产基地。其有机奶白菜直供湾区的高溢价,本质上是生态资本的品牌化兑现,完美契合《若干措施》“发展壮大特色产业”的要求。这为更多县市提供了启示:立足本地生态本底,以差异化竞争锻造细分领域的“单项冠军”,可有效打破区位优势。

精益品质管控,对接高端市场。在食品安全备受关注的当下,全南县构建了从种子认证到农药“处方制”的全链条标准化体系,通过二维码溯源实现生产透明化。同时,大力推动绿色、有机认证,以数字信任破解信息不对称,成功突破高端市场壁垒。这种近乎“免检”的信誉,正是《若干措施》“实施农业品牌精品培育计划”的最佳注脚。

智慧物流赋能,重塑时空格局。按照《若干措施》“支持冷链物流建设”要求,全南县精心打造冷链物流园,形成完善的县域商贸流通网络。这一智慧冷链体系,如同融入都市圈的“时空折叠器”,通过极致物流效率扩展市场半径,使边缘县域跃升为价值链的关键节点。

当深山鲜蔬与都市餐桌持续共振,县域经济已从区域发展的配角,跃升为共同富裕的主角。全南蔬菜产业的蝶变,深刻诠释了《若干措施》的战略远见:将生态资源从自然禀赋转化为核心竞争壁垒,推动农业生产从粗放走向精益制造,最终实现县域定位从边缘地带向价值链中枢的跃迁。生态价值转化,正成为撬动县域经济高质量发展的核心支点。

县域发展贵在生态价值转化

□赣南师范大学经济管理学院教授 孙剑斌



赣报观察工作室 GANBAOGUANCHAWO
读懂赣州,从这里开始



扫码查看更多内容