

虎山村萝卜田(塔前镇政府供图)

乡愁有味

虎山萝卜： 一口鲜甜传百年

李思敏文/摄

“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方”的养生谚语流传已久，萝卜营养丰富，含有丰富的碳水化合物和多种维生素，素有“小人参”的美称。

延平区塔前镇虎山村被称为“闽北萝卜第一村”，在这里，840米的海拔、山间的温度、独特的沙土壤与甘冽的清泉，共同滋养出这时节最饱满、最鲜甜的味道——虎山萝卜。

秋冬相交之际，当冷冽的空气到访，一种属于大地的鲜甜，正悄然凝结……

虎山村被誉为“闽北萝卜第一村”



①



②



③

- ①村民挑着萝卜下山
②游客开心地拿着萝卜合影(资料图片)
③村民在清洗萝卜



C

萝卜『走』出大山去

沿着环绕村落的水泥路前行，路边，几乎家家户户门口都摆着几个大水缸，村民们戴着手套麻利地清洗萝卜；附近，数间新建的清洗房整齐排列，每间房内都有专门的萝卜清洗盆、放置区等。

“我们村里今年新建了萝卜清洗房，以提高萝卜清洗效率、改善清洗环境。”刘明财介绍，如今的虎山村，已经形成了从种植、收获、清洗、到分拣、搬运、装车的一条龙服务，每逢萝卜收获季节，可提供200余个就业岗位。

前端生产环节已就位，要想村民日子过好，最重要的仍是后续的萝卜销售环节。“由于萝卜分量重，快递成本比较高，为了进一步扩大虎山萝卜的品牌知名度，还需要扩展销售渠道。”虎山村党支部书记兼村主任朱维深说，要想萝卜卖得好，控制物流成本很重要。

2023年，中国邮政集团有限公司延平区分公司与塔前镇政府签署了助商兴农合作协议，主动与种植户对接，不仅在价格上给予大幅优惠，并给每位乡邮员配置了一台新能源车，提供实地采摘、上门收寄等服务，让萝卜在田间地头搭上“顺风车”。

虎山村还与优野、朴朴等平台合作，以社区团购订单等形式将萝卜销往福州、三明等地。本地市场则与延平区新蔬菜批发市场合作，将最新收获的萝卜送到南平人的餐桌上。

“老刘，明天有人预定30斤萝卜和5斤萝卜干。”说话间，乡邮员林金成开车抵达，他是土生土长的塔前镇人，因萝卜与刘善叶相识。抱着要让虎山萝卜被更多人知道的想法，林金成这两年开始通过直播带货、“邮乐购”等线上平台帮助虎山村销售萝卜。“你看，我现在也是‘主播’咧。”林金成展示手机里拍摄的萝卜视频，笑着说。

“按照今年种植规模估算，年产量约300多万公斤，年产值约1600万余元。”在朱维深看来，多渠道拓展虎山萝卜的销售平台，是目前虎山萝卜“走”出深山的关键。



D

萝卜吃出花样来

也许在不少人看来，脆甜的萝卜只是“冬季限定”，虎山村则打破了这个“刻板印象”。

“只要有需要，萝卜干应有尽有。”谈及自己的萝卜干制作“副业”，刘善叶笑容自信。近年来，为了延长虎山萝卜的产业链，虎山村建起了农产品初加工中心，方便村民利用机器设备将“颜值不高”的萝卜加工成萝卜干。

随着别有风味的萝卜干“出圈”，刘善叶等“萝卜大户”时不时便能接到大批量订单，此时，一些“高颜值”萝卜便化身萝卜干，满足顾客需求。就这样，一丝鲜甜从秋冬蔓延至四季。

萝卜的香气留在舌尖，带来的“人气”却留在了村里。“现在村里有15户人家做民宿。”刘明财介绍，最多时一天能接待500余名游客。

李时珍曾盛赞萝卜“可生可熟，可菹可酱，可豉可醋，可糖可腊可饭，乃蔬中之最有益者”。多数游客到访虎山村的主要目的是萝卜，除体验拔萝卜外，更馋那一桌或炒、或煎、或煮的花样“萝卜宴”。

“这是今年‘出生’的虎小白。”朱维深介绍起今年村里新创作的IP虎小白——一根头戴虎头帽的白萝卜。萝卜山头的虎小白合照“相框”、清洗工厂附近的虎小白塑像、“守护”在萝卜田旁边的粉色萝卜立牌……憨态可掬的虎小白为虎山村增添了几分意趣。

晚风渐起，暮色中，虎山村已升腾起缕缕炊烟，鲜甜的香味随风蔓延。心满意足晚归的游客、踌躇满志结束工作的乡邮员、知足常乐卖完萝卜回家的村民……他们的身影交织在一起，勾勒出一幅乡村振兴的美丽画卷。



白萝卜水晶卷(资料图片)

记者手记

走进虎山村的那天，空气中弥漫着清冽的甘甜。映入眼帘的是一根根白嫩嫩的萝卜，和这片土地上的人们那热气腾腾的生活。

在村民刘善叶的萝卜地里，我看到了奋斗最生动的模样。他滴落的汗珠、布满老茧的双手、总是笑着的脸庞，是农人对这片土地最深沉的热爱。

在村委刘明财的话语中，我嗅到了坚持的味道。他生在村里，长在村里，每日为种萝卜、卖萝卜奔走，他的“不言弃”是本土人对家乡最热烈的回应。

在乡邮员林金成的手机里，我听到努力就有回响的故事，作为虎山萝卜的“宣传员”，他努力讲好萝卜的故事，积攒“粉丝”，无比热忱。

他们告诉我，乡愁是希望，是奋斗，是冬日家中的一碗暖阳。站在村头，夕阳映照下的“虎小白”和缓缓归家的村民构成一幅和谐的画面。“乡愁”从来不是宏大的叙事，它也许就是让优质的农产品卖个好价钱，让勤劳的人获得应有的回报，让家乡成为年轻人愿意回来的地方。

A 萝卜出自好山水

虎山萝卜，以其个大色白、头圆汁多、口感脆嫩而著称，是名副其实的闽北萝卜“代言人”。成就这份美味的秘诀何在？

“我们的萝卜，是一方水土‘养’出来的。”虎山村村委刘明财一语道破虎山萝卜美味秘诀。

这份独特的水土，首先源于其高海拔。虎山村平均海拔达840米，其所在的塔前镇坐拥延平区最高峰——1387.2米的金凤山。高海拔不仅赋予了萝卜极佳的成长环境，覆盖率高的原始生态林更确保了水源的纯净与丰沛。

美味需时光的沉淀。萝卜在虎山村的种植历史已逾百年，一代代农户早已深知，正是村里优质的沙土壤，才能种出最可口的萝卜。这里土壤呈酸性，有机质与微量元素含量均衡，保水性能恰到好处，再辅以农家有机肥，为萝卜的卓越品质奠定了坚实基础。

“雪霁菜心鲜，霜催萝卜甜”。高负氧离子的空气与终年缭绕的云雾，共同营造了一个温和湿润的成长家园，冬日万物蛰伏，虎山萝卜却在低温中积累糖分，愈发清脆可口，将山野的精华凝于一身。

B 萝卜嵌入『技术芯』

“再抓紧一下，今天把这片地的萝卜都拔掉……”早上6时，44岁的村民刘善叶就在自家的萝卜地里忙起来了，当天，他要完成采收数百斤萝卜的任务，并及时运往城区销售。

采收、清洗、装车……刘善叶的额头出了细密的汗珠，但他一点也不觉得累。“今年气候不错，萝卜品质很好，运出去很快就卖完了。”谈到今年的好行情，刘善叶笑容灿烂。

“2014年退伍后，就想着老家环境这么好，要种点啥。”刘善叶返乡之始，就跟着其他村民种植反季节蔬菜，后来他发现虎山萝卜的独特口感，便开始专精“萝卜之道”。

2017年底，来自省地震局的林苗禄被派驻到虎山村任党支部第一书记，同时，林苗禄还以科技特派员的身份开始指导当地农户提升萝卜的技术含量。

在专业指导下，虎山村原本一年三季的萝卜改为一年两季，收过萝卜的地再低密度种上花生、土豆和毛豆等农作物，让土壤充分恢复后再种植下一茬萝卜，以此进一步提升萝卜品质。延平区农业农村局土肥站技术人员还定期到村里检测土壤肥力等，并根据检查结果提供种植指导。

萝卜越种越甜，萝卜地也越种越多。刘善叶从

最初的十几亩地扩种至如今的百余亩，成为远近知名的“萝卜大户”。村子里不少农户也靠着这土里的“银疙瘩”，鼓了“钱袋子”。

2019年，当地成功申报“塔前虎山萝卜”品牌商标。接着，虎山村获评省级乡村振兴试点村、省级“一村一品”示范村(蔬菜)。为打响“虎山萝卜”品牌，虎山村强化党建引领，成立农民专业合作社，以“党支部领办合作社”的形式，积极引进延平区农业产业化龙头企业，采取“公司+农户”模式，大力发展以虎山萝卜为主导的特色种植业，示范带动村集体增收、村民致富。

同时，在延平区委区政府的大力支持下，塔前镇围绕萝卜产业提质升级，重点投资建设了塔前镇虎山村农产品初加工中心、虎山村萝卜共富产业园等项目，旨在以虎山萝卜为核心，促进“农文旅”融合，推动现代农业发展。

“接下来，我们将继续擦亮虎山萝卜这块‘金字招牌’，以虎山萝卜产业为核心，以产业联动为纽带，串联各村特色农业资源与生态禀赋，延伸‘农文旅’融合链条，让单个村的‘产业优势’变成多个村的‘发展胜势’，真正实现‘一业兴、百业旺、村村富’，推动塔前镇现代农业高质量发展再上新台阶。”塔前镇相关负责人表示。



村民在地里采收萝卜(资料图片)



虎小白