

彝族妇女茶光菊从云南远嫁至象山县晓塘乡西边塘村，靠着艰苦创业替夫还债。去年，本报率先报道了此事，并引起人民日报、新华社、光明日报、浙江日报等中央、省级媒体的广泛关注和跟踪报道，在全国产生强烈反响，茶光菊获得“浙江好人”“最美诚信浙江人”“最美象山人”等诸多荣誉，成为象山的“名人”。

一年来，茶光菊的生活有什么变化？近日，记者前往茶光菊家中，进行采访。



茶光菊在鹅场。

引种“红美人”遭冻害 养鹅因疫情遭遇销售难 “最美诚信浙江人”茶光菊： “这一次，我也会挺过去的”

A 引种“红美人”遭遇两场低温冻害

春雨刚刚下过，茶光菊家的院子里湿漉漉的，车棚里晾着衣服、晒着菜，还摆放着农用三轮车、电动车和茶光菊干活用的工具。

家里的摆设和一年前记者到访时一样，只是电视机下方的格板上多了几个奖杯和荣誉证书。

果园面积比一年前扩大了，有20多亩地。大部分用来种“红美人”柑橘，少部分拿来种葡萄和其他品种的橘子。

茶光菊说，在乡政府的牵线搭桥下，乡里的“红美人”种植大户给她们少数民族姐妹提供了免费的修枝技术、培

肥、除草、病虫害防治等培训指导。她自己引种了两年的“红美人”枝条，但去年年底和今年年初的两场低温冻害，让她损失惨重。

那时，她守在大棚里，烧火给“红美人”加温，但效果微乎其微，眼睁睁看着果树被冻伤。

B 大白鹅养殖项目因疫情遭遇销售难

去年，为了推动当地低收入少数民族增收致富，象山县委统战部联合晓塘乡引进大白鹅养殖项目，全国道德模范、象山县畜牧兽医总站站长陈淑芳全程帮扶。

这是带动大家一起致富

的好机会，茶光菊贷款15万元加盟，并动员了3个少数民族姐妹和养殖大户胡亚云一起干。大家从去年7月开始平整土地，搭建养殖场，并购置了1万只鹅苗。年底正是收获的季节，可因为疫情原

因，遭遇销售难。

因为亏损，一些伙伴选择了观望。茶光菊、胡亚云很着急，一边向陈淑芳求助，从技术上来降低损失，一边找人拓展销售渠道。

C 要帮大家蹚出一条共同致富路

茶光菊坦诚：“压力确实很大。不仅仅是亏损，还有大家的期望和信任。政府对我们信任，扶持了这么多，我不能辜负。还有其他少数民族姐妹，她们都指望我蹚出一条共同致富路，我不能碰到一点挫折就退缩了。我要是打退堂鼓，那其他人是不是也要灰心了？所以，我不能输。以前那么难，都扛过来了，这一次，

我也会挺过去的。我相信下半年你再来的时候，一定能看到我们鹅场二期投产。”

从茶光菊坚毅的话语中可以听出，她的心里不光“住”着家人，还有周围的相亲，还有当地的少数民族姐妹。

茶光菊家门口有一块“民族同心姐妹驿站”的牌子。晓塘乡妇联主席杨溢说，因为风俗习惯、文化理念

等差异，当地的少数民族姐妹嫁过来后，融入当地生活的难度比较大，缺乏归属感，难免心里孤单寂寞，与家人或者邻里之间发生矛盾，都愿意找茶光菊倾诉。

同样是嫁到西边塘村的彝族妇女崔海萍说：“茶大姐就像知心姐姐，家人不理解的，她会理解，和她聊聊，自己心里的疙瘩也就解开了。”

D 全国道德模范评价：“她富了，会帮助更多的人”

去年年底，崔海萍有近1000公斤的“红美人”因为品相不是很好，卖不出去，茶光菊四处找人推销，终于赶在寒潮到来前，销售一空。

崔海萍告诉记者：“在茶光菊的朋友圈里，经常看到农忙时节她在吆喝叫卖‘红美人’，其实大部分都不是她自己的，她是在帮人推销。”

大家历数着茶光菊的好：有些少数民族姐妹创业资金不足，茶光菊就上门走访了解情况，帮助大家与乡统战办、妇联对接，向农信社申请小额贷款担保贷款；今年春节前夕，茶光菊还顶着寒风骑着电瓶车给困难群众送去县里发放的慰问金；最近，她又在和姐妹们谋划着学习电商带货和新

零售对接，提高葡萄和柑橘的售价……

采访中，全国道德模范、象山县畜牧兽医总站站长陈淑芳给记者发来微信，如此评价茶光菊：“她大方，吃苦耐劳，诚信对人，心地善良。我希望把她带得更富裕，她富了，会帮助更多的人。”

记者 张晓曦 通讯员 苏锦锦

爽脆香甜的油菜薹 你尝过吗？

初春时节，在慈溪观海卫双湖村，有一小片油菜田正迎春绽放。跟一旁其他的油菜花相比，这片油菜长得不仅壮硕，而且可以入菜。昨天一早，记者冒着雨来到现场一探究竟，还有幸尝到当地种粮大户亲手烹制的美味油菜薹。

上午10点左右，记者来到这片面积约10亩的油菜试验田。当地种粮大户张玉平跟记者一起下到地里，摘下一大把十几厘米长的油菜薹。

“这些油菜不仅长得又高又大，而且菜薹煮熟后吃起来非常可口。”张玉平说，这是名为“越优1401”的油菜新品种，由慈溪市农业农村局从省农科院选来的，在他这里已经试种两年，去年和另外两个新品一起试种，他发现这个品种更适合当地的气候、土壤。

随后，他拿着刚摘的这大把油菜薹带着记者来到田地旁的家中，准备下锅煮来尝尝。

清洗，沥水，切段，放油，菜薹下锅翻炒、放盐……只见锅内的油菜薹越炒越绿，香气四溢，翻炒三五分钟后关火，一盘色香诱人的清炒油菜薹出锅了，入口又脆又甜，还带点炒菜蕪的味道。

接着，张玉平换了一种新做法。油菜薹在开水中焯熟，与胡萝卜一起凉拌，放点盐，滴几滴香油，一盘好看又美味的凉拌油菜薹也上桌了。

“过去，我们种的油菜，是高芥酸、高硫代葡萄糖苷（简称硫苷）的品种，因为这两种成分的高含量，传统油菜薹有强烈的苦味和辛辣味，让人对它敬而远之。”张玉平说，“省农科院专家培育的这一新品种油菜，是低芥酸、低硫苷的优质油菜，去除了传统油菜薹中口感不好的地方。另外，油菜薹里的可溶性糖、蛋白质、微量元素硒、维生素E等都高于青菜薹，上市时间最早可以到春节前。”因此，种了一辈子地的张玉平对这个油菜新品种的市场前景很看好。

记者 吴震宁 通讯员 沈波 岑唯一

