

信宜大成镇丽沙村:

# 冬闲田里种三造 “大头菜”成增收“带头菜”

茂名晚报讯 记者李光耀 通讯员高干 3月17日,阳光灿烂。走进信宜市大成镇丽沙村车头自然村,田间地头一派生机盎然:翠绿的秧苗已长至二寸来高,旁边刚完成采收的农田里,金黄的大头菜成片晾晒,在春日暖阳下散发出阵阵咸香。而另一侧,仍有部分大头菜郁郁葱葱,静待收获。

这一幕,正是丽沙村“冬闲田”变“增收田”的生动写照。每年秋收后至次年春播前,当许多地方的农田进入“休眠期”,丽沙村的土地却格外忙碌——村民们利用这段“空档期”,巧种三批大头菜,真正实现“一地多用、一季多收”。

### “大头菜”里的“乡味经济学”

“头菜煲猪肉,香过隔离屋。”“头菜蒸扣肉,不油腻。”在信宜农村,这两句俗语道出了大头菜的“江湖地位”。无论是作为配菜提鲜,还是担当主角,腌制过的头菜(包括菜头和菜叶)都是信宜人餐桌上不可或缺的“乡味”。

这份乡味,尤其牵动游子的味蕾,也正吸引着越来越多外地食客的青睐。在车头村,无论是小广场、房前屋后,还是田埂地头,随处可见晾晒的大头菜,空气中弥漫着浓郁的酱香。年近八旬的何叔正忙着翻晒自家的头菜,他笑着告诉记者:“这是今年的第三批了。11月秋收完就种下第一批,一个月左右收成,收完马上种下一批,到春播前刚好三批。”

收获后的头菜,需经村民之手完成一场“华丽变身”:采用传统工艺,选取新鲜肥嫩的肉质根茎与叶片,经多次手工揉搓、盐渍入味,再历经多日阳光曝晒,直至通体金黄,方算大功告成。这般匠心制作,让信宜头菜保留了原始风味,又增添了层次丰富的咸香。

在信宜人的餐桌上,头菜堪称最佳“素荤伴侣”——与五花肉同煲,它能吸走多余油脂,汤汁浓稠油亮;与扣肉同蒸,它化解肥腻,肉香中透出菜香;即便是简单的头菜蒸肉饼,也能让人多扒两碗饭。这份“草根美食”,不仅常登大雅之堂,更是信宜人馈赠亲友的“手信”首选。

### “三造”种植,让冬闲田“忙”出好钱景

丽沙村地处云开山脉大雾岭脚下,气候温和、雨量充沛,得天独厚的自然条件为大头菜种植提供了温床。大头菜生长周期短、产量高、见效快,恰好填补了水稻等作物秋收后至春耕前的土地空窗期。

“水稻、玉米、花生收完后,地也不能闲着。”村民们算的是一笔“时间账”和“增收账”:利用冬闲田种上三批大头菜,亩均收入可达3000至4000元,原本闲置的土地资源,就此变成了实实在在的“增收田”。每年春播前,农田里已经先收获了“三造”大头菜,村民把大头菜戏称为当地一年四季的“带头菜”。

据村干部介绍,有的村民家一年可收2万斤大头菜,这是一笔十分可观的收入。

### 合作社“搭台”,小菜头“链”起大产业

看准了丽沙村的种植传统与资源禀赋,大成镇因势利导,在该村成立种植专业合作社,推行“市场+合作社+电商+农户”的发展模式,引导农户抱团发展。从种植到加工,合作社全程提供技术指导,确保大头菜的品质与品牌价值。

如今,这棵小小的“大头菜”,已然成为带动当地村民增收致富的“带头菜”。而在信宜,丽沙村并非孤例,越来越多镇村正加入种植行列,让这道独特的产业风景线愈发亮丽。



村干部向记者介绍头菜种植情况。



村民在田中架起棚架晒头菜。茂名晚报记者张富 摄

天天好彩

# 公益福彩 善行天下

中国福利彩票  
CHINA WELFARE LOTTERY



福彩宗旨 扶老 助残 救孤 济困

茂名市福利彩票发行中心

广告

玩法	期号	最新开奖结果	玩法	期号	最新开奖结果
双色球	2026029期	06 19 22 23 28 31 05	3D	2026066期	9 3 4
快乐8	2026066期	37 41 03 56 08 27 17 57 43 63 65 20 06 58 30 54 69 02 04 60			