

一场芥菜田里的“感恩节” 见证企业与农户的共富源头

春回大地，浏阳市小河乡的千亩芥菜田里，绿意盎然，生机勃勃。3月10日，一场别开生面的“寻味源头，感恩乡亲”聪厨小河乡首届芥菜收获感恩节在这里举行。这并非一场简单的企业庆典，而是一次从城市车间重回乡村田垄的深情溯源，一次企业、农户与土地之间真挚情感的集中呈现。 ■文/许伟哲



活动当日清晨，聪厨的员工代表们便来到了小河乡乌石村的芥菜基地。他们的第一课，是向当地经验丰富的农户学习如何收割芥菜。在老师的指导下，这些平日与厨具、生产线打交道的“学生”们，笨拙却认真地挥动农具，体验着从土地获取最原始馈赠的过程。随后，员工与农户结对，分组进行采收与搬运。

采收间隙的“田间访谈”环节，成为情感与故事自然流淌的窗口。媒体和创作者的镜头，对准了笑容淳朴的乡亲。“我们种的芥菜，一滴农药都没打，确实确实是绿色食品。”农户们不无自豪地介绍。而来自聪厨的员工则感慨：“亲手采收这些鲜嫩的芥菜，才真正理解我们产品‘妈妈的味道’源头何在。”

劳动结束后，大家移步至由老屋改造的“乌石空间”。这里，一场以芥菜为核心元素的“田野家宴”已准备就绪。现场设立的“一味多用”展示区，陈列着用基地芥菜制作的梅干菜、外婆菜、泡菜等成品，直观展现了从田间蔬菜到餐桌美味的转化链条。

午宴上，一曲《感恩的心》手舞表演，拉开了活动序幕，聪厨员工身穿白衣，肩披红丝带，在动人的手舞中，表达了感激之意，情感的温度在曲中落下达到高潮。

随后乌石村村书记赖平在致辞中动情回顾了与聪厨的合作历程。他特别提到，在外地芥菜收购价格低迷时，聪厨始终坚持保护价收购，守护了农户的收益。他还现场宣布好消息：村里的笋加工生产线即将全面上线，将为村民再添一条增收门路。

聪厨食品董事长唐步聪的发言，则深刻阐释了这场活动的“感恩”内核。他回顾了自2019年起，企业在小

河乡累计投入480余万元，建成蔬菜加工厂，并以“公司+合作社+农户”的模式，发展起8000余亩芥菜基地，不仅为企业核心产品“梅菜扣肉”提供了超过600吨的优质原料，更切实带动了当地发展。

整场活动中，84岁的种植大户欧如初的分享，成为最朴实，也最打动人心的发言。欧如初站在台前，用最直白的话语，讲述自己的收获与喜悦：“自从聪厨到乌石来搞基地和合作社起，他们就大力鼓励我们种芥菜，提供技术，还签协议保障。我非常相信他们，所以我第一年就种了几十亩地，增收了六七万元。”欧如初的声音洪亮，带着喜悦，“我已经种了好几年了，去年我种了十亩地，也有一万多元的收入。今年我种得多些，预计有五六万元的收入。”

他特别强调了与企业合作的踏实感：“只要按他们对芥菜的质量要求种，他们每年都会按时来收菜，让我们不用担心销路。”这份稳定的收益，改变了他的生活，也鼓舞了更多乡亲。欧爹的亲身经历，正是唐步聪董事长口中“创造了300多个就近就业岗位，实现户均年增收近4万元”的生动注脚。他最后那句“我们一定会努力种出优质的菜，给聪厨做出好的产品，销往全国各地，甚至走出国门”，道出了所有签约农户的心声与期盼。

这场在芥菜清香中举行的感恩节，它是一次企业对源头的躬身致敬，也是一次乡村振兴成果的鲜活展示。通过农户欧如初的故事，我们看到，一碗梅菜扣肉，其美味背后，是一条扎实的“联农带农”产业链，是一组组让农民笑容更踏实的增收数字，更是一份企业回馈乡土、与乡亲们携手共富的真诚承诺。从田间到餐桌，美味在流转，幸福在增值。

