



新华社发曹一作

“共享菜园”为啥火了

方寸菜园 多地“开花”

一到周末，济南市历城区“章灵丘的田园”就“长满”了挥着锄头的市民。在这处新开设的“共享菜园”中，人们趁着春光，忙着开垦属于自己的小天地。

“章灵丘的田园”负责人韩坤桀告诉记者，菜园占地不足10亩，被分隔成200个30平方米和4个50平方米的小地块，面向附近居民出租。

“新华视点”记者在这处“共享菜园”中看到，每块地的地头都有水龙头，“菜农”可以免费取水浇地，地块中间的小路纵横交错，偶尔有“菜农”推着小型旋耕机走过。

在此处租地，“菜农”可以从三种“玩法”中自选：自租自种、只收地租，一年1299元；自备种肥、菜园负责浇水除草施肥的半托管，一年1599元；自备种肥、坐等收菜的全托管，一年1899元。

韩坤桀说，菜园自2025年11月开始预定，目前已全部租完，“现在一块地也不剩了”。

“90后”济南市民李鲁冰是较早预定地块的“菜农”之一，菜地里已种下西红柿、茄子、黄瓜等近十种菜苗、菜种，他正按母亲的指导，捏着水管出水口，细心地给菜苗浇水。

记者采访发现，“共享菜园”并非新生事物。在济南南部，初禾农场已进入开园运营的第七年，占地从最初的5亩地扩展到65亩，吸引300余个家庭会员。

不仅是济南，近几年，类似“共享菜园”的运营模式在多地“开花”，北京、上海及四川成都、湖南吉首等地都有相关尝试。北京“宋庄集体农场”负责人刘毅告诉记者，虽然还没到最适宜的开垦时节，但农场第一批交付的30块地已出租一半。

浙江杭州的“云之农场”2015年开始经营。由于地块面积有限，这里除了招募“都市农夫”，还开通线上有机食材店，并提供种植教学等服务。

“我国有大量家庭农场等新型农业经营主体，他们勇于探索尝试，是‘共享菜园’兴起的基础。”山东农业大学经济管理学院副院长崔丙群说。农业农村部数据显示，近年来我国大力培育新型农

一年花1000多元租下一小块地，不为赚钱，就为玩泥巴、收鲜菜……在“春日经济”带动下，不少地方兴起“共享菜园”。

为何不少人愿意化身“都市菜农”？现实版的“QQ农场”何以长久？

业经营主体，至“十四五”末已累计培育家庭农场近400万个。

为啥爱当“都市菜农”

花一两千元租地，种出来的菜可能不如地租值钱，图啥？

韩坤桀告诉记者，租地的“菜农”里，约70%是亲子家庭。“让孩子来体验农活”是大多数家长的共同愿望。

教育部发布的《义务教育劳动课程标准(2022年版)》要求学生掌握种菜、饲养等基础劳动技能。受访者认为，城市里很多孩子缺乏接触农地、体验农耕的场景，“共享菜园”恰好能解决这一问题。

“孩子在上小学，学到种菜种粮知识时，总来问我。我没种过地，答不上来。”济南市民李佳润说，家门口有了这片菜园，正好带孩子体验农活；对大人来说，种种菜、喝喝茶，也是一种向往的生活。

李佳润和两户邻居合租了相邻的两块地，三家人商量把地块打通，栅栏边种上爬藤植物和花苗，围出天然小屏障，让这里能聚会、露营、遛娃。

“云之农场”负责人告诉记者，“自己动手，吃上健康食物，在大自然中养育孩子，过上田园生活”是她创办农场的初衷。

“人们觉得自己种的菜吃起来更放心。租个园子来种菜，在某种意义上也是‘露营热’的升级版。”刘毅说。

崔丙群认为，对于花钱租地的“菜农”来说，收获的不仅是农产品，更是集健康、体验、情绪、教育于一体的复合价值。“可

以说，蔬菜只是这些价值的‘附属产物’。”

“花钱买的是一年的体验。”李鲁冰调侃，“可能这就是中国人身体里自带的‘种菜基因’吧。”

初禾农场负责人曹修帅认为，城市居民对田园生活体验、健康农产品有强烈需求。农场开园后迅速吸引大量家庭前来，说明这一市场空间广阔。

让“小众体验”成为美好体验

“共享菜园”在网络上广受关注之后，流量能否变成“留量”？记者梳理发现，“撑不过三年”是此前不少“共享菜园”的共同命运。从兴起、沉寂再到回归，一些“共享菜园”也经历了波动起伏。

土地使用是否合规是能否持续运营的关键之一。以“章灵丘的田园”为例，历城区农村产权交易中心负责人王鑫介绍，菜园所在土地原本是章灵丘二村的集体土地，按程序组织交易后，才有了眼前这片手续齐全、市场化运营的“共享菜园”。山东国曜琴岛(济南)律师事务所高级合伙人高阳认为，“共享菜园”的发展必须守住耕地保护的底线。

记者采访了解到，除地租、人工等固定成本，换租率高也是压垮不少“共享菜园”的“最后一根稻草”。“一般人租地两三年，新鲜劲头就过去了。以初禾农场为例，我们每年有20%至30%的换租率。”曹修帅说。

业内专家认为，随着行业不断发展、竞争加剧，“共享菜园”的经营管理也将趋向精细化、多元化。

记者注意到，一些“共享菜园”通过打造“康养小院”，更好满足市区高端客户群体在近郊拥有“第二居所”、休闲康养的愿望；通过配套发展劳动研学、亲子游、农业实践、生态养殖等，满足家庭周末休闲、儿童自然教育等多元化消费需求。

“人们对绿色农产品的需求不断上升，且城市居民生活节奏快，有亲近自然、释放压力的情感需求。”崔丙群认为，在政策规范和市场驱动共同作用下，“共享菜园”有望从“小众体验”变为城市居民的一种生活方式，作为连接城市与乡村的纽带，真正融入城乡融合发展体系。

新华社“新华视点”记者 叶婧 冯媛媛

龙陵勐糯傣家人餐桌上的老味道 酸蚂蚁 你尝过吗



酸蚂蚁撒撒

在龙陵县勐糯镇，每年二至三月，傣族同胞的餐桌上总少不了一道特殊的时令美味——酸蚂蚁。这种藏于山林枝头的珍馐，凭借浑然天成的酸爽滋味，成为当地人传承已久的味蕾记忆。

近日，记者跟随村民走进山林，探寻这份大自然的馈赠。伴着早春微风，走进勐糯镇周边的灌木林，枝叶交错，绿意盎然。想要在这片绿海中精准找到酸蚂蚁的巢穴，必须依靠经验丰富的“活地图”。

村民闫富能指着前方告诉记者：“你看那棵树，枝丫分叉处灰扑扑、像倒挂鸟窝的大疙瘩，就是酸蚂蚁包。”他口中的酸蚂蚁学名黄猄蚁，体态修长，色泽暗黄。最奇特的是，其腹部末端悬着透明的储酸小囊，这便是它名字的由来，也是那一抹极致酸味的灵魂所在。

发现目标后，闫富能熟练地戴上手套，攀上树干，眼疾手快地将蚁巢迅速装袋撤离。

从山间到厨房，一场味蕾的魔法悄然上演。

闫富能说：“我们吃酸蚂蚁，图的就是一个‘鲜’字。最家常的做法，就是凉拌和制作蘸水。”将新鲜蚂蚁窝轻轻敲开，挑拣去除杂质后，酸蚂蚁变得晶莹剔透，完成了从“昆虫”到“食材”的蜕变。

在勐糯，酸蚂蚁的吃法多种多样。除了最直接的凉拌，当地人还会用它制作蘸水，加入小米辣、碎葱头、蒜泥、芫荽和食盐，瞬间香气四溢。当地人还会用它煮汤、炒菜，或制作极具辨识度的“酸蚂蚁撒撒”——将酸蚂蚁煸炒至干香，酸味瞬间被激活，与米线、烤牛肚丝交融，每一口都是对味觉的极致挑逗。用酸蚂蚁熬制的酸汤鱼也是一绝，既替代食醋，又增添了动物蛋白独有的鲜美醇厚。

在勐糯，无论是宴席，还是家常便饭，酸蚂蚁的身影无处不在。它不仅是人与自然和谐共生的见证，更是当地人刻在基因里的味觉密码，这一口极致的酸爽，正等待着更多人去品尝和发现。

本报记者 崔敏
通讯员 李娅妮 摄影报道