

留下搬不走的金山银山

『改革先锋』王伯祥：干大事就得吃大苦



齐鲁晚报·齐鲁壹点记者
田汝晔 许建立 荆新年 张锡坤

大棚种出了万元户

3月23日凌晨四点，寿光市三元朱村的种植户王聪就赶到蔬菜大棚准备摘苦瓜。俯身走进瓜棚，一条条青翠的苦瓜挂在枝头。王聪穿着能防水的衣服，戴着自制的灯光帽，不一会儿，就摘了一大筐苦瓜，一码好后搬运到三轮车上。连摘两个大棚后，上午8点，他就直接送到了村口的蔬菜专业合作社。

“今天的菜价还算不错，在我们村，不愁菜卖不出去，只管把菜种好就行。”今年29岁的王聪虽然是村里的年轻人，但说起种菜来，俨然是位老手了。

2015年，王聪和妻子决定返乡当农民。作为全国冬暖式大棚的发祥地，三元朱村的每个种棚人都是师傅，王聪小两口跟着父辈一点点学习，从插秧、浇水、抹叉子、施肥……慢慢掌握了种棚技术。如今，王聪种植着四个大棚，去年他将大棚翻新，并安装了更加智能的打药机，产量和质量提高了，收入也翻了番。

让村民富裕起来的三元朱村及寿光蔬菜产业的发展变革，要从32年前第一代蔬菜大棚说起。村民都说，寿光蔬菜大棚的发展，离不开一个人的支持和鼓励，那就是时任寿光县委书记的王伯祥。距王聪所种大棚不远处，还保留着王伯祥支持搞起来的第一代大棚。

1989年，寿光三元朱村党支部书记王乐义带领村民建起17个冬暖式大棚。“那时一个大棚能挣好几万，一个户一个棚，就成了万元户、双万元户。”王伯祥回忆当年的情景说，寿光老百姓本来就很会种菜，三元朱村引进冬暖大棚技术后，村民一下子发现了大棚的好处，寿光种菜的优势更强了，这也改变了北方人的餐桌，冬天除了吃白菜，其他菜也能吃到了。

“寿光模式”推向全国

凭借蔬菜大棚，寿光的“万元户”一个接一个出现。到1991年，寿光的蔬菜大棚已发展到3.3万个。如今，寿光已成为“中国蔬菜之乡”。王伯祥激动地说：“现在大棚在潍坊已是到处开花结果了。”

30多年来，寿光蔬菜大棚不断创新发展，从烧煤的“土棚子”到“晒太阳”的第一代冬暖



齐鲁晚报·齐鲁壹点记者
许建立 田汝晔 荆新年 张锡坤

建党百年之际，王伯祥作为改革先锋，与青年党员孙明(全国蔬菜质量标准中心综合科科长)进行了一场对话，谈论了蔬菜大棚的发展历程和新时期“寿光模式”的创新提升。

孙明：作为一名年轻党员，原来都是从报纸、电视上看到您的事迹，今天能面对面和您交流，非常激动。您当年发展蔬菜大棚，进行寿北大开发，为寿光的发展奠定了很好的基础。

王伯祥：那都是过去的事了，现在寿光蔬菜通过你们年轻人的创新，发展得更好了。

孙明：现在我们制定蔬菜全产业链管理技术规范标准，也是您原来带着寿光人民打下的好基础。我们去年发布了番茄、黄瓜两项全产业链标准，这是国内第一次制定相关标准，可以说是填补了一个空白。

王伯祥：很好啊，现在寿光蔬菜在全国甚至世界上都有一定名气。寿光确实有一些关键时刻做出了一些贡献，哪个地方遭了灾，寿

式大棚，再到第六代智慧大棚，发生了一场改变农民命运和改写农业历史的“绿色革命”。三元朱村的第六代大棚全部使用自动卷帘、温控、喷药、补光和水肥一体化等智能装备，大大缩短了劳作时间，提高了质量和产量。

作为冬暖式大棚的起源地，寿光积累了领先的种植技术和经验，如今寿光蔬菜的技术、人才、标准、问题解决方案推向全国，致力于带动全国农民增收致富。

在全国蔬菜质量标准中心试验示范基地里，黄色的粘虫板、红艳的番茄花、授粉的小熊蜂……农艺师正忙着给番茄吊蔓。

“我们去年发布了‘日光温室全产业链管理技术规范番茄、黄瓜’两项农业行业标准，这是国内第一次制定，可以说填补了空白。原来标准就是单个环节的，我们现在是从产地环境、日光温室、生产技术、病虫害防治、秸秆利用、种植服务这些环节，把原来单个的生产技术相关标准集成一个标准。”全国蔬菜质量标准中心综合科科长孙明告诉记者，全国蔬菜质量标准中心推行从种苗到餐桌的全产业链标准，让蔬菜生产有标可依，实现蔬菜产品的高质量、高品质、高颜值。

目前，全国蔬菜质量标准中心已集成2369条相关标准，启动118项国家标准、行业标准、地方标准研制工作。“现在我们制定的标准，也是基于王伯祥书记原来带着寿光人民打下的好基础。‘寿光模式’正在推向全国，现在标准中心以及整个寿光蔬菜产业的发展，也是突出标准化、优质化、品牌化。”孙明说。

蔬菜物流园里大生意

生产和流通，是产业发展的两条腿，只有两条腿同时前进，才不会“栽跟头”。寿光蔬菜产业化发展过程中，蔬菜种植和蔬菜市场的发展是相互促进的。

每天凌晨，当多数人还在熟睡，寿光这座蔬菜之城就已忙碌起来。凌晨2:30，随着寿光农产品物流园大门打开，一辆辆车穿梭不息，将蔬菜发往各地市场，出现在全国人民的餐桌上。

在物流园的1号交易大厅，蔬菜经销商纪振男正在分销花菜，从当年的穷小子到现在成为拥有自己果蔬公司的老板，纪振男目睹了30多年间寿光蔬菜物流运输的变迁。

说起物流园，他便滔滔不绝：“我1997年来寿光干蔬菜批发买卖，来到物流园后，这里采用一卡结算制，不需要使用现金，而且

从“开拓”到“标准” 两代党员共话寿光蔬菜产业革命



孙明(左)和王伯祥(右)进行对话。

光都是跑在前头，送蔬菜送温暖。

孙明：这是寿光应该做的。寿光蔬菜产业从原来的大规模生产，扩大覆盖面，到现在我们制定标准，增强科技化，您有什么看法？

王伯祥：寿光有一个特点，不管哪一届县委，都是按照这个路子走下来的。没有哪位县委书记上来后，不抓蔬菜抓别的，都是把蔬菜放在第一位。寿光按照这个路子走下来就对

也不用担心菜卖不出去，我们都是蔬菜市场的受益者。”纪振男说的老市场，正是30多年前王伯祥在九巷村规划形成的批发市场。当年由于单一种植白菜，导致滞销，只能任其烂在地头。王伯祥当时有个判断：市场是第一位的，就算有风险也得办，不能再让“白菜悲剧”重演。

就这样，在王伯祥的坚持与努力下，寿光蔬菜批发市场的建设取得了惊人成就。从1986年开始，寿光蔬菜批发市场三次扩建，占地面积也从20亩扩大到600亩。正像王伯祥设想的那样：“市场越来越大，越来越红火，交易量越来越多，很快形成了江北最大的蔬菜批发市场。老百姓不管种什么菜，种多少，拿到寿光这个市场上，没有卖不了的。”

2009年，蔬菜交易点搬到现在的寿光农产品物流园。物流园除了销售本地菜，还承担着冬季南菜北运、夏天北菜南销的重要功能，成为全国最大的蔬菜集散中心。据寿光地利农产品物流园有限公司总经理助理国明茜介绍，如今物流园高峰期的日交易量在1万吨左右，交易品种300多种，辐射全国20多个省市自治区。

如今的物流园不仅实现了蔬菜“买全国、卖全国”，让寿光蔬菜从研发、生产到物流、销售全产业链发展，同时由物流园和专家共同研发的“中国寿光蔬菜指数”，已经成为全国蔬菜价格和交易趋势的“风向标”，为国家发布有关蔬菜政策提供着参考依据。

撞开“千年洪荒”大门

王伯祥在任县委书记的5年多时间，除了带领寿光人民发展大棚、建设市场，还撞开了寿光北部“千年洪荒”的大门，为寿光改革开放后的发展之路打下了坚实基础。

“共产党的官是百姓的官，百姓的官就得时刻想着百姓。干大事就得吃大苦，急难险重的活儿，一把手必须靠上去。”说起当年的情景，王伯祥平稳的声音里，明显能听出激动。

由于寿光北部靠海，大片盐碱地成为阻碍发展的大问题。王伯祥出生于寿光北部，喝盐碱水，吃黄蓍菜长大，切身体会过盐碱滩涂上穷困潦倒的滋味。1986年秋，寿光县委、县政府召开联席会，王伯祥就寿北大开发一锤定音：“寿北大开发不是盲目蛮干，而是建立在调查研究基础上的。”于是，他靠前指挥，与群众一起风餐露宿，战天斗地。可以说，寿北大开发是寿光全县二十万党员干部群众共同参与的一次大会战，寿光百万人民共同谱奏了艰苦奋斗的胜利凯歌。

“一开始，那些地方盐碱非常严重，不长庄稼，只能把寿北的盐碱滩都搞成高标准的条台田、盐田、养虾池，才能让老百姓吃上饭。当时，我就在养牛棚旁边的小屋住了四十多天，搞寿北大开发。”王伯祥回忆。这些他三言两语就讲完的事，带给寿光的却是巨变。

说起当时寿北大开发的情景，寿光市侯镇东岔河村村民郭承会说：“当年跟着王书记在寿北大开发，条件非常艰苦，在荒草野坡里喝点水都成问题，鞋都不知磨破了多少双。王书记制定了寿北大开发计划，一个是规划了大片土地，另一个就是规划了盐田。”吃水不忘打井人，寿北老百姓对王伯祥都心怀感激。“是王书记领着我们打了井，现在我们喝上了甜水，种的东西还特别好吃。”郭承会动情地说。

如今再到寿北，一眼望不到边的防潮大坝将海水锁在坝外，盐碱地变成高标准的条台田，潮间带和浅海滩涂也都筑成高标准的盐田和养虾池，昔日盐碱滩变成了聚宝盆。

了，越走越宽，越走越好。

孙明：寿光蔬菜产业发展的时候，是怎样让菜农快速掌握生产技术的？

王伯祥：技术是老百姓在实践中摸索出来的，村里有很多种菜能手，辣椒、茄子、西红柿怎么种，说得头头是道，老百姓很有经验。

孙明：现在“寿光模式”享誉全国，标准化、优质化、品牌化更是咱寿光蔬菜的一大特点。标准化之后，产品品质才会更好，产品好了，才会形成品牌。

王伯祥：你们年轻人思路比较开阔。现在大棚到处都是，临朐、青州、高密也有，到处开花结果，也更加科学化、品牌化了。

孙明：您是改革先锋，我是年轻党员，但我们党员永恒的主题是不变的，制定标准、推广技术，是为了让更多老百姓富起来。

王伯祥：大家都富就对了。当县委书记，第一条就是要一心一意让老百姓过上好日子；第二条就是扎扎实实干实事。青年党员应该思想先进、作风扎实，不断接受新鲜事物。寿光这个路子越走越宽，越走越好，这是肯定的。