

中國軍艦編隊運送救災物資抵湯加

香港文匯報訊 據新華社、中新社報道，歷時半月、連續航行5,200餘海里，赴湯加執行運送救災物資任務的中國海軍艦艇編隊2月15日抵達湯加努庫阿洛法港。湯加首相索瓦萊尼、外交大臣烏托伊卡馬努等政要赴港口迎接，對中方表示誠摯感謝，盛讚湯中友誼。這是自湯加遭受火山海嘯自然災害後，中方向湯方運抵的第四批救災物資。

負責本次運輸的中國海軍艦艇編隊於1月31日從廣州出發，物資主要包括移動板房、拖拉機、發電機、水泵、淨水器及應急食品、醫療防疫器材等計1,400餘噸。航渡期間，編隊嚴格防疫，

確保任務人員和裝載物資「零風險」。

中國外交部發言人汪文斌介紹稱，中方向湯方援助的119件重型機械設備已經於14日運抵。他說，中湯救災合作生動詮釋了人類命運共同體理念，深化了中湯全面戰略合作夥伴關係。中方將根據湯方需求，繼續為湯方災後重建提供力所能及的幫助。

1月15日，湯加火山爆發並引發海嘯等嚴重災害。中國政府隨即組織多方力量積極支援。中國駐湯加大使館通過當地華商緊急籌措食品和飲用水等，於1月19日正式交付湯加政府。1月27

日，中國從斐濟緊急採購50噸物資順利運抵湯加。1月28日，中國政府根據湯方需求，派遣兩架空軍運輸機將食品、瓶裝水、醫療衛生包、帳篷、摺疊床等救災物資運抵湯加。當天，湯加首相索瓦萊尼率多位內閣大臣冒雨迎接。索瓦萊尼在機場對媒體表示，看到中國軍機運送中國政府救災物資順利抵達湯加，激動之情難以言表。火山爆發和海嘯災害是無情的，但所幸我們擁有中國這樣重情重義、親密可靠的好夥伴。中國的救災物資解決了湯加燃眉之急，希望繼續同中方加強合作，幫助受災民眾盡快恢復生產生活。



◆中國海軍救援運輸艦編隊於15日將1,400餘噸物資順利運抵湯加。網絡圖片



◆救援物資運送過程中，中國海軍官兵24小時監測物資固定狀態、儲藏環境等參數。網絡圖片



中國老師在湯加



掃描碼片

我在湯加教種菜

國產蔬菜種子全部栽培成功

2019年，受中國教育部委託，山東聊城大學派出的首批4名教師赴太平洋島國湯加援教，除了崔艷娟和康建軍兩名老師負責教授漢語外，聊城大學農學院齊輝副教授和張蕾蕾博士主要援外工作是在湯加學院開設蔬菜實踐課，教當地學生們種植蔬菜。雖然當地溫高、缺水等自然環境給蔬菜種植帶來頗大影響，但援教小組仍然克服種種困難，不但在校園成功經營了試驗田，更有學生將種菜所學技術帶回家中成功複製。隨着援教工作的深入，中國駐湯加大使館還啟動大使基金，助學校修建了水利設施，繼任的教師更在當地大力推廣節水灌溉，水肥一體化技術，進一步豐富果疏品種。

◆香港文匯報記者 丁春麗 濟南報道



◆學生們將收穫的蔬菜帶回家。受訪者供圖

「我」一心想把中國現代化的栽培技術帶給湯加學院的師生。但到了湯加才發現，僅是種菜這個任務就比原來想像的難。」齊輝有着三十年蔬菜研究、教學和技術服務工作經驗，儘管此前她信心滿滿，但湯加的自然環境仍使她始料未及。2019年，湯加當地的一顆生菜球的價格大約6-7潘加（當地貨幣單位，現1潘加約3.5港幣），蔬菜種子和農機價格為內地售價的5倍以上。面對當地蔬菜栽培歷史短暫且沒有形成規模，地溫高、缺水，沒有灌溉設施等艱難的現狀，兩位女老師沒有放棄，而是決定自己動手。

手把手教耕作 親力親為澆菜園

她們向先期抵達湯加的湖南農業組、中國蔬菜商人租借或自費購買種子和農具，帶領學生，用借來的傳統農具，奮力開墾出5畝多（1畝為667平方米即約6,000平方尺 編者註）菜地。又借來穴盤（育苗用的承載工具），借用天然樹蔭進行育苗，再帶動學生砍來樹枝，並用海邊撿來的卡瓦樹皮細綁成蔬菜支架，買來噴壺一棵棵地人工澆水……

開墾出的菜地被分成兩塊，一塊是中國老師的示範田，另外一塊則作為教學實踐田，由老師帶着學生一起種，收穫的蔬菜則歸學生所有。「60」後的齊輝和「85」後的張蕾蕾，針對當地學生無任何種植經驗等特點，先進行示範，再由學生動手、老師負責矯正。手把手教學生耕作、灌溉，甚至給西紅柿、黃瓜、西瓜等果疏掐尖、打杈、摘心、綁蔓、搭架等一系列程序。

熱帶雨林氣候的湯加，一年只有兩季，即旱季和雨季。旱季自不用說，即便雨季雨水多但蒸發也更快。在當地種菜必須每天澆水。齊輝說，當地環境，兩天不澆水，土壤就會裂開大縫，剛剛培育幼苗會渴死，這令本就缺少種子的齊輝心疼不已。

但問題仍需解決。為了不違反湯加周日不能工作的規定，每個周六下午晚些時候，她們都會驅車10多公里趕到菜地灌溉，周一早些時間過去再灌溉一遍，盡量縮短菜苗灌溉間隔。她們雙手各提一桶水，兩桶水大約50升左右，澆完所有菜地一次大約100桶水。

經過不斷努力，兩位老師先後成功地在湯加種植出了黃

瓜、生菜、豇豆、苦瓜、絲瓜、白菜等10大類51種蔬菜。每到收成季節，學生會把自己收穫的各種蔬菜塞滿了袋子，抱着勞動成果回家與家人分享。「看到中國的蔬菜種子能夠在熱帶雨林氣候的太平洋島國全部種植成功，我感覺非常自豪。」齊輝驕傲地說。

「蔬菜班」學員一年翻倍

「我們每次也會多培育一些幼苗，讓學生帶回家種植。」齊輝說，如今的當地學生們也都基本掌握了種植蔬菜的技巧，有的還回家開闢了小菜園，不時有家長會讓學生帶來自家菜園種的芋頭以示感謝。

在援教的一年時間內，齊輝和張蕾蕾根據實際情況，將一學年分為四個學期，第一個學期，她們招收了22個學生，而隨着「中國老師的菜園」吸引越來越多本地學生的加入，到最後一個學期，「蔬菜班」已有50多名學生。

聊城大學國際合作交流處處長單士棟向香港文匯報記者介紹稱，在年初湯加火山噴發前，第二批赴湯加教育援外的趙培寶、任愛芝、張劍鋒三位老師，都會時常向學校反饋工作狀態。2021年，中國駐湯加大使館用大使基金，為湯加學院修建了太陽能泵水井和蓄水池，安裝了多媒體教學設備，購買了除草機、滴灌、架桿等農業教學材料。繼任的兩位農學教師趙培寶、任愛芝還在當地大力推廣節水灌溉，水肥一體化技術，並示範推廣番茄、青椒、甜瓜套袋技術……菜地裏蔬菜品種越來越豐富，收穫的蔬菜不僅豐富了當地學生免費午餐菜譜，還會定期送到湯加有關部門。



◆齊輝在田間為學生示範傳統整地技術。受訪者供圖

身歸國心仍繫 協助改進農技

從湯加結束援外任務回國，齊輝還在思考如何把中國先進的蔬菜栽培技術推廣到湯加。齊輝首先想到的就是為湯加編寫標準化的教材，結合湯加的氣候、土壤特點，將蔬菜的栽培技術標準化。「我們還可以通過拍攝視頻，錄製一些簡潔化的栽培技術，便於湯加人更直觀地學習這些技術。」齊輝還設想把這些教授栽培技術的視頻在湯加學院或者當地電視台播放。

2018年11月，習近平主席在對巴布亞新幾內亞獨立國進行國事訪問，曾推動實施的福建援助巴新東高地省菌草種植技術示範項目發揮了很好的經濟社會效益。這也給了齊輝一些啟發，蔬菜栽培、食用菌栽培本就是其所長。

在湯加，齊輝看到當地的椰子樹、麵包樹，特別是當地高大茂密的雜草，都是可以就地取材用作培育食用菌。在同等南太平洋島國的斐濟，中國的菌草技術被譽為「島國農業的新希望」。在齊輝看來，自然環境相近的斐濟已經做出了示範，中國的菌草技術也非常適合在湯加推廣發展。

齊輝和張蕾蕾對湯加的傳統農業做過一些實地調查。以湯加的南瓜為例，雖然也在出口，但在齊輝看來這種南瓜的產量和種植技術都不盡人意，完全可以根據湯加現有的栽培實際情況進行技術改進。湯加的芋頭、地瓜、山藥也都可以通過技術改進，提高產量。

不斷鼓勵 改變學生惰性

Fine是齊輝和張蕾蕾最喜歡的學生之一，每天下午的蔬菜實踐課，他都早早地來到田間，麻利地幫老師提水澆苗。Fine是開班第一天就加入蔬菜班的學生，曾經是班裏最不受活動的學生，總是把書包一扔就躲樹蔭底下閉目養神。

「Fine, Please come here, We need you help!」張蕾蕾的一次求助後Fine跑來幫忙。「You are a good boy!」「I like you!」齊輝的這頓猛誇讓Fine嘖嘖稱道，愣是沒有叫苦叫累。

「好孩子是誇出來的。」齊輝的英語口語不如張蕾蕾好，她便抱着英語詞典背下了所有表揚的詞句。她們不斷地誇Fine是個非常能幹的sweet boy。Fine逐漸變成班上最能幹的學生之一，還把自己的兩個表兄弟帶到了蔬菜班。糖果、鋼筆、本子，甚至拖鞋都成為兩位老師的鼓勵學生獎品，把鼓勵效應發揮到了極致。

「我們蔬菜班有個孩子跟着後來去的張劍鋒老師學漢語了，還獲得了一個大使獎。」學生從喜歡蔬菜課到愛上漢語，這讓張蕾蕾特別欣慰。齊輝手機裏至今保存着上千張學生們的照片，想念時就打開相冊一遍遍的回憶。「他們是不是也偶爾會想起中國的Professor Q呢？」齊輝說，臨別時好多學生抱着兩老師流着淚依依不捨。她們鼓勵學生們努力學習，希望有一天他們能到中國學習，能到聊城大學做客。

學種菜要先會吃菜

特稿

「學生們最喜歡吃西紅柿炒雞蛋、芸豆炒肉、土豆嫩排骨，還有中國的水餃。」齊輝告訴記者，中國老師的烹飪課備受湯加學院師生歡迎。此前，她們把種植的蔬菜送給師生，發現當地人主要是生吃和水煮，不知道如何烹飪，這讓他們衍生出用中國的烹飪手法教當地居民解鎖食用蔬菜新技能的想法。

張蕾蕾擅長廚藝，平時經常做各種家常菜及饅頭、水餃、蔥油餅等家鄉美食，為讓同事們一解鄉愁，她把爐灶搬到了湯加學院辦公室，帶齊了油鹽醬醋等調料，所需蔬菜基本都是就地取材。菜花焯水，油熱放蔥花和辣椒燻鍋，翻炒，放醬

油，加鹽出鍋……張蕾蕾一邊解說，一邊炒出了一鍋清炒菜花。「Very good! Very good!」湯加學院的師生就此第一次知道中國的炒菜可以這樣好吃。

助當地居民改善飲食結構

「炒出一鍋吃光一鍋，學生們爭先恐後搶着品嚐中國菜。」張蕾蕾告訴香港文匯報記者，湯加學院的師生們還喜歡吃青椒炒雞蛋、酸辣土豆絲、茄子炒肉。「只有他們覺得蔬菜好吃，才會更大的動力去種植蔬菜。」張蕾蕾說，湯加的傳統飲食是以高糖和高能量的食物為主，所以居民肥胖居多。但自其在湯加工作後，已使一些學生開始了解到蔬菜種植的技術與合理飲食結構的

重要性。

繼任援教的趙培寶與任愛芝是一對夫妻，他們也一直接續着烹飪課。每到上課時，身旁就圍滿了等着品嚐美食的學生。張蕾蕾告訴記者，蔬菜實踐課一般在下午3點左右，任愛芝老師經常給學生們帶上相當受歡迎的包子、水餃，上課之前學生們先在地頭上「加餐」。「先品嚐，再上課。」齊輝也喜歡課前帶着學生們解鎖蔬菜的各種吃法，生吃西紅柿、黃瓜、生菜和胡蘿蔔，直接體驗勞動的收穫成果。有一天，兩個學生品嚐了一下苦瓜。「這個瓜好苦，有毒嗎？我會死嗎？」看着憂心忡忡的學生，齊輝笑着解釋，苦瓜不但可以清熱解毒，還可以減肥。只是，學生們都不大接受苦瓜。



◆2020年9月，趙培寶在湯加學院舉行的中國美食文化展上展示中國廚藝。受訪者供圖