



风光秀丽的溪塔畲村



刺葡萄丰收季节,人们一边品尝汁浓味甜的果实,一边观赏硕果累累的生态美景,格外惬意

迷人的畬乡水上葡萄沟

□ 李郁 林耀琳

采用搭架直立篱笆式在溪边栽培刺葡萄,让葡萄架上爬满青青的藤蔓,覆盖水上,连绵6公里,形成南国独有的葡萄沟景观。

漫步葡萄沟水溪砂石路,宛如走进一道山水画廊之中。水在山涧流淌成掷地有声的彩链,凝固成玲珑剔透的季节。春天,葡萄藤蔓吐出嫩黄的小芽,满眼鹅黄,惹人心醉;夏日,葡萄枝蔓吐绿展藤爬满了架。受到“绿色凉棚”庇荫,“水上葡萄沟”的那种舒适、惬意,岂有更好的消暑地方可比?踏着滴紫的时光,俊男靓女成群结队纷至沓来。他们沿着水溪小路,顺手采摘一串紫黑色的葡萄,一边品尝汁浓味甜的果实,一边观赏硕果累累的生态美景,格外惬意地在鲜紫欲滴的“葡萄沟”游水嬉戏、拍照留影。

生态“树”结出富民“果”。秋天,山葡萄熟了。溪上方条条“绿龙”身上缀满了繁星般的“珍珠”“玛瑙”,成就了溪塔“一村一品”果业,仅此一项,每年为村民增收1200多万元。借力白云山世界地质公园开发的东风,穆云畬乡将刺葡萄产业与农业观光旅游业完美“联姻”,大力发展葡萄沟农业观光旅游。畬民们开展村企合作投资,利用乡村独特的自然环境、田园风光、民俗风情、农耕文化、乡村聚

落等资源,为旅游者提供戏水,观光、休闲、度假、体验、健身、娱乐和购物服务。村里保留罕见的“孩儿撑伞”、“古桥头”、“休闲石”等古迹,溢满乡村游“土味”,成为城里人乡野旅游的理想去处。村里引进的沐村民宿项目,每年通过土地租赁可增加村财收入近13万元,带动了村民就业。游客体验畬族传统的蓝染工艺、婚嫁习俗等特色旅游项目,感受民族文化的魅力。

葡萄沟迷人的夜色里,一年一度的刺葡萄节隆重举行。虎头时空隧道、溪塔廊桥遗梦等多个夜景打卡点,将3A级景区夜色打造得如梦如幻。流光魅影下,畬乡的浪漫风情也在月色中弥漫开来。游客们欢聚一堂,赏秀美的畬乡田园美景,领略浓郁的畬乡风情,品味溪塔刺葡萄的香甜,一同感受丰收的喜悦。“庆丰收·促和美”畬乡特产展、“福籽同心爱中华”非遗体验活动、“福籽同游”采风活动、“福游畬乡”文旅展……别具情趣的山葡萄风情节,把游人的情绪也带进充满芬芳的原野。

聆听小溪流淌奏响的天籁之音,不仅是涓涓细流弹奏出的空山鸟语,而且有柔情似水的吸引力。夜晚的柔波里,“中国最美葡萄沟”葡萄丰收的乐章也随着耳畔传来的潺潺流水声荡漾开去……迷人的畬乡“水上葡萄沟”,不愧是闽东北亲水游的风景线上的一颗璀璨的明珠。

晚熟葡萄醉松罗

第七届松罗晚熟葡萄文化旅游节成功举办

本报讯(兰文馨)8月23日,以“‘萄’香满园,‘萄’醉松罗”为主题的第七届松罗晚熟葡萄文化旅游节在松罗乡尤沃村举办。

活动现场通过举行精彩的文艺表演、“萄”醉松罗文创作品展、趣味游戏打卡、主题彩绘变装show、“萄”育精品松罗特产展销会等方式,展现松罗高山晚熟葡萄产业的发展成果,传递果农丰收的喜悦。活动还进一步推介当地的特色旅游线路和丰富的农村产品,并为一年一度的晚熟优质鲜食葡萄评比的获奖者及优质采购商颁奖、授牌。

松罗乡是我市晚熟巨峰葡萄的主产地之一,更享有“南国最美葡萄小镇”的盛誉。2023年,全乡葡萄种植面积达1万多亩,鲜果产量约1.25万吨,总产值

1.6亿元,全产业链产值超4亿,超5000人从事这一“甜蜜”事业。同时,通过以农促旅,大力发展特色乡村游、采摘游,全市接待游客人数突破20万人次,旅游综合收入近3000万元,在乡村振兴的道路上探索出了一条促农增收的松罗路径。

近年来,松罗乡党委政府围绕“小山乡、大旅游”的定位,以农带旅,以旅兴农,多途径对群众开展经验分享和培训授课,引导各类经营户学好“本领”、走好“路子”、吃上“旅游饭”,把服务旅游配套产业“做细做长”。下一步,松罗乡将利用独特地理区位优势,加强与其他乡镇联动,引进溪柄、溪尾等相关旅游资源,争创全省“全域旅游生态旅游小镇”。



文艺表演——歌舞《龙腾四海》



工人正在包装自热畬族乌饭产品

本报讯(兰文馨 陈晓峰)8月24日,在位于溪尾镇坎下村的宁德晨明食品有限公司与国内自热方便食品行业领跑者、福建省农业产业化龙头企业福建宏绿食品集团签约合作,共同推出新型自热包装的“畬族乌饭”等一系列联名产品,助力这一非遗美食走向全国及全球大市场。

畬族乌饭是畬族同胞过“三月三”必备的传统美食,相传距今已有1300多年历史。它采用野生的乌稔叶捣汁,浸泡和蒸煮糯米而成,米粒晶莹圆润,色泽蓝绿乌黑并带油光,加之猪油、花生、芝麻、冬瓜糖等进行炒制后,鲜香可口。2011年,闽东畬族乌饭制作技艺被列入省级非物质文化遗产名录。

闽东畬族乌饭制作技艺省级代表性传承人吴立强介绍:“畬族乌饭营养价值非常高,经过检测有三十种营养元素,香味独特,具有强身健体的作用。”

畬族乌饭承载着深厚的地域文化和历史记忆,但因其制作工艺、包装、储运等方面的局限性,难以满足市场流通需求,走得更远。为了让畬族乌饭“破冰出圈”,近年来,宁德晨明食品有限公司积极探索商业化运作模式,一方面加大畬族乌饭品牌宣传营销力度,让更多人了解和

接受这一畬家特色美食,另一方面在新工艺的应用和新产品的开发上下功夫,以适应不同地区消费者的需求。

“在保留传统工艺和风味的基础上,我们对乌饭进行创新改进,开发出更多多样化的产品形态,如增加乌饭的馅料种类、调整米饭的软糯程度等,同时,我们也注重在传承与市场需求之间找到平衡,既坚守乌饭的传统制作精髓,又能根据现代消费者的口味偏好和健康需求进行适度调整。”宁德晨明食品有限公司经理林江明介绍道。

据了解,今年上半年,宁德晨明食品有限公司已销售9000多件畬族乌饭产品,销售收入达50万元。此次和宏绿集团合作推出的自热畬族乌饭产品,食用快捷、携带方便、耐储存,更是迎合了当下都市快节奏的生活特点,依托宏绿集团遍布全国的营销网络,有望快速打开市场。

自热「畬族乌饭」首发

非遗美食「卷」出新花样