

“十四五”以来，我市立足本土资源禀赋，深耕特色水果产业发展赛道，科学规划布局，强化科技赋能，延伸产业链条，打造区域品牌，持续推动水果产业提质升级，绘就“四季有果、全年丰收”的特色产业画卷。生态效益与经济效益同频共振的发展路径，让果香漫润沃野，也让特色水果产业成为福安巩固拓展脱贫攻坚成果、全面推进乡村振兴的有力支撑。

六月，蝉鸣阵阵，赛岐镇象环村的葡萄园里藤蔓翠绿，硕果飘香，一串串圆润饱满的巨峰葡萄挂满枝头。作为全国优质葡萄生产基地，这里出产的巨峰葡萄个大汁多味甜，连续多年斩获全国优质鲜食葡萄评比金奖。依托成熟的“线上直销+冷链物流”产销模式，新鲜的葡萄从田间地头直发全国各地，销路越拓越广。据了解，“十四五”期间，我市葡萄种植面积稳定在8万亩，年产鲜果约10.5万吨，2025年全产业链产值已跃升至42亿元，成为中国东南沿海最大的葡萄产区。

七月，暑气渐盛，穆云畲族乡的万亩桃园里生机盎然，国家地理标志产品“穆阳水蜜桃”挂满枝头、果香四溢。一颗颗饱满鲜美的水蜜桃，是当地群众增收致富的“金果子”，更见证着福安

“四季果香”飘出富民路

□ 黄楚妍 兰文馨

特色水果产业的品质跃升。当地深耕果品培育，全面推行标准化生产模式，创新推出“一果一码”溯源体系，让优质水蜜桃完成了从“论斤卖”到“论个卖”的品牌蜕变。

时序更迭，岁至冬日。寒意渐浓的溪潭镇岳秀村，却是一片热火朝天的丰收景象，当地五千余亩脐橙迎来集中采收季。得天独厚的富硒土壤，滋养出果肉饱满、清甜多汁的“岳秀脐橙”，这份自然馈赠的“黄金果”不仅备受市场消费青睐，更成功跻身全国名特优新农产品名录，成为全省首个获此殊荣的地产脐橙。以岳秀脐橙为示范引领，福安柑橘产业稳步壮大，全市柑橘种植面积达2.94万亩，年产值近4亿元。福安市农业农村局柑橘专班精准发力，制定红美人柑橘设施栽培技术规程，建成套种、高接换种、绿色防控等多个示范基地，联合高校开展黄龙病防控试验，以“物理+生物”手段筑牢产业屏障，全

方位推动柑橘产业提质增效。

沃野结硕果，果香富万家。不止穆阳水蜜桃、象环葡萄、岳秀脐橙，“十四五”期间，福安统筹培育芙蓉李、杨梅、晚熟龙眼等特色水果品种，推动水果产业发展向现代化、精细化、绿色化迈进。

大棚避雨、智能水肥一体化等先进技术在果园广泛推广，12个水果初加工中心、80余座预冷库及3条精深加工生产线相继落地投用，完善的“产地仓+冷链+电商”产销体系，为鲜果锁鲜保价、拓宽销路筑牢坚实保障。品牌建设成果丰硕，我市先后有6个水果品种入选全国名特优新农产品目录，多个果品斩获地理标志认证，福安特色水果产业的名片越擦越亮。

产业融合赋能，发展活力更盛。福安立足水果产业优势，深挖产业链附加值，在做好鲜果产销的基础上，持续推进果品精深加工提质升级；同时深耕农旅融合发展，穆阳水蜜桃、象环葡萄采摘季等特色文旅活动轮番开展，年吸引游客超十万人

次，实现从“卖果品”到“卖风景、卖体验”的多元增收。

一串串实打实的数字，见证着福安水果产业的发展实绩。目前，全市水果种植总面积约19.6万亩，年产各类鲜果约26万吨，全产业链产值达80亿元，其中葡萄、水蜜桃全产业链产值分别超42亿元、11亿元。沉甸甸的果实，鼓起了果农的“钱袋子”，更夯实了乡村振兴的产业根基，让特色水果产业成为富民兴村的核心支撑。

“十四五”期间，福安水果产业呈现出组织化程度高、技术绿色集约、三产深度融合、品牌价值凸显的良好发展态势。展望“十五五”，市乡村振兴工作服务中心副主任阮杰旺表示，福安将紧扣“提质增效、融合发展”总体方向，持续推进设施升级与标准化基地建设，补齐加工与冷链物流短板，强化科技支撑与专业人才培养，深耕品牌建设与多元市场开拓，推动农旅文旅深度融合，全力构建高效、绿色、智慧的现代特色果业体系。

福安红糖：六代人的糖寮

□ 郑健雄



年初岁首，富春溪畔的糖寮再度升起青烟，拉开了福安红糖榨糖季的序幕。在与福安市非遗传承人卓亮亮的多次深入交流中，我们得以窥见这一抹香甜背后的百年传承。

自唐贞观年间起，这片闽东沃土便以盛产蔗糖闻名。明代鼎盛时期，福安年产蔗糖高达5万吨，那琥珀色的糖块不仅滋养了一方百姓，更成为远销海内外的大宗特产。这一味温润甘甜的红糖，既是养生佳品，更承载着福安人深厚的养生智慧和文化记忆。

福安甘蔗常见四个品种：一种是传统竹蔗，节条长细，主要用来榨汁熬糖，近年来逐渐被产量较高的白茅蔗取代。一种是红皮广西蔗，节短粗，主要也是制糖用的。还有一种就是绿皮果蔗，水分多软脆不宜制糖，适合鲜吃。

“糖寮一开火，神仙也驻足。”福安的红糖制作，仍遵循着流传千年的“六道古法”：榨汁、过滤、熬煮、搅拌、冷却、切块。还可细分为榨汁、过滤、赶水、摇瓢、试糖浆火候、收糖浆、倒糖入簍、打糖、起砂、切割、冷却、起糖、装箱等18道工序。老师傅们说，真正的红糖，原料只有一样：甘蔗汁。

首先榨汁过滤：过去用石碾用水力或畜力，如今虽改用电动机械，但依然讲究“不破坏蔗汁本味”。接着熬煮搅拌：用柴片、谷壳、蔗渣烧土灶，一簍（竹垫）通常放两壘（粗陶大钵）糖浆，每簍熬煮糖浆超过3小时，通过不断搅拌让蔗汁蒸发水分，使糖的浓度逐渐增高，直至泛起金琥珀色的细密泡沫。随后固化成糖：将达火候糖浆倒入

竹簍，糖浆冷却前师傅们会用木制糖刀反复搅拌，直到可以拉出长长的“糖带”，糖浆冷却成固体块状后切割成为一方方的糖块，也称红板糖。

城阳镇化蛟村有着历史悠久手工制作红糖的传统，生产原料是主要选用赛江中游软沙地的白茅蔗，以无公害种植的糖蔗为原料，结合家族百年传承的熬糖技艺，纯手工熬制出正宗的古法红糖。这种原生态红糖有一股类似焦糖的特殊风味，爽口松脆、清香甘甜，保留了甘蔗中的营养成分。

“现在的机器糖哪有这种香？”父亲卓立云舀起一勺糖浆，手指间拉出的糖丝在阳光下透亮如琥珀。这份手艺，曾是沿江村庄共同的生计。卓氏从清同治起有六代人从事制糖，属于家族的传承。父亲从12岁开始跟着祖辈学制糖，现在是省级非遗传承人，叔叔卓立华是宁德市级非遗传承人，而卓亮亮则是福安市非遗传承人。

小时候，看见我爷爷和邻居赌蔗玩，削好一根绿皮果蔗树立着，先出手指比大小排先后，然后一手持刀架在蔗尾上，松开扶持的手一刀劈下，劈到的部分就赢走，比的就是眼力和腕力。而街头上小年轻比拔丝，谁的丝长谁赢走，赢的人得意洋洋，开心地哈哈大笑。

邻家大叔也有种一片绿皮果蔗，收获后扎成一捆捆，就地挖个坑埋起来，浅浅地盖上蔗叶和土，过上几个月到了年前，再挖出来摆个小摊点，一根根插在架子上，食客买多少就用多长，一截截下来卖个好价，至于蔗尾也要留下来培育第二年的种苗。这种售卖方式俗称“裁甘蔗”，

现在比较少见。

那时的糖寮管得也不大严格，乡里乡亲的也不会追究，孩子们就趁大人不注意拿根蔗尾插到正在硬化的糖浆上卷一下，扯起一个“糖锤”就跑，一路上舍不得咬一小口，不知道要勾起多少孩子羡慕的目光，那股香甜与得意的味道至今仍留在记忆深处。

“糖甜甜，桔圆圆，鞭炮放大做年。”腊月里，红糖年糕、红糖脆豆、红糖炒米糕纷纷登场，甜味裹着热气，驱散寒冬。本地小吃很喜欢使用红糖，如红糖姜汁豆腐脑、红糖蘸粽、煎红糖卷、红糖馒头等。软糯的红糖糍粑，滑嫩的红糖银耳粥……红糖的妙用，早已融入日常。就连土地公诞辰，供品里也少不了几方红板糖。每年腊月二十三的祭灶，都要放上两方红板糖再压个大红蜜桔，让灶公灶婆吃了人家的嘴软、拿了人家的手短，上天向玉皇大帝汇报工作嘴巴像抹了蜜糖一样甜。

红糖在福安人眼里，是“活”的生活必需品。对女性而言，红糖更是一味温柔的“伴侣”，在生活的各个方面给予最精心温暖的呵护。

秋冬天气湿寒时，煮一碗红糖姜枣水是福安女性的常用养生方法。红糖温润，生姜驱寒，红枣补气血，喝下后微微发汗，湿寒便悄然消散。女性气血不调身体较为虚弱时，吃红糖荷包蛋、喝红糖桂圆汤，能帮助气血顺畅，缓解不适。女性产后身体需要恢复，红糖更是滋养身体的佳品，一碗红糖小米粥，不仅能补充能量，还能促进身体恢复。

小时候偶有淋雨受寒，母亲往往会熬一碗红糖生姜汤。当那白瓷碗端到面前时，先是被扑鼻



熬煮红糖 卓亮亮 摄

的姜香唤醒感官，抿上一口，甜润的红糖水包裹着姜的微辛，从舌尖一直暖到胃里。再喝几口，额头渗出细汗，原本发冷的指尖渐渐回暖。那种被呵护的安心，或许才是这碗汤真正神奇所在，它不仅是驱散寒气的汤饮，更是童年记忆里最温暖的守护。“温补不燥，活血不伤正”，在日常生活中，红糖也扮演着重要的角色。晨起在粥里加一勺红糖，能开启美好的一天，为身体注入活力。午后来一块红糖发糕，既能缓解饥饿，又能让身体更轻盈，让三餐变得更加温暖。

化蛟村因红糖闻名，如今只剩两三间规模不大的糖寮。“年轻时，每到冬至前后，村里半夜都亮着熬糖的火光，由于红糖的季节性太强，一年最多可以制作一个月，现在年轻人宁可去城里送外卖。”父亲卓立云经常叹息。“我这几年收了八个徒弟，没有一个能坚持下来。”

但转机也在悄然发生：卓亮亮大学毕业后把古法红糖搬上电商，意外引爆订单。他建起合作社和标准厂房，却坚持传统工艺，甚至复刻出记忆中的“红

糖脆豆、红糖炒米、红糖麻花、红糖米筒”等。去年元旦期间，他的作坊一天卖出3000多斤红糖。合作社红糖一项销售152万元，季闲时合作社还会帮助卖地瓜粉、粉扣、脐橙增加收入。

据卓亮亮介绍，2021年起省农林大学推广的“福农41号”甘蔗，属于高产高糖品种，亩产红糖提高近一倍，但这种糖香味略逊，对口感要求高的客户还是喜欢传统蔗糖。近年来，民间自发举办红糖文旅推广活动，游客们举着竹筒接新鲜糖浆，仿佛回到千年前的“蔗糖贡坊”时代。

在卓氏红糖非遗展示区里，珍藏着一整套清代压榨甘蔗的石碾，碾身牙口已磨出很多残缺。标签上写道：“技艺会老去，但记忆中的香甜永不褪色。”卓亮亮说：“我弟弟卓宏辉已经说了，他大学毕业后，也要回来做红糖。”

或许，真正的传承不止于舌尖。当游子归来，总会带上一方福安红板糖，它金黄的色泽里，藏着母亲熬煮的晨昏，父亲耕种的季候，以及那条飘着蔗香的、永远流不尽的富春溪水。