

“四季果香” 飘出富民路

□ 黄楚妍 兰文馨

“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,让果香浸润沃野,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叠翠、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,穆云畚溪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

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 with 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家特产。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,节条细长,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,节短红粗,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、倒糖入簪、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,一簪(竹垫)通常放两壶(粗陶大钵)糖浆,每簪熬煮糖浆超过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

竹簪,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。而街头上的小年轻比拔丝,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,一截截切下来卖个好价,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,额角渗出细汗,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的所在,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:卓亮亮大学毕业返乡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。