

又是一年好图景 缤纷晒场果飘香



将新鲜李子进行清洗



潭头镇大庄村晒果场



果农们正忙着为芙蓉李“翻身”

本报讯 (陈晓峰) 硕果累累的八月，阳光热烈而芬芳。在我市潭头镇，果农们正加紧晒制芙蓉李干、油柰干。色彩斑斓的晒场与青山绿水共同绘就一幅绚丽的丰收图，一颗颗甜蜜果，助力广大农民在闽东特色的乡村振兴道路上行稳致远。

近日，在潭头镇大庄村的晒果场，处处是忙碌的身影，果农林辉和家人正乘着晴好天气，忙着为芙蓉李“翻身”晒太阳。据介绍，大庄村制作李干已有60多年的历史，这样反复的天然翻晒是制作高品质李干不可或缺的重要步骤之一。

“天气好，一天翻个两三回，连续翻四到五天就形成李干，天气不好时，则要连续翻10多天。”潭头镇大庄村果农林辉介绍。

潭头镇是全国著名的李果产地，每年鲜果采收时节，当地果农会选取上佳的芙蓉李、油柰，经过“摇青、洗果、摊晒、腌渍、焙李”等加工工序，制作高品质的果干，得益于良好的地理条件和果农们对品质的把控，潭头镇制作的果干倍受市场青睐。阳光晒下来，铺在下面的鹅卵石有热度，它会增加李干的干度，让李干的品质变好，口感更好。潭头镇大庄村党支部书记许心敏说。

“去年制作了两万多斤李干，今年行情不错，打算多制作20%。”潭头镇大庄村果农林辉满脸高兴地说着。据了解，2022年潭头镇果干产量约400多吨，产值900多万元。今年当地李果丰产，品质更佳，市场行情看好，预计李干的制作将持续到8月下旬。

辣椒丰收 带来火“辣”“钱”景



上白石镇佳浆村



村民们在园子里采收黄辣椒



将一筐筐黄辣椒进行装车

本报讯(李郁 林耀琳 林平) 眼下正是辣椒成熟的季节，在上白石镇佳浆村，特色经济作物辣椒——“闽东椒一号”迎来了大丰收，产销齐奏“椒”响曲。

佳浆村位于上白石镇北部，三面与柘荣县相邻，风光秀丽，山色宜人。佳浆村辣椒种植基地，依着山势开垦梯田，从去年八月，栽下的辣椒苗如今已是枝繁叶茂，一颗颗黄橙橙的辣椒挂满枝头，长势喜人。采摘、装筐，辣椒田里一片繁忙的景象。

正在地里劳作的村民王秀英告诉记者，“以前种的是传统农作物，一年到头也挣不到几个钱，自从村里发展辣椒产业以来，我不仅将自家土地流转给公司，在基地里

务工，每天有将近200元的收入。”据负责人王小船介绍，“闽东椒一号”学名黄辣椒，果皮光亮，果形整齐美观，辣味极强、香味浓郁，颇受市场欢迎。佳浆村共种植辣椒80余亩，每亩收益预计可达近15000元。

目前佳浆村已利用毗邻柘荣的优势，建立闽东椒种植和交易中心。周边县的种植户会将辣椒运送到这里，经过挑选、一部分会以鲜椒的形式进入市场，更多的会进行深加工制作成辣椒酱进入销售渠道，前景看好。

乡村要振兴，产业是关键。下一步，佳浆村将立足资源禀赋，因地制宜发展壮大辣椒产业，积极探索品牌强农发展之路，培育“一村一品”农业品牌，促进山区群众增收致富、产业增效，助推乡村振兴。