

李干飘香“晒”丰年 秋日大地美如画



近日,在潭头镇大庄村附近的河滩上,果农正抢抓晴好天气晾晒采收的芙蓉李,一片片因脱水程度不同而显得色彩各异李子将初秋的大地渲染得如油画般绚丽,暖阳下弥漫着酸酸甜甜的丰收气息。

芙蓉李具有颗粒大、果肉厚、果核小、耐储存等特点,每年鲜果采收时节,果农们会选取合适的芙蓉李,经过“摇青、洗果、摊晒、腌渍、焙李”等工序精细加工后,制成高品质的李干,销往全国各地,深受消费者的青睐。

果农陈向平告诉记者:“今年天气比较好,李干的质量也比较好,全国各地的客户都来我们这边订购,目前销量还可以。”果农林丹凤也介绍道:“李干是按等级来分的,批发价是10元—15元,零售价是20元左右,去年受疫情影响行情会差一点,但今年有好转。”

据了解,潭头镇种植芙蓉李的历史已有150多年,该镇素有“芙蓉镇”的美誉,目前全镇芙蓉李种植面积达2.8万亩,总产量约2.24万吨,其中有四分之一的芙蓉李用于制作李干,年产量400多吨,而大庄村生产的李干就达300多吨,占到全镇总产量的四分之三,全村30多户农户参与其中,年产值达到600多万元。

