



“柚中佳品”度尾文旦柚

■海都记者 马俊杰 文/图

相传清道光年间,仙游县举人吴登青从浙江金华带回柚苗,与莆仙戏班一位名旦的柚苗嫁接栽培,所结果实汁多肉嫩、无籽无渣、芬香扑鼻,是柚中佳品。因为新产出的柚子,兼具之前两种柚子的优点,当地人便取二人身份,将其命名为“文旦柚”。

莆田仙游县度尾镇的文旦柚,不仅是福建十大农产品区域公用品牌产品之一,也是中国地理标志产品。往年一般出现在中秋和国庆的文旦柚销售高峰期,今年受到疫情影响,略有延迟。10月中旬,恰是文旦柚真正的完熟期,这一季节的柚子口感最佳。

日前,记者来到度尾镇湘溪村,实地体会果农收获的喜悦和忙碌,了解当地政府多举措推广文旦柚所付出的努力。

又到文旦飘香季

仙游度尾镇文旦柚进入完熟期,正是品柚好时节



果农挑着新摘下的柚子,从林间穿出



粉色的果肉柔嫩细腻



度尾镇镇长庄龙炜(右),在果园里直播带货

市场旺季延后 恰是最佳尝味期

果农吴启森,从父辈起就在种柚子,现种植有200亩果园。记者走进他家的果园,只见丘陵之上种满了柚子树,文旦柚特有的果香扑鼻而来。婆娑碧叶间,一颗颗文旦柚沉甸甸地悬吊在枝头。果农们在采摘文旦柚,其中两位果农正挑着担子向外走,装满文旦柚的担子随着他们的脚步一颠一颤。

吴启森请记者品尝文旦柚。比起一般的柚子,度尾文旦柚个头偏小,但捧在手里却很沉。剥开之后,香味四溢,果肉甜多酸少,柔嫩细腻,仿佛一整年阳光雨露的精华都包含在这滋味里,挑动着舌尖味蕾,让人欲罢不能。

吴启森说,度尾镇100米至300米海拔的丘陵地貌以及恰到好处的雨水与光照,造就了文旦柚气味芬香、肉嫩汁醇、无籽少籽的口感。虽然此前受到疫情的影响,未能在中秋、国庆大量外销,但现在这个时候,正好是文旦柚的果实完熟期,也是文旦柚口感最佳、最好吃的时节。

镇长直播带货 助力文旦柚销售

在果园里,记者遇到了刚刚结束现场直播带货的度尾镇镇长庄龙炜。他高兴地告诉记者,直播约有24万人次观看,和这一电商平台之前的销售量相比,增长了两倍多。

庄龙炜说,今年度尾镇的文旦柚种植面积约为1.52万亩,预计产量将近4万吨。在疫情防控期间,度尾镇果园、果场及运输

车辆都定时开展消杀,相关从业人员也进行了实名登记与核酸检测。防控解封之后,仙游县政府召集多家物流企业协商,公示物流价格,采取定人、定车、定路线、定期消杀的运输方式,帮助果农外销文旦柚。之后,政府将继续引导、协助农户,通过各个电商平台、网络媒体直播等方式,打开全国市场,延长文

旦柚的供应时间,帮助果农更好更快地销售文旦柚。

果农告诉记者,按压有弹性、表皮光滑的文旦柚,果肉较多汁。底宽上尖、形似秤砣的文旦柚,相对更甜。另外,新鲜的文旦柚最好放置几天再食用,当地叫作“辞水”。当柚子外皮颜色偏黄时,果肉已由硬转软,甜度也由酸转甜,口感更佳。

度尾镇湘溪村的文旦柚果园

