

“黄金果”飘香 仙岭奔富忙

永春蓬壶仙岭村凭借枇杷产业实现华丽转身,700余户村民每年户均增收2万多元

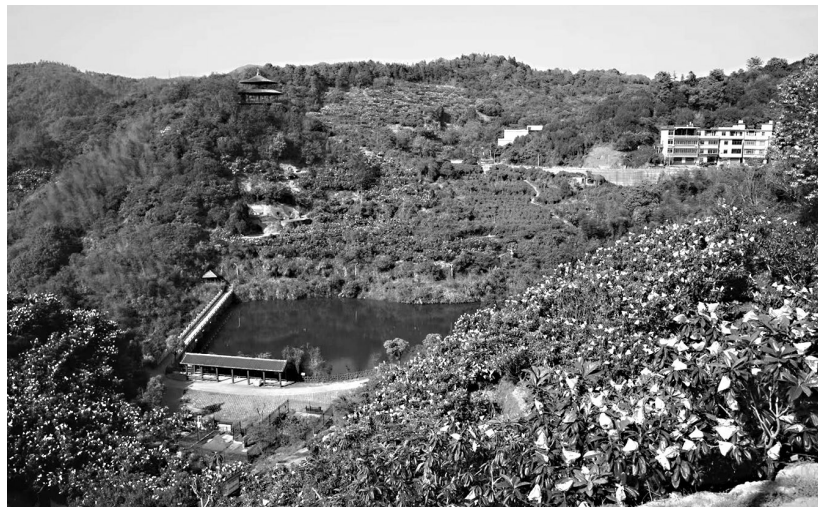
■海都记者 陈丹萍 吴日锦 黄晓蓉 林良标 文/图

近日,永春蓬壶仙岭村早钟6号枇杷示范基地,迎来热闹非凡的丰收季。4月15日下午4时,海都记者走进仙岭村,沿着蜿蜒的村路前行,只见套着袋子的枇杷树漫山遍野,一串串金黄的枇杷从袋中探出脑袋,绘就如诗般的田园景致。

这漫山的枇杷,不仅是大自然馈赠的美味,更是仙岭村乡村振兴的“金色密码”。曾经以传统农作物种植为主、经济效益低下的仙岭村,凭借枇杷产业实现华丽转身,700余户村民每年户均增收2万多元。如今,枇杷产业蓬勃发展,成为推动仙岭村乡村振兴的强劲动力,描绘出农业增效、农民增收的生动愿景。



村民在采摘枇杷



仙岭村的枇杷漫山遍野

枇杷丰收季 农民“钱袋子”鼓了

4月的仙岭村,村民们忙着采摘、挑拣,再送往村里的集中加工点,打包装袋。村干部苏阳明告诉记者,今年,村里的枇杷迎来了丰收,全村1800多亩枇杷预计总产量可以达到1500吨。目前,这些陆续采摘下来的枇杷也是供不应求。

仙岭村地处山区,早期以种植水稻、地瓜为主,经济效益低下。1990年,村支书苏天恭返乡后,开始探索适合当地的高附加值农作物。他多次赴省内种植基地和科研院所考察,最终于2000年选中优质枇杷品种“早钟6号”进行试种,开启

产业转型之路。

“我们村人口现有3000多人,2000年村里引进‘早钟6号’枇杷,初期仅100多户参与种植,2003年首批枇杷丰收后逐步推广,形成规模化种植。”苏阳明表示,早期,村里的枇杷树是由科技文化园统一管理,2008年左右,枇杷树就分配到村里每户人家自行管理。

采访中,村民们谈到这两年枇杷的收益情况,喜悦之情溢于言表。据村民介绍,这两年枇杷品质很好,收购价8元左右一斤,比前些年一斤5元涨了些,加上供不应求,卖枇杷的收入也增

加了不少。

苏阳明介绍道,采摘初期,全村一天可以卖出几千斤枇杷,日收入1万多元;到了采摘高峰期,枇杷熟透可以大量采摘的时候,全村一天可以卖出2万~3万斤的枇杷,日收入约20万元。

村民沈荣康告诉记者,以前自己是以种田为生,后来村里引进了枇杷品种种植,自己也积极响应,家中种植了200多棵枇杷树。“种了20多年枇杷,收入相比以前增加了,生活条件也越来越好了。”他一边介绍着,一边招呼着前来采购枇杷的客人。

多元发展 满足市场差异化需求



打包装袋枇杷 村里的集中加工点,村民在

近年来,仙岭村积极探索“线上+线下”销售模式,线下,与各大水果批发商、超市建立长期合作关系,确保当季采摘的枇杷及时进入市场;线上,则通过电商平台、直播带货等方式,将仙岭枇杷销往全国各地,让更多人品尝到这份美味。

苏阳明说,每年3—4月是早钟6号枇杷的采摘期,今年跟气候温度

有关,枇杷相比去年晚熟1个月左右,3月份开始采摘,正常20天至1个月全部摘完,目前还有1周左右的采摘期,接下去另外一个品牌——解放钟枇杷也马上成熟了,采摘期较短,只有10天左右。

记者了解到,近年,仙岭村陆续引进“解放钟枇杷”“白玉枇杷”等品种,形成多品种互补格局,满足市场差异化需求。

“漳州的枇杷蜜饯做得很好,接下来我们准备到漳州去学习枇杷蜜饯的制作工艺,做跟枇杷相关的延伸产品。”苏阳明介绍道,比如枇杷膏,现在村里果农也都会自己熬制纯手工枇杷膏,兑一勺水,有止

咳化痰的功效。永春仙岭村通过科技赋能、品种优化、品牌运营实现跨越式发展。从2000年的艰难试种到2025年的全国性品牌,其历程展现了“引进-优化-升级”的现代农业发展路径,成为乡村振兴的典型案例。

未来,仙岭村将继续围绕枇杷做文章,延伸产业链条,提升产品附加值,助力当地农业增效、农民增收,推动乡村振兴跑出“加速度”。

初春饮食 暗藏这些“雷区”

初春时节是食源性疾病高发期,泉州市场监管部门发出提醒

■海都记者 黄晓蓉 通讯员 苏晓晖

初春时节是食源性疾病的高发期。为保障公众健康,近日,泉州市市场监管局根据近年国家食源性疾病的监测结果,特作以下提示。

野生蘑菇勿乱食

风险:南方地区因误采误食毒蘑菇的中毒事件逐渐增多,主要表现为恶心、呕吐、腹痛、光敏性皮炎、肝脾

肿大,严重时甚至危及生命。**预防措施:**不采摘、不购买或不食用不熟悉的野生蘑菇。

四季豆要煮熟

风险:菜豆(四季豆)含有植物血球凝集素等天然毒素,如果没煮熟,吃了或中毒。主要表现为恶心、呕吐、腹痛、腹

泻、头晕、乏力和头痛等症状。**预防措施:**烹饪时,特别是制作大锅菜,一定要翻炒均匀,烧熟煮透。

吃野菜要当心

风险:一些有毒植物与可食用的野菜外形极为相似(如,毒芹与水芹),误采误食会中毒,轻者表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症

状,重者可能出现呼吸困难、昏迷等,甚至危及生命。

预防措施:不要随意采食不认识的野菜,也不要迷信野菜的“养生”功效。

不要“拼死吃河豚”

风险:春季河豚最肥美,但野生河豚的肝脏、卵巢、皮肤和血液中含有剧毒的河豚毒素,如果误食或食用未经专业处理的河豚可引起中毒,我国东南部沿海地区偶有发生,主要由混入野生河

豚的杂鱼干引起。中毒表现为口唇麻木、呕吐、呼吸困难,严重时致死。

预防措施:不捕捞、不购买或不食用野生河豚;购买杂鱼干时要注意甄别,剔除野生河豚。

自制药膳药酒须谨慎

风险:乌头和钩吻等植物有剧毒,自制药膳药酒若处理不当、误食误用都可能导致严重中毒甚至死亡。主要表现为头晕、视物模糊、口舌及四肢麻木、恶心、呕吐、腹

痛、心悸、呼吸困难、步态不稳、乏力、心律失常等。

预防措施:在专业人士的指导下制备药膳或药酒;注意辨别钩吻与可食用金银花的花朵和穿山龙的根茎。

预防诺如病毒

风险:诺如病毒具有极强的传染性,冬、春季节高发。主要通过接触、气溶胶、食物和水传播,易在人群密集场所(如餐馆、学校、托幼机构、家庭等)引发大规模感染。主要表现为恶心、呕吐、腹泻、腹痛、发热、头痛、乏力、肌肉酸痛、

脱水和食欲不振等症状。**预防措施:**食物彻底煮熟,尤其是贝类和水产品;饭前便后、处理食物前要洗手;公共场所定期使用含氯消毒剂对门把手、水龙头、楼梯等共用设施进行消毒,发现疑似病例及时隔离并报告。