



新鲜的地瓜破土而出

“沙沙沙——”盛夏的炎炎日头下,海风轻轻地翻弄着一垄一垄的地瓜叶,啪啪作响,掀起了绿色的波浪,从这头一直翻滚到另一头。地里,一群围着头巾、戴着斗笠的妇女正忙碌着采收成熟的地瓜。她们在劳作之余,偶尔几句戏语,一阵阵笑声在田里荡漾开来。绿色的地瓜叶、红色的头巾、金色的沙地,构成了一幅美丽的图画。

这是位于漳浦县东部沿海的六鳌半岛。这里,不仅拥有“翡翠湾”“抽象画廊”等丰富的旅游资源,更拥有大面积连片沙田,其中仅地瓜种植面积就达1.4万亩。这座小镇因盛产“六鳌地瓜”而盛名远扬。每年开春时节,六鳌镇农民就开始挑选地瓜种苗种植,经过100天左右精心的施肥、浇灌和管理,七八月份,是第一季“六鳌地瓜”盛产期。当地农户陆续采收完之后,紧接着,又开始种植第二季的地瓜,并于秋末冬初再次采收。这样循环往复,整个六鳌镇年产“六鳌地瓜”超过4.2万吨。

“我们六鳌镇拥有得天独厚的地理位置和气候条件。”据六鳌镇农产品协会会长林冠华介绍,一方面大面积沙田不仅松软、细腻,而且富含各种矿物质,另一方面则因为日照时间长,海边的早晚温差也比较明显,非常有利于地瓜糖分的分解。因此,“六鳌地瓜”不仅品相好,质量佳,而且可以做成清蒸地瓜、烤地瓜、地瓜干、地瓜粉等,用地瓜为原材料做成的各种食品,口感地道、风味独特,颇受各地消费者青睐,成为“吃货们”舌尖上的美味食品。

“这几年,为了助力农户销售地瓜,我选择返乡创业,加入电商队伍,直接往线上联系业务,并借助便捷的物流向全国各地发货。”陈毅鸿是漳浦初芽农业科技有限公司的创始人,也是土生土长的六鳌镇“90后”农民,他从小吃着“六鳌地瓜”长大,与之结下不解之缘。他于2016年放弃大城市优越的工作条件,毅然选择返乡创业,不仅尝试地瓜新品种的培育和种植,也不断引进新的管理技术,助力当地瓜农增产增收。

为了种出皮色好、条形佳、口感美、产量高的地瓜,他精心学习了一番种植技术:土壤的营养搭配,播种的时间节点,水分的控制,药剂的合理使用等等。他在试验田里增加了有机肥作为底肥,每亩多花了500元。此后,在地瓜生长过程中,他除了严格控水、控药,还控制生长时间,按出口标准进行管理。

“在后期的储藏技术上,我们也是非常讲究的。”陈毅鸿透露,为了将最好的“六鳌地瓜”呈现在广大消费者面前,公司在采收地瓜后,还进行了为期七天的“人库优化”,即“高温愈合”,使地瓜表皮在温度控制下自然恢复到光滑,糖分转化得更充分,以满足市场的最大需求,卖出好价格。去年7月,他的公司将经过严格管理生产的中高端地瓜首次往荷兰出口,获得不错的口碑,加拿大和美国的订单也随之而来。

“目前,我们以‘公司+基地+农户’的方式来运作,拥有基地300亩,主推六鳌蜜红薯、秋禾芋、北京红以及紫薯等品种。”陈毅鸿介绍,眼下,每天都有源源不断的地瓜进入仓库,经过工人们一番挑拣、过秤、包装,按不同规格不同订单通过物流向全国商超发货,年销量在500吨左右。

当下,像陈毅鸿一样从事“六鳌地瓜”产销一体化经营的并不在少数。15家专职从事网络销售“六鳌地瓜”的电商异军突起,将正宗的“六鳌地瓜”带向广东、浙江、河南乃至北京等地,助力地瓜走向更广阔的市场,从而稳住原有的价格优势,大大带动了“六鳌地瓜”的知名度,不断促进当地瓜农增收。

林冠华认为,近几年,六鳌镇除了大力发展旅游产业,同时,也在不断探索多产融合发展,发掘当地发展潜力,实现最大价值。“六鳌地瓜”就是一个非常有“钱景”的当地传统产业,“地瓜经济”也助推了乡村振兴。

◎洪锦城 文 陈逸帆 图

六鳌地瓜 甜蜜上市



①



②



③



④



⑤

图①:正值地瓜丰收季,六鳌的瓜农正在抓紧采收。

图②:按大小挑拣地瓜

图③:满地的地瓜准备装箱

图④:给地瓜装箱

图⑤:地瓜堆满仓库