



村民将刚采摘下来的柿子装筐上车。



临朐五井镇水泉村

红果金柿满枝头 特色产业拓宽致富路

□文/图 本报记者 刘元超 通讯员 李明

金秋时节，临朐县五井镇水泉村浸透着丰收的甜意。漫山山楂红艳似火，房前屋后的柿子树挂满“灯笼”，这两种藏着乡愁的寻常果品，如今凭借过硬品质与产业链探索，成为村民增收的“甜蜜引擎”。近日，记者走进水泉村，看小山楂、甜柿子如何撑起群众的致富希望。

沿着水泉村蜿蜒山路向上，山楂树、柿子树错落分布，几乎铺满每一片山坡。村民背着竹筐、提着布袋，穿梭在果树间采摘果实，欢声笑语在山间回荡，一派热闹的丰收图景。

“咱村山地多、土层薄，过去种庄稼收成上不去。”水泉村党支部书记贺广坦言，山楂和柿子耐旱耐瘠薄，恰好适配村里的地理条件，“现在家家户户基本都种，山楂种植面积近千亩，柿子也有五百多亩，每年靠这些果子，每户平均能增收一万多元”。

五井镇西南山区昼夜温差大、光照充足，为果品生长提供了得天独厚的条件。水泉村的山楂果肉厚、酸甜适中，鲜食与加工两相宜；柿子果肉饱满、含糖量高，晒柿饼、做加工都是优质原料。如今，村里的山楂、柿子凭借过硬品质，不仅稳住本地市场，还远销河北、河南等地，成了五井镇特色农产品的“代表名片”。

以前，柿子、山楂多用来直接售卖、鲜食或晾晒成干售卖，附加值有限。如今，在水泉村，村民们正尝试让一个个成熟的柿子“变身”，通过酿造成柿酒，探索提升产业价值的新路径。

在村集体牵头下，水泉村建起小型果酒酿造坊。走进酿造坊，果香混着酒香扑面而来，工人们正忙着挑选柿子，逐一清洗、去蒂、破碎，再送入发酵罐。“我们结合传统工艺，引进了低温发酵技术，尽量保留柿子的原香和甘醇，发酵后还要陈酿一段时间，让口感更柔和。”果酒坊负责人介绍，目前，这款柿酒还处于探索初始阶段，主要供村民自饮、来客品尝，后续将逐步完善相关手续，为产业延伸打基础。

近年来，五井镇党委、政府积极引导水泉村成立果品专业合作社，搭建“种植—管护—销售—初加工”的产业链模式，为特色林果业发展添力，而柿酒酿造，正是村子延伸产业链的一次重要尝试。

“家人们看，这是咱水泉村的大山楂，红透了，酸中带甜，还有刚试酿的柿酒，入口甘润，欢迎来村里尝鲜！”几位返乡青年架着手机，在果园里开启直播。镜头里，果树生长环境、采摘过程、柿酒酿造工艺一一呈现，让全国各地的消费者认识水泉村的特色果品。

“下一步，我们先保证山楂、柿子的鲜果品质，继续打磨柿酒酿造工艺，同时探索山楂糕、柿子醋等更多加工方向，慢慢把产业链做全，让这些山果果真正变成强村富民的‘金果子’。”贺广说。



诸城石桥子镇

万亩大姜迎丰收 品质过硬远销海内外

□文/图 本报记者 隋炜凤

当下，正值大姜丰收季。在诸城市石桥子镇大姜种植的田间地头，一派繁忙喜悦的丰收景象。姜农们正抢抓农时，有序收姜，空气中弥漫着新鲜生姜的辛辣香气。

近日，记者来到石桥子镇种植大姜的地头，只见满眼都是姜农辛苦劳作的场景，掘姜、去泥、切秸秆、装筐装箱……大伙互相配合，一道道工序有条不紊地进行，丰收气息扑面而来。“我今年种了20亩大姜，亩产12000斤左右，目前已经收完十亩了。”种植户宋家军看着地里个头饱满、色泽鲜亮的大姜，满脸喜悦地介绍，“我们种的有机姜，价格比普通大姜每斤能高出五到六角钱”。

石桥子镇种植大姜历史悠久，得益于当地适宜的土壤条件和气候环境，全镇每年种植面积都在万亩以上，产出的大姜品质优良，早已成为颇负盛名的国家地理标志产品。近年来，该镇立足地理优势，大力推动大姜产业向标准化、品牌化方向发展，不仅有效提升了农产品附加值，促进农业增效、农民增收，更为当地乡村振兴注入了产业活力。

高品质的产品也赢得高端市场的青睐。收购商庄新姗表示：“我们公司出口欧盟为主，收购的生姜必须达到欧盟标准。前期我们先来采样化验，各项化验指标合格后才会进行批量收购。这一片约30亩大姜全部抽检合格，我们今天就会全部收走。”

为确保生姜的优良品质，石桥子镇姜农严格把握农时，力求在霜冻来临前完成全部采收工作。在种植过程中，姜农们也因地制宜，积极引进先进种植技术，再配合科学合理的田间管理，使大姜亩产稳定在1万斤以上，且以其外形饱满、口感辛辣醇厚的突出特点，赢得了市场的广泛认可，订单纷至沓来，姜农的收入也水涨船高。

如今，大姜产业已成为当地一张亮丽的农业名片，不仅鼓起了农民的“钱袋子”，更蹚出一条特色产业之路，为乡村振兴注入源源不断的活力。

▼一垄垄体态饱满的生姜被翻出土层。



姜农将刚出土的生姜收拾归拢。