

“土茶叶”化身“洋甜品” 莲都茶农创新打造茶口味冰淇淋

□ 记者 庄嘯 通讯员 赵金森

本报讯 “星巴克都能进驻到中国，我想把茶叶做成各种衍生产品，推广到全世界，这是我的梦想。”昨天上午，在和记者谈起前段时间自家的茶口味冰淇淋走红第三届中国国际茶叶博览会时，符晓丽自豪地告诉记者。

2001年毕业于金华农业学校的符晓丽看准了丽水天然农产品优势，扎根丽水从事茶文化推广。凭借着多年对茶叶的热爱和钻研，符晓丽获得了国家级茶艺裁判资格、国家二级茶艺师、丽水五养技能大师等称号。

前些年，一心想要向外推广丽水茶叶的符晓丽想着是不是能用茶叶制作抹茶粉，于是决定开始从事冰淇淋的制作。

“我们利用自身的优质茶叶制作抹茶粉，作为冰淇淋的原材料。”符晓丽告诉记者，因为茶叶的口感偏苦，有的还会有点涩，为了制作出口感比较纯真的抹茶粉，要提前三个月对茶树进行遮阴，这样能避免茶出现涩味，保留住茶的香味，目前一共有四种口味，红茶、绿茶、抹茶和乌龙茶。

符晓丽介绍，他们很快申请下了“cha+in(茶赢)”冰淇淋品牌，考虑到健康问题，他们将丽水本地优质茶叶结合意大利优质奶油做出了现在的低糖、纯天然、低脂的抹茶口味冰淇淋。

目前符晓丽已经在和浙江大学、厦门大学、上海华东大学这三所大学谈合作，她准备把 cha+in 冰淇淋在各大高校推广，打响这个品牌，让更多的人尝到来自咱们莲都的本土冰淇淋。



只为顾客吃上无公害黄瓜

缙云种植大户胡志成绿色防控技术带来创业新路径

□ 记者 庄嘯 通讯员 胡涌成

本报讯 “我做农产品的初衷就是为了让更多的人吃上无公害农产品。”谈起自己的从业初心，胡志成脸上透出一份坚定。

胡志成是缙云县大源镇人，一次在外县出差过程当中，他见到农户种植农产品时刚喷施了农药，不到两小时就采摘给了前来收购的水果运输个体户。胡志成看在眼里，痛在心里，心想自己一定要做真正无公害的种植业园主，让更多的人吃上无公害农产品。

从2016年年底开始，胡志成着手在

东渡镇小仙都村村头租了十亩地，开始种植黄瓜。为克服技术难题，他隔三差五地往县、市的农业科技部门跑，辗转到福建、台州、永嘉等地学习，还去温州农民学院培训。为了能在绿色防控基础上培育优质黄瓜，胡志成共选了20多个品种，光选大棚施水喷头就选了20多个厂家。

功夫不负有心人，经过一年多的刻苦钻研，他终于按照科学设计，落地实践，摸索出一整套的自动控温、自动喷水、自动施肥、计算机控制的水汽（汽雾）栽培技术。他还成功选育了一种外观漂亮、口感纯正、细腻结实、清脆爽口的水果黄瓜，该品种通过上海交通大学权威机构

认可。经有关部门检测，这种黄瓜甜度适中、维生素C含量丰富，是老少皆宜的大众化绿色水果。经缙云县农业局随机抽样送交权威部门检测，在全部70多项农药检测中，均未检出农药残留，全部达到了合格的标准。

2018年下半年，试验成功的胡志成开始了小规模种植。仅仅用了两个月，就种植了水果黄瓜两万多公斤，产值达十多万元，毛利润达五万多元。2018年底，胡志成又在小仙都村村尾向当地村民流转土地50亩，准备大干一番事业。目前，他的产品主要销往丽水、金华、杭州等水果批发市场及水果店，产品供不应求，一直旺销中。

打造县域美食特色品牌

庆元县首期“黄粿师傅”培训班开班

□ 记者 庄嘯

本报讯 5月16日-18日，庆元县首期“黄粿师傅”培训班正式开班，来自黄粿制作、销售、烹饪等行业的40名从业者参加本次培训。

黄粿，又名黄𪎐或黄米粿，是庆元县民间别具特色的传统美食之一，在菇乡庆元，逢年过节、家庭喜庆或贵宾到来，黄粿都是不可缺少的招待食品。

近年来，随着工业化和城镇化的发展，黄粿生产呈现集中化专业生产模式，并初具规模。黄粿作为庆元历史悠久的特色文化代表之一，具有打造成为庆元烙印的特色产业链的潜力，而“黄粿师傅”人才队伍建设的意义也非同寻常。作为庆元本地特色的农村实用人才，“黄粿师傅”已经是乡村振兴不容忽视的一支队伍，同时也是“菇乡师傅”人才总品牌下一个不可或缺的子品牌。

本次培训班一共开展3天，采用“理论+实操+考试”的模式，培训内容包括庆元黄粿的历史文化、制作生产流程、食品卫生标准、质量与品牌、黄粿特色烹饪菜系、经营理念、职业道德、行业规范等，并进行现场考试。

目前，庆元全县从事商品化生产、销售黄粿的专业户有10余家、代加工专业户20余家，制售黄粿及其衍生品从业人员约1000余人，年营业收入约3000余万元。

乡村土产迎来八方游客

“景宁600”覆盆子成了村民致富果

□ 记者 庄嘯 通讯员 夏赞

本报讯 “妈妈，我要大一点，红一点的覆盆子……”这几天，景宁东坑镇吴山头村覆盆子基地充满了孩子们在体验采摘时发出的欢声笑语。

爬上800米高山的吴山头覆盆子基地，连绵成片的高山沃土中孕育着180亩覆盆子，一颗颗红彤彤的果实挂满枝头，在绿叶映衬下，似红宝石一般诱人。

近年来，景宁东坑镇按照“一乡一业”“一村一品”的总体格局，全面启动一

批600米海拔以上的示范引领基地，涉及粮食、高山蔬菜、茶叶、香榧、林下经济等16个农林项目，为农民增收开辟了新渠道。目前，全镇累计种植、提升“景宁600”基地7000余亩，其中覆盆子基地500余亩。

“去年年初种下覆盆子苗，今年就能结果，每斤能卖到40-50元，而且这几天来村里买果子的游客也越来越多。”在基地负责人雷永华看来，得益于地理和气候优势，覆盆子比其他地方产量更高、品质更好，一亩年收益可达3000元，小小

果子真是投资少、回报快的“黄金果”。

“摘几颗塞进嘴里，满嘴酸甜，还是小时候的那个味，过几天我还要带我的同学朋友过来摘。”来自景宁县城的邱女士满是喜悦地说道。眼下，随着覆盆子的成熟，来村里的游客更多了，村里的人更忙了，村民们发出阵阵爽朗的笑声，满是汗水的脸上洋溢着丰收的喜悦。

一个产业带动一批农民致富。“舌尖上的乡村”，是一种念念不忘的乡愁，更给祖祖辈辈生活在这里的农民带来了新的希望。