

游客在兴发农场投喂锦鲤。



开善乡儒坊村村民在晾晒黄花菜干品。



黄茂生(左三)指导研学团队学生体验制作蚯蚓灯。

经济亮点

美了庭院 富了口袋

——泰宁县发展庭院经济赋能乡村振兴

●泰宁记者站 李少兰 熊明欢 通讯员 罗明 李丽梅 文/图

黄花菜、铁皮石斛、鹿角灵芝等特色经济作物装点着村民房前屋后;蚯蚓灯、竹编、手工木作等传统技艺成为庭院特色;休闲农庄、采摘体验、农家庭院成为游客旅途一景……泰宁乡村各具特色的农家庭院承担多样功能,演绎多彩角色。

庭院虽小,作用不少。泰宁县因地制宜、因材施教,以“共建美丽泰宁、共享幸福家园”为主线,以农户为主体,以市场化、特色化、品牌化为导向,把发展庭院经济作为促农增收的重要手段,成为激活乡村经济的新引擎,以庭院美促进乡村美的同时,让广大群众增收、富口袋。

庭院方寸地 开出幸福花

10月13日,走进开善乡儒坊村农户江德荣家,院墙内外绽放的黄花菜格外引人注目,不仅为小小的院子增添了不少花色,还彰显着庭院经济的活力。

“今年,我尝试在院子里种黄花菜,没想到效果这么好,开花时不仅可以美化环境,还能增加收入。”谈起黄花菜,江德荣喜笑颜开。

黄花菜花耐旱且不挑地形,生产周期短、收获时间长。2022年,江德荣看中这些好处,决定发展黄花菜种植产业。同年,他与村里的农户签订土地流转协议,盘活山垄田,引进黄花菜种苗,成立了泰宁县开善乡航家庭农场,并与企业签订订单,由对方统一销售,解

决了后顾之忧。

两年来,江德荣在做好农场黄花菜产业的同时,一直在思考黄花菜种植发展的更多可能。

今年年初,泰宁县为鼓励发展庭院经济,配套出台了各项政策支持,江德荣在开善乡的号召下,积极探索黄花菜庭院经济项目增收新模式,通过“家庭农场+基地+庭院+农户”的方式,与儒坊村20户农户签订黄花菜采收协议。

根据协议,由江德荣向农户们统一提供花盆、种苗、肥料、技术指导等,农户则利用自家庭院进行种植、采摘、分拣和晾晒,最后,江德荣会按照市场收购价收购农户家中的黄花菜干品,这样一来,加上在黄花菜基地的务工收入,农户们年收入能增加1万元左右。

庭院绘新景 非遗绽新姿

在大田乡大田村,市级蚯蚓灯非遗项目代表性传承人黄茂生在自家院子里,精心打造了一处既适合研学体验又能展示非遗文化的研学工坊。

蚯蚓灯、走马灯、北斗灯……工坊内陈列摆放着多种极具特色的花灯,庭院中还整齐摆放着桌椅,开设互动演示和体验教学课程,让前来参观、学习的学生和游客亲身体验制作蚯蚓灯的乐趣,激发大家对传统文化的兴趣和热爱。

“前不久,跟着研学团队来到黄老师家中,体验制作蚯蚓灯,看着蚯蚓

灯在自己的手中逐渐成型,感受到了前所未有的成就感,下次有机会我要专程到这里来深入学习。”对蚯蚓灯的制作,漳州研学团队学生黄宇新兴致勃勃。

“我们大田蚯蚓灯,传承至今已经有600多年时间,寓意生生不息、越断越发,但随着时间的流转,制作工艺面临失传。”黄茂生说,看着越来越多前来参观学习的学生和游客对蚯蚓灯感兴趣,他感到很欣慰,希望蚯蚓灯能从自己的庭院中走出去,得到更好的保护、传承和发展。

“庭院+非遗”助推大田乡研学产业发展,不仅为非遗的保护与传承开辟了新路径,也为青少年的研学游增添了一抹独特的文化色彩。今年以来,大田乡共吸引研学团队、各类游客2.8万余人次。

庭院农味足 乡村迎客来

每到周末,不少市民都会自驾到范兴发的家庭农场游玩,投喂锦鲤、赏花拍照,体验农家生活,惬意无限。

“我和家人朋友经常到这个农庄游玩,不仅有各种应季水果可供采摘体验,还能拍许多美照,同时感受农家乐趣。”市民黄少娟说。

范兴发将休闲采摘和乡村旅游结合起来,在庭院周边设立了农事体验区、采摘区、野炊烧烤区、休闲区、农家餐饮等特色体验区,大力发展乡村游。

目前,农场内有鱼塘30亩,培育桑葚、猕猴桃、荔枝、八月炸等果树上万株,其他各类果蔬24亩。

“通过精心打理,我们主要是以种植、养殖为主,每个季节都有新鲜蔬果成熟,很多游客慕名而来。”农场负责人范兴发喜上眉梢。

一花一草聚美成画,一户一景化景为金。与兴发农场一样,泰宁县际溪村、崇际村、水际村也有很多村民凭借精心打造的特色庭院迎来了大批游客,在青山绿水间,游客们或在心中细细品味浓浓乡愁,或体验“舌尖上的美味”,尽情感受自然之美,体验田园之乐。

记者手记:

如今,庭院经济已成为激活乡村振兴的“一池春水”,发展庭院经济能够合理利用农户家庭院落里及周边闲置资源,因地制宜发展种植、养殖、农旅或者相关服务业,将资源变成收益,增加农户的家庭经营收入,赋能乡村振兴。

未来,庭院经济应坚持探索发展多种类型庭院经济,培育形成一批庭院经济重点村和示范点,形成可复制、可推广的经验典型,发挥示范引领作用,助推县域经济高质量发展。

经济观

日前,《三明日报》经济纵横栏目刊发通讯《闻着花香把钱赚》,让人们看到了这一花样前景的“鲜花经济”活力和热度。

当下,“鲜花经济”活力日益彰显,为城乡经济发展不断注入动能。有关数据显示:我国已成为世界最大的花卉生产国,重要的花卉贸易国和花卉消费国。近几年,鲜花市场规模稳步增长,规模在2000亿元左右,并且借助新业态新渠道,向着2025年3000亿元、2035年7000亿元的年销售目标加速迈进。如报道所说,在我市清流县花卉苗木种植达7.2万亩,总产值达60.6亿元,从业人员1.65万人。

为推动花卉业高质量发展,助力“鲜花经济”持续释放潜能,2022年11月,国家林业和草原局、农业农村部联合印发《关于推进花卉业高质量发展的指导意见》,明确提出加快花卉种业创新、延长花卉产业链、完善花卉市场体系等12个方面的主要举措。

从《闻着花香把钱赚》一文给人们启示:科技创新是打造“鲜花经济”发展新引擎。推动花卉业高质量发展,强化科技支撑是重要发力点。正如刘建和说的:“靠独特的技术才能走得更远。”为加快技术突破创新和产业升级增质,在清流越来越多的花农像刘建和那样,加强与农科院、农学院等合作,开展鲜切花新品种选育、病虫害防治、产后保鲜及储运等关键技术攻关,为花卉品种升级换代提供技术支撑,实现从要素驱动向创新驱动的转化。

要用心做好鲜花文章,不断深挖广拓“花经济”的内涵与外延,才能持续提升由花而生的附加值。报道中提到,注重文旅结合,在与旅游融合发展上下功夫,从而拓展“鲜花经济”发展新场景。从古至今,识花、赏花都是提升文化修养、丰富精神生活的重要组成部分。如今,以花为媒,以旅彰文,“文旅+鲜花”的跨界互动也为“鲜花经济”的发展提供了新场景、新业态、新模式。“鲜花经济”始于花,又不局限于花。各地要因地制宜,聚焦延链补链发展“花产业”,让“花经济”越开越艳。比如有的乡村以赏花观景点为主,可以栽种四时不败之花、月月可摘之果吸引游客;旅游资源丰富的乡村,可以在“赏花游”的基础上加入田园采摘、特色农业、民宿度假、亲子互动、研学康养等多种元素,为游客提供更丰富的旅游项目。还可以充分挖掘各地特色民俗文化,使游客在赏花的同时也感受到乡村文化底蕴。

“鲜花经济”的火热折射出人们对美好生活的向往和追求,也为巩固城乡经济向上向好态势、推动高质量发展注入了不竭动力。“鲜花经济”不断升温,既印证了“绿水青山就是金山银山”,也折射出城乡经济的活力满满。深入挖掘鲜花背后的文化资源,推动与乡村特色产业融合发展,把美丽颜值变成经济产值,让“鲜花经济”展现新活力,让流动的城乡更加春意盎然、生机勃勃。

三明地处山区,森林覆盖率居全省、全国前茅,阳光充足,雨水充沛,温暖湿润,四季分明,在种植鲜切花方面有着得天独厚的自然环境。我们期待着“鲜花经济”在全市各地保持“超长花期”,迎接花样前景!

花样前景的鲜花经济

·扬凡

创客风采



尤溪桂峰麦芽糖制作工艺入选第六批三明市非物质文化遗产代表性项目名录。

一家古村里的麦芽糖作坊,一年销售额达30万元,积累了一大批忠实粉丝,原因何在?

金秋时节,记者带着疑问来到尤溪县洋中镇桂峰村,一路拾级而上,远远便望见写着“扬信公麦芽糖”的旗帜。步入作坊里,铁锅正熬着糖汁,咕嘟



外地游客猜中谜语可获得一罐麦芽糖。

传承古法的“甜蜜”技艺

●尤溪记者站 王琨 文/图

咕嘟地向外冒热气,许多游客闻味而来。坊主蔡勋一边用小木棍搅起一团麦芽糖请游客品尝,一边介绍麦芽糖的制作方法和功效。

《尤溪县非物质文化遗产图志》介绍:北宋名臣蔡襄之九世孙蔡长肇桂峰时,把麦芽糖的制作技艺带入桂峰,代代相传,至今已传承28代。今年51岁的蔡勋就是桂峰麦芽糖制作技艺第28代传承人,因遵循古法制作,2020年3月,尤溪桂峰麦芽糖制作工艺入选第六批三明市



蔡勋在熬糖汁。

非物质文化遗产代表性项目名录。

桂峰村是中国历史文化名城、国家4A级旅游景区,被誉为“山中理窟”“丹霞仙境”,是全省古建筑保存最完整的古村落之一。仅今年上半年,桂峰村就吸引了18.6万人次游客的到来。

“‘扬信’取自自我父亲的名字,他在村里辈分高,大家尊称他为‘扬信公’。‘信’也代表诚信,希望能用诚信换口碑,让这份传统技艺走得更远。”蔡勋说,2017年女儿考上大学后,他和妻子便回到桂峰村,将自家的老房子稍加改造,经营起麦芽糖作坊。

蔡勋介绍,制作麦芽糖要经过发芽、捣碎、蒸糯米、发酵、压榨、熬糖6道工序。发芽需要8至10天,先将小麦用清水搓洗干净,浸泡24小时,再平铺在发芽盘上置于无光处,其间要严格控制温度和湿度,待麦芽长出5至6厘米,放置于阳光下照射至芽苗变绿,发芽工作就完成了。随后,将洗净捣碎的麦芽、浸泡过蒸熟的糯米和温水按照一定的比例混合进行发酵,再将发酵完成的混合物装入布袋,用槽架压榨出糖汁。最后,将糖汁倒入铁锅熬煮,前六七个小时猛火,让水分

蒸发,后转为小火慢熬并持续搅拌。

“做麦芽糖是个力气活,我一般前一天晚上8点左右发酵,凌晨3点起床压榨,每天要花费近18个小时。”蔡勋舀起一勺即将收尾的金黄色糖汁向记者展示,“熬到这样能挂在锅铲上,就可以出锅了!”

《本草纲目》记载:“饴糖,补虚乏,止渴止血。补虚冷,益气力,止肠鸣、咽痛,治唾血,消痰润肺止咳、健脾胃,补中、治吐血。”因着麦芽糖香甜的口感和食疗功效,很多游客来桂峰村都要特意捎上一罐,还有不少游客成了回头客,通过微信、电话预订,让蔡勋邮寄给他们。

蔡勋的作坊里还设有一处“谜语乐园”,黑板上不时更新着诸如“推诚而不欺,众之不疑广为传——打一桂峰景点”等谜语,让外地游客现场猜谜,猜中者即可获赠一罐价值38元的麦芽糖。

“他们家的麦芽糖是手工制作的,虽然价格贵一点,但是味道纯正,没有添加剂,买给我吃我放心。”来自福州的游客林玲说。

除了麦芽糖,蔡勋夫妻俩还特制了麦芽酒、甘蔗酒和甘蔗醋,同时售卖饮料、玩具等产品。“麦芽酒是我独家制作的,仅以麦芽和糯米为原料,口感比较独特,有很多客户表示喜欢。”蔡勋说,通过组合销售,去年作坊销售额达30万元。

开店容易守店难。蔡勋表示,无论订单多少,他将始终坚持古法制糖,传承非遗手艺,让更多人品尝到麦芽糖的甜蜜滋味。