

稻谷金黄

颗粒早归仓

稻浪翻涌，谷粒飘香。新会区晚造水稻已陆续进入收割期，趁着天气晴朗，农户们组织联合收割机收割稻谷，争分夺秒抓紧抢收，确保颗粒归仓。

11月5日下午，记者来到新会区罗坑镇芦冲村，站在田埂上看到，金黄的晚稻绵延成片，金灿灿的稻穗颗粒饱满，沉甸甸的，把稻秆压弯了“腰”。清爽的秋风拂过，带着芬芳清新的稻香扑鼻而来，令人心旷神怡。在田间地头，农户们正抢抓晴好天气，忙着收割。农机手驾驶着收割机在田地间来回穿梭，割稻、脱粒、秸秆原地还田等工序一气呵成，现场一派忙碌喜人的丰收景象。

晒谷场上黄澄澄的一片，映在人们眼中漾起一阵暖意。“趁着好天时，要尽快把稻谷收割晒干入库。”芦冲村大耕户林旋彬与家人在开阔的晒谷场上来回翻动着收割好的新谷粒，竹耙推拉之间，每颗稻谷都能享受到最充足的阳光。今年58岁的林旋彬是新会区优质水稻品种种植示范户，拥有中级种植师职称，他坚守田间30多年，耕种经验丰富。今年，他种植了约10.7公顷（160亩）水稻。“我已经收割了将近六成，希望能尽快完成收割工作。”林旋彬正紧锣密鼓地准备着下一轮收割工作，他预计，今年的晚稻亩产能达到450公斤左右。

“我种植了5个水稻品种，其中以万香占1号和春油香占20号为主。”春油香占20

号是新引入的品种，林旋彬以良田为基础，以经验为指导，用新品种、新技术，他在田间巡视，轻抚着田间的稻穗告诉记者：“我试这个品种发现，它的长势很好，分裂得好，灌浆也足，结穗率高，而且它的禾秆硬度也够坚硬，抗倒伏，株型好，米质也好。这样的米受各大米厂青睐，我们农户也能卖个好价钱。”

近年来，新会区以稳定粮食生产为抓手，除了大力推广种植水稻优质品种，还积极推广农机使用，提供优质的农业指导服务。“政府大力支持农户购置农业机械，支持我们采取全程机械化耕种，补贴力度较大，大大节省人力成本，提高农业生产效率。”林旋彬说，新会区农业农村综合服务中心也很支持新品种推广，每一造都下到田间提供技术指导。据悉，该中心已与林旋彬进行沟通，他种植的这约2.67公顷（40亩）春油香占20号稻谷将全部留作种子，向更多农户推广种植优质水稻品种。

“区农业农村综合服务中心还会做好种植期间农作物病虫害

害预测，定期开展育苗育秧、病虫害防治等各类农业技术培训。”江门市新会区兆峰水稻专业合作社技术人员文明德为各大粮企试种超200个水稻品种，在区农综中心的支持下，他所种植约5.3公顷（80亩）水稻在病虫害高发期前已经用药，防控效果很好。

据了解，今年新会区晚造水稻种植面积约10667公顷（16万亩），以南晶香占、万香占、春油香占、莉香占等适合本地种植的高产优质品种为主，目前全区水稻已收获约四成，“由于抽穗期间雨水偏多，而且晚造后期稻飞虱为害，禾苗长势不太好，今年新会晚造水稻种植同比减少约20%。”区农业农村综合服务中心副主任吴贵崇告诉记者，“今年晚造谷价较上年同期有所下降，每百斤约少10元”。

民间俗语道：“谷熟就柑熟”，在水稻晚造收获季，新会柑“二红”采摘期。

新会气候宜人、土地肥沃，孕育出果皮绵厚、油粒粒大、油室饱满的新会柑，而新会陈皮正是以新会柑皮作为原料，经炮制而成的陈年贮藏品。每年农历寒露至小雪期间（10-11月），正是新会二红柑的采摘时期，此时的新会柑果开始着色，但未完全着色，呈黄绿或黄红色，生理仍未充分成熟，采收加工晒制而成的柑皮，就是二红皮。

走进岭南臻宝天马圈枝柑园，果树上挂满了沉甸甸的新会柑，阵阵果香扑鼻而来。只

见采摘好的二红柑经过清洗、三瓣开皮等工序后，一块块柑皮被整齐地摆放在竹编簸箕上晒制，二红阶段的果皮呈黄绿或黄红色，在阳光的照耀下，果皮色泽更加鲜艳。据广东岭南大健康生态科技集团有限公司董事长陈健荣介绍，二红柑多糖含量高，橙皮甙、油室大小和饱满度介于青皮和大红皮之间，晒制出的陈皮色泽呈黄褐色至黄棕色，二红皮有青皮的辛香，又有大红皮的温润，经三年陈化，可作一般煲药用途，或作普通肉类调味料使用。

岭南臻宝产业链柑园分布于新会核心产区，皆位于银洲湖和西江、潭江“三水相汇”，咸淡水交汇处，地势开阔平坦，土壤有机肥沃，新会柑种植面积超66.67公顷（1000亩）。“在柑园的日常管理中，我们采用适种

植新会柑的有机肥料进行施肥，用人工除草、生态防虫等技术保障柑果的品质，同时以先进的智能化水肥一体化系统实时监控基地的小气候和土壤的温度，并自动进行水肥补足。生产出来的新会陈皮品质佳，口感好，香气浓郁。由于气候因素，今年的柑果量相对减少，但果实个头较大，我们柑园的鲜果价格将有所上涨。”陈健荣介绍道。

作为中国著名的陈皮之乡，新会已有近千年的历史。目前，新会区已形成集柑橘种苗繁育、果品生产、陈皮深加工与开发利用等于一体的完整产业链，实现一二三产融合发展。全区新会柑种植面积超9333公顷（14万亩），带动超7万人就业，人均增收超2.2万元，2022年新会陈皮全产业链产值达190亿元，预计今年将突破230亿元。值得一提的是，在二红柑、大红柑陆续成熟之际，新会区将举办第六届新会陈皮文化节，让新会陈皮的香飘至全国乃至全球各地，进一步打响新会陈皮文化节这一品牌。

新会柑「红」

清香飘满城

大鳌莲藕「粉」

「宝藏」出水来

“冬色”上新

新会大地一片好“丰”景

昨日立冬，天气慢慢转凉。新会本土特色农产品陆续迎来收获季，晚稻收割、新会二红柑上市、莲藕成熟、甜水萝卜即将采摘，稻谷黄、新会柑“红”、莲藕“粉”、萝卜田绿……它们拥有各自的“限定色”，新会的“冬色”也随之上新，绘就出色彩绚丽的“好丰”景。

策划/冯瑶君
文/图 任晓盈 简家琳 殷浩轩

晚造水稻成熟，稻穗饱满。

绿油油的萝卜在阳光舒展，一派生机勃勃。

二红新会柑皮在阳光的照耀下，色泽更加鲜艳。

种植户对刚出水的大鳌莲藕进行清洗分拣。

甜水萝卜田翠绿

11月6日，记者走进崖门甜水萝卜种植基地，只见连片的田地里挤满错落分布的萝卜缨（萝卜叶），翠绿的萝卜缨在阳光下舒展，一片生机勃勃。农民们在一旁加紧灌溉、除杂草，期待雪白的萝卜“破土而出”，盼着今年有个好收成。

甜水萝卜有“中国最甜萝卜”之称，其茎块大、直立、近圆柱状，长约35-45厘米，直径约8-10厘米，重约2.5-3千克，皮色雪白、口感清甜爽口、嫩滑无渣，在崖门甜水村已有200多年栽种历史，是国家地理标志产品、新会特色农产品之一。

据史料记载，甜水萝卜在清朝嘉庆四年（1799年）已开始栽种，至今已有多百年的历史。甜水萝卜与众不同，皆因其独特的地理条件与气候环境特殊。据甜水村党支部书记李国辉介绍，种植甜水萝卜的主要地域范围地处古兜山脚的盆地上，古兜山每年的降雨量达3000毫米，丰富的雨水被茂密的森林吸收，渗入到地下的矿层，把丰富的矿物质溶解在水中，然后再汇入甜水坑，滋润了甜水坑边上的土地。同时，甜水村

附近的土地全是幼沙和泥浆组成的沙浆粉田，土质松软，疏松肥沃，透气性强，吸入水分适中，加上耕作层深厚，又有火烧底作田底，不易渗水，非常适合萝卜生长。甜水村村民利用交贝石特殊的土质种萝卜，又引甜水坑的甜水来浇灌，于是培育出具有特殊品质的土特产——甜水萝卜。

民间素有“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方”的说法，一到冬季，萝卜就成了家里的常备蔬菜。甜水萝卜在每年8月下旬播种，至来年4月前未造，每造生长期为3个月。有“冬至下”和“大头下”两个品种。“冬至下”在冬至前基本收割完毕。“大头下”在春节前后，或到农历二月初收割完毕。值得一提的是，为助力“百千万工程”深入实施，崖门镇

今年计划在甜水村上游和横水高沙村选取优质天然富硒地块，扩展约13.3公顷（200亩）白萝卜种植，预计增产50万公斤以上的优质萝卜，预计在元旦至明年春节期间陆续上市。

近年来，随着新会区乡村振兴战略不断推进，甜水萝卜在国内的知名度大大提升。各地游客、旅行社将冬至前后到甜水村拔萝卜作为每年旅游的“固定节目”。“每年甜水萝卜上市时，种植基地都车水马龙，热闹非凡，很多村民依靠种植甜水萝卜走上了致富之路。”李国辉说。



藕人身边的塘面上浮起了一条条

壮硕的大鳌莲藕。眼见采收成果颇丰，卢先生的妻子随即下水，将浮在水面的大鳌莲藕收集装筐，拖到岸边进行清洗分拣。随着表面的淤泥被冲刷，白白胖胖的大鳌莲藕展现于眼前。

据农户介绍，大鳌莲藕藕身粗壮，藕段多数为三至四节，一支莲藕大约重0.5-1公斤。挑选优质的大鳌莲藕也有窍门，首先拿起莲藕看表皮，有纹理等显得“老身”的莲藕相比表面光滑的更粉糯，上手有厚重、沉实感代表淀粉含量高，切开能闻到阵阵莲藕清香，由于淀粉含量高，会有明显“沾刀”的感觉。第二造大鳌莲藕自农历八月十五开始陆续采收，一直供应至春节前，目前，种植大鳌莲藕的农户大部分是接到订单再进行采收的，既能保证新鲜程度，也能保

「雪白」将「破土」

「雪白」将「破土」

