

高楼下泽荒山上种出 致富桃

50亩水蜜桃丰收在望 总产值可达60万元

■记者 陈希林/文 于洲/图

“以前,我家年收入不足万元,没想到,这荒山上的桃林今年能给我带来四五万元的收入。”昨日上午,高楼镇楼山果园专业合作社负责人曹启立告诉记者,他做梦也没想到靠山吃山过上了好日子。



荒山变桃林,农户采摘忙。

这几天,在位于海拔100多米的高楼镇下泽山村的楼山果园专业合作社基地,不少来自市区的水果商及市民赶来收购、采摘水蜜桃,他们对高山上产出的汁多味甜、芬芳浓郁的水蜜桃赞不绝口。

20日上午,记者来到高楼镇下泽山村。车子开至下泽山山脚后,先沿着山路绕到山顶,下车后需走一段崎岖不平的山路和深山小路,才来到下泽山村。在下泽山村的山坡上,种植着桃树、杨梅、南丰桔、柚子树等果树。

“20多年前,这里还是一片荒山,山上土壤贫瘠,靠天吃饭,只能简单种些红薯、花生,年景不好时,连种子钱都收不回来。”曹启立说。

如今,这里成片的桃林绿意盎然,桃子压满枝头,一阵阵浓郁的水果芬芳迎面扑来。桃树上挂着一只只用纸袋套着的水蜜桃,打开纸袋,成熟的水蜜桃白里透红,看着令人垂涎欲滴。“这水蜜桃品种是宁波奉化的优良品种,用纸袋套着是为了防止桃子被

害虫叮咬留下疤痕,影响外观及品质。”曹启立说,因为该山朝南,日照充足,这里种植的水蜜桃肉质细软、汁多味甜、皮薄易剥,品质独特。“可以说,下泽水蜜桃比奉化水蜜桃品质有过之而无不及。”曹启立自豪地说。

曾经贫瘠的荒山成了当地人的“金山银山”。该水果林总面积约200亩,水蜜桃种植面积约50亩。水蜜桃品种分早熟和晚熟两种,早熟的水蜜桃约30亩,成熟期为7月初;晚熟的水蜜桃约20亩,成熟期在7月底。

“早熟的水蜜桃果实较大,每个重0.3至半斤;晚熟的水蜜桃果实稍小,每个重0.3斤,品质也不差。”曹启立说。酒香不怕巷子深。高山上的生态水蜜桃,不需要采摘下来运到其它地方去卖,市区及附近各地的一些水果商都会自己找上门来,每逢节假日,市民也会携亲朋好友来此采摘游。在该合作社,本月以来已有近400人到此采摘,每公斤售价20元。预计今年早熟、晚熟的水蜜桃总产值达60万元左右。

60余岁的曹启立原本居住在下泽山上,20多年前,他是该自然村里最后一户搬迁到山下居住的农民。“下山后,每每想到老家山上的山园荒芜了就感到心疼,于是,我便与另外五人合伙在下泽山开垦荒山种植水果林,变废为宝。”曹启立说,7年前,他们在山上种植了水蜜桃、杨梅、南丰桔等果树,总面积约200亩,总投资近60万元,这两年,果树陆续投产。

山坡上种桃树也为山区农业找到一个发展方向。“除桃树本身以外,林下经济也是一种很好的资源。以后还可以尝试推行‘林果-畜禽-沼气’的种养结合、循环发展模式,树下种草,林间养鸡,不但为桃树的生长提供有机肥料,还节约生产成本。”一位种植专家来此看过后说。

“既要百姓富,也要生态优。”高楼镇相关负责人说,高楼镇在发展中努力实现“绿”和“利”的统一,荒山由黄变绿,带来的不仅是看得见的经济效益,周边的生态环境也在悄然发生着变化。

马屿·时代创业园 一期厂房项目顺利结顶 20余家眼镜企业 有望 搬新家

本报讯(记者 项乐茹 通讯员 杨榕)昨日上午,马屿镇篁社工业区内鞭炮齐鸣。马屿·时代创业园暨浙江(瑞安)眼镜光学创意提升服务平台项目一期生产厂房顺利结顶。

马屿素有“中国眼镜之乡”之称,眼镜销售商遍布全国各地,当地眼镜生产企业达100余家,年产值达11亿元,是马屿的支柱产业。但长期以来,受土地等瓶颈制约,马屿眼镜企业大多苦于没有自己的厂房,约有9成企业需要四处租房生产,对产业发展造成极大限制。

为解决当地小微企业在土地、资金、设施配套等方面的困难与问题,去年10月,以浙江(瑞安)眼镜光学创意提升服务平台为定位的马屿·时代创业园在马屿开工建设。据介绍,马屿·时代创业园暨浙江(瑞安)眼镜光学创意提升服务平台项目,是我市省重点建设项目、省重大产业项目、省重点浙商回归项目。项目由温州茂昌世纪投资有限公司开发建设,总占地约207亩,总建筑面积约32万平方米,总投资10.5亿元,园区建设体现生产厂房、研发楼、办公楼、人才公寓四大功能,主要面向马屿镇乃至温州全市的眼镜行业及轻工产业,致力于打造集生产制造、总部集聚、研发创意、生活配套、展示展销、节能环保、电商平台、物

管服务“八位一体”的现代特色工业创业园。

“目前项目分开两个批次建设,第一批次建设的生产厂房已经顺利结顶,预计明年2月交付使用。”温州茂昌世纪投资有限公司相关负责人林玉龙介绍,项目第一批次共16幢(约9.5万平方米)生产厂房已经结顶,第一批次中剩余的约4万平方米研发楼、人才公寓正在加紧建设中。第二批次(18万平方米)项目建设将于明年开工。

在项目建设的同时,马屿企业入园的意向也非常强烈。据林玉龙介绍,经过前期内部认购,目前生产厂房中超过65%已被20余家企业预订,企业多为马屿本地小微企业和眼镜行业企业,第一批次生产厂房最快有望年底通过单体验收,向市有关部门争取可先行交付使用,以解决小微企业用地问题。创业园建成后预计能满足100余家小微企业用地需求。

“创业园的建成,可以一定程度缓解当下马屿眼镜企业‘寄人篱下’无地可用的现状,也势必带动马屿传统眼镜行业形成集聚效应,推动产业提升和转型。”市眼镜商会会长方孔利表示,该项目是整个马屿眼镜产业盼望已久的基础工程,未来将在生产安全、产业提升、精细品牌等方面带动马屿眼镜产业加速发展。

啤酒新时尚,今年流行喝纯清原浆

炎炎夏日三伏天,何况今年还有“四伏”!毫无疑问,在这样一个季节,啤酒无疑是最受欢迎的酒精饮料了。居家消暑,夜宵聚会,来上几大口冰啤酒,冰爽透心凉,各种酸爽……

当下,我们身处“互联网+”时代,有一句被广泛传诵的真言:“内容大于营销”。近观这两年,瑞安人在喝啤酒方面的变化也同样如此。从一味推崇市面上所谓的“主流”品牌,到现在越来越注重啤酒本身的特色品质,根据自身的口味喜好而去选择更适合的啤酒。近年来市场上不断丰富的各类特色啤酒,既为我们提供了选择的可能,也进一步推动了我们从“酒头人”到“品鉴者”的角色升级。

在林林总总的这么多特色啤酒之中,那些特色鲜明、层次丰富、口感醇郁的啤酒更容易脱颖而出。今夏,细心的小编发现,作为啤酒中的极致,原浆啤酒正悄然在瑞安的啤酒爱好者中流行起来。

什么是原浆啤酒?

原浆啤酒是直接发酵罐中

分装的嫩啤酒原液,在酿造过程中未过滤,不经高温巴氏灭活工序,呈朦胧状原浆的新鲜美味及丰富营养亦被完全的保存下来;低温灌装和贮存(0~5℃),瞬时锁定第一时间的鲜度,口味鲜美无双,地道纯正。就拿我们瑞安目前能喝到的纯清古法原浆啤酒来举例,它有四个主要特点:

鲜 原汁纯酿 本地鲜活

作为国内原浆啤酒酿造的领先者,纯清古法原浆啤酒是不经过过滤和稀释的嫩啤酒原液,完全保留呈朦胧状原浆的醇厚新鲜及丰富营养,口感纯正。而且因为是本地生产,当天生产当天送达,全程冷链储运,保持第一时间的原汁原味。

活 采用欧洲传统酵母

纯清古法原浆,采用欧洲传统酵母,酒液中保持酵母呈优质活性状态,保证啤酒鲜活,并富含人体

必需的氨基酸、维生素和矿物质,营养丰富。

尊 传承英博1366年古典原酿工艺

无论国外还是国内,原浆啤酒的尊贵形象一直不可取代。纯清古法原浆啤酒,借助全球著名啤酒集团百威英博的国际技术支持,传承数百年古典原酿工艺,结合现代酿造技术,使口感更臻完美,香浓醇厚。

贵 啤酒贵族 殿堂级品鉴享受

数百年来,原浆啤酒为酿酒师们所情有独钟,一直被盛誉为啤酒中的贵族。纯清古法原浆,精选德国啤酒花、加拿大麦芽等进口高端原料,专制设备,匠心之作,成就殿堂级的品鉴享受。

作为代表着啤酒中巅峰品质的原浆啤酒,纯清古法原浆自去年在瑞安上市后,率先赢得了一批高端消费人群的广泛赞誉并口碑流传。



纯清古法原浆啤酒得地利之便,产地直销,避免了长途运输、日照时长等对啤酒口味的影响,保证全程冷链储藏运输,以保持第一时间的新鲜度。从它生产到消费者手上,仅需12小时。瑞安地区也采用直送模式,市区一个小时内急速送达。打个比方说,我们平时喝到的普通熟啤,就如同水果罐头,而纯清古法原浆啤酒就如同树上新鲜长成的水果一样!

瑞安纯清特色啤酒馆

体验地址:市区青松路银城超

市东首道

直达热线: 65617959
18058869598

市民也可以通过微信“啤酒圈”微商城直接下单。

