

泥土里的“金疙瘩” 马屿榰马蹄笋抢“鲜”上市

■记者 陈峥 特约记者 方孔德

眼下,马蹄笋集中上市。在马屿镇江北村马屿榰自然村,连片竹林生机盎然。凌晨的竹林灯火点点,人声隐,村民们正忙着采收鲜笋和。这些马蹄笋肉质鲜嫩、口感清甜,成为富民兴村的“金疙瘩”。

漆黑的林间,一盏盏头灯微光闪烁,时不时响起清脆的敲击声。笋农们熟练地穿梭在竹林间,精准定位此前标记好的笋位,小心翼翼地拨开表层泥土,用笋锄抵住笋根,轻轻敲击,一个黄褐色的马蹄笋便被完整取出。

“挖笋必须赶在深夜、凌晨,这时候采收的都是未出土的泥下笋,新鲜度最高、口感最好,一旦笋儿破土,鲜甜口感就会快速减退。”一位笋农告诉记者,他们早已养成深夜劳作的习惯,大多凌晨1时许就上山采笋,种植规模大的农户出发时间更早。靠着百余从马蹄笋,一年能收获六七万元。

凌晨4时不到,采收结束,一筐筐饱满鲜嫩的马蹄笋被有序装车、集中转运。两三个小时,这批带着山林气息和露水的马蹄笋便能送达城区各大菜市场、农家乐和酒店,成为市民餐桌上的时令美食。

瑞安市梅屿马屿榰竹专业合作社负责人彭启好介绍,其800亩马蹄笋示范基地正值盛产期,每日可采收鲜笋2000余公斤,产量稳定、收益可观。马屿榰的马蹄笋凭借绝佳的口感和过硬的品质,在瑞安很受欢迎,各大酒店、农家乐纷纷主动对接采购,市场销路十分畅通。

马蹄笋畅销的背后,是科学化、标准化种植模式的强力支撑。据悉,马屿榰马蹄笋产业曾经历发展阵痛,早年村民零散种植、技术匮乏,存在产量低、品相参差、品质不佳等问题。2013年,当地依托合作社平台,主动对接浙江省亚热带作物研究所马蹄笋研究团队,引入农业专家与省科技特派员驻点指导,全方位补齐产业短板。随着浙江省林业科技推广项目、中央财政林业科技推广示范项目相继落地,该合作社从育苗选种、田间管护、病虫害防治到采收标准,全程推行标准化、精细化种植和管理,彻底改写了传统零散种植的落后局面。技术赋能之下,马屿榰马蹄笋增产增效28.6%,种植的马蹄笋外形规整、肉质厚实,兼具



售卖马蹄笋



笋农凌晨挖笋

鲜、嫩、甜、脆的独特优势,产品竞争力大幅提升。

“今年整体收益可观,马蹄笋批发价稳定在每公斤36元,每公斤零售价在40元至44元之间,端午期间单价更是高达每公斤70元。”彭启好介绍,依托科学种植技术,今年马蹄笋长势优良、个头饱满,上市时间较去年提前半个多月,抢占了市场先机,农户增收底气十足。

如今,马屿榰马蹄笋产业已形成规模化、规范化发展格局。全村130余户村民中,有90余户种植马蹄笋,种植总面积超1000亩,成为江北村核心支柱特色农业,每户年均笋业收入达3万元至10万元。

队伍更多 赛程更久 看点更足 “塘BA”火热启幕

本报讯(记者 蔡佳佳 童伟)7月3日晚,2026年塘下镇第二届“极狐问道杯”篮球邀请赛(“塘BA”)在塘球体育公园火热启幕。未来10天,12支参赛队伍将同场竞技,一决高下。

夜幕降临,塘球体育公园内灯火通明,人声鼎沸。19时,由塘下镇机关队对阵大东鞋业队的揭幕战正式打响。哨声一响,双方球员迅速进入状态,镇机关队先下两分,大东鞋业队不甘示弱,立马回敬一个三分球。镇机关队凭借连续进球,快速反超比分。奔跑抢断、卡位防守、精准跳投、快攻传切……随着时间流逝,双方比分交替上升。每一次流畅的挡拆配合、每一次紧张的攻防转换,都引得全场观众阵阵欢呼。下半场,镇机关队持续扩大比分优势,最终以69比38战胜大东鞋业队,取得“开门红”。

镇机关队队员岑一伟赛后激动地说:“塘下很有运动氛围,能在‘家门口’进行篮球比赛,我感觉特别开心,希望可以带动更多人爱上篮球。”观众张东挺说:“比赛很精彩,很多球员都是我们身边熟悉的同事朋友,看他们比赛很开心。”

作为塘下镇本土规模最大、群众参与度最高的民间篮球赛事,“塘BA”已连续举办两年。相比首届赛事,本届参赛队伍



比赛现场

数量翻倍,新增了6支队伍。其中,既有镇机关队、各片区代表队,也吸纳了新一届代表队与本地多家企业球队,队伍更多、赛程更久、看点更足。赛事搭建起的篮球交流平台,不仅拉近了全镇篮球爱好者的距离,更让全民健身的热潮在塘下持续升温。

据了解,本次“塘BA”由塘下镇人民政府主办,塘下镇总工会、塘下镇团委、市

关爱退役军人协会塘下分会联合协办,温州市恒荣集团赞助。“篮球很热门,我也喜欢这项运动,身为塘下人,我想为塘下的体育事业尽一点绵薄之力。”温州市恒荣集团董事长朱海育说。

活力塘下
RUI BAO

李大同双炊糕: 百年大同今不同

■记者 孙伟芳 潘鹏程

在瑞安人的味觉记忆里,总有一抹清润糯甜的味道难以忘怀。那就是百年老字号李大同的白糖双炊糕,软糯回甘、桂香绵长,是本地人代代相传的日常滋味,也是海外侨胞心念的故乡乡愁。日前,记者走进位于忠义街历史文化街区的李大同门店,对话第四代传承人李敬斌,解锁李大同跨越百年的坚守与创新。

店铺气派雅致,实木落地窗通透明亮,门头有醒目的“李大同”3个道劲大字与始创年份“1889”。店内,古朴的陈设搭配清新的国潮设计,让百年老店兼具古韵与新意。

双炊糕,原料仅是糯米粉与白砂糖,却需要经过12道制作工序才能完成。师傅先将精细研磨的糯米粉与白糖充分拌匀,再经过反复揉搓、按压、过筛,从而得到细腻均匀的糕粉生胚。这一步看似简单,却极其考验糕点师傅的手艺。最后再撒上淡雅桂花提香,规整定型后,用切割工具切成一个个小块,再历经两次蒸制炊熟。炊制过程也是一场对火候的极致把握。

据糕点师傅介绍,两次蒸制是关键,双炊糕也因此得名。初次蒸熟定型,二次回蒸入味,不仅让糕体熟得通透、甜度均匀,更练就软糯的独特韧性。刚出笼的双炊糕色泽洁白温润,淡淡的桂香萦绕鼻尖,入口清甜不腻,糯而不粘,一口下去,是刻在时光里的地道瑞安风味。

谈及品牌百年发展史,李敬斌娓娓道来。李大同始创于1889年,由瑞安糕点名师李瑞庆创立,取“世界大同”的美好寓意。历经两代匠人苦心经营,品牌在清末民初稳步发展,至新中国成立前夕,作坊规模达千余平方米,拥有雇工百余人,是当时瑞安极具知名度的老牌商号。凭借出众的口感与过硬品质,李大同糕点远销东南亚、日韩、西欧,其中招牌白糖双炊糕,更是成为享誉海内外的瑞安特色美食。

天有不测风云。1952年,受时代因素影响,李大同门店被迫停业,第三代传承人李观成无奈暂停糕点事业。之后,发生了一段跨越海峡的温情往事:1980年,一位旅居台湾的瑞安老人,久病缠身仍惦念儿时吃过的双炊糕。这份绵长的乡愁,让人深受触动,李观成毅然重启家业,让沉寂已久的双



炊糕糯香,再度回归大众视野。

为守住百年手艺、做大本土品牌,1993年,身为教师的李敬斌选择辞职,正式接棒家族事业,成为李大同第四代传承人。深耕多年,他始终恪守古法工序、严控糕点品质,同时积极转型升级,落地马屿现代化生产工厂,引入标准化生产线,在保留百年古法与原有风味的前提下,实现规模化、规范化生产,让传统老味道走出小作坊,迎来标准化新生。

最让李敬斌欣慰的是,百年家业迎来年轻新生力量的接续。2021年年底,其子李立海外学成归来,舍弃上海优质金融行业岗位,返乡守艺、创新经营。李立跳出传统售卖模式,依托忠义街历史文化街区优势,打造新式国潮茶食空间,开设非遗糕点手工研学课堂,将单一的产品销售,升级为沉浸式非遗体验场景。他还借力新媒体,通过短视频、电商直播等方式拓宽全国销路,让瑞安双炊糕走出小城、销往全国,以全新姿态续写百年乡愁味道。



扫一扫,看图文



双炊糕新包装



李大同门店

炎夏送清凉 爱心驿站关爱户外劳动者



连日高温,热浪席卷全城。7月6日上午,市精神文明建设指导中心联合瑞安市星儿爱心服务社会工作中心,在外滩户外劳动者爱心驿站开展夏日送清凉活动。现场,10余名小学生志愿者为环卫工人发放实用消暑物资。

我市自2019年启动户外劳动者爱心驿站建设以来,共建成驿站23家。所有驿站常年对外开放,站内配备空调、休息座椅、饮用水、应急医药箱等便民设施,为一线劳动者提供专属的城市避风港。(记者 孙伟芳 王晓阳)

台风“巴威”靠近 本周我市先受“考验”再迎风雨

本报讯(记者 郑智建)烈日炎炎,蝉鸣阵阵,持续的梅雨已经结束,晴热天气席卷瑞城,我市进入高温模式。今年第9号台风“巴威”正在向我国东部沿海逐步靠近,未来路径仍存在一定变数,预计本周五前后给我市带来明显风雨过程。

记者从市气象局了解到,未来几天我市最高气温多在35℃至37℃,最低气温在27℃左右;西部山区局部区域最高气温可达38℃至40℃。高温叠加高湿度,体感十分闷热,在此提醒广大市民,外出做好防晒防暑,及时补充水分,尽量避开午后高温时段外出;户外施工、高空作业人员应避开正午高温时段,减少露天作业

时间,防范高温中暑。

天气方面,未来几天全市天气总体晴好,但是西部山区易出现分散性阵雨或雷雨,局部地区可能伴有短时强降水、雷电等强对流天气,计划进山游玩、山区出行的市民需密切关注天气变化。

当前,超强台风“巴威”正向西偏北方向稳定移动,7月6日11时,我市启动水上防台Ⅳ级应急响应。受台风外围环流影响,本周末我市天气将迎来明显转折,连日晴热高温天气趋于结束,气温显著下降,大范围降雨随之而来。此外,未来几天我市沿海海面将出现7级至9级大风,从事渔船出海、海上养殖、滨海旅游等涉海活动的单位和个人,务必及时落实防风避险措施。气象部门特别提醒,台风“巴威”的路径与强度受海洋大气环境影响,存在较大不确定性。广大市民、沿海镇街及相关行业单位要持续关注最新台风预

报预警信息。一方面要落实防暑各项措施;另一方面要提前完善台风防御方案,海上船舶尽早回港避风,加固沿海户外设施,科学安排生产与出行,积极防范即将到来的风雨影响。

天气预报:
7月7日(周二):多云到晴,午后局部有阵雨或雷雨,27℃~36℃
7月8日(周三):晴到多云,27℃~37℃
7月9日(周四):晴到多云,27℃~36℃
7月10日(周五):多云到阴有阵雨,夜里转阴有阵雨或雷雨,26℃~34℃
7月11日(周六):阴有阵雨或雷雨,26℃~30℃
7月12日(周日):阴有阵雨或雷雨,26℃~30℃

看看天气
RUI BAO