

夏日清晨的阳光洒在渠县清溪镇白花村的田野上,上千亩连片黄花在微风中摇曳生姿,闪耀着金色的光芒。眼下正是黄花采摘的最佳时节,村民们忙碌的身影在田间穿梭,熟练地采下挂着晨露的黄花。



村民戴着头灯凌晨开始采摘黄花。

一朵小黄花绽放金色光芒的秘诀

□本报记者 王爱民 何龙

为保证品质 凌晨开始采摘

“现在正是黄花采摘期。”白花村村民周华成的脸上洋溢着满足的笑容。他乐呵呵地告诉记者,这个季节不仅意味着丰收,更意味着在家门口就能挣到钱。

“黄花采摘是一项技术活。”周华成说,要趁黄花含苞未放,花蕾中部色泽金黄、两端呈绿色时纯手工采摘最为适宜,采摘时要用双手轻轻握住花蕾,轻轻一扭,确保不损伤花蕾和植株。采摘时尽量保持花朵的完整,这样才能保证黄花的品质。为保证黄花的品质和卖相,他们一般选择在凌晨两三点到早上七八点之间采摘。

工欲善其事,必先利其器。周华成告诉记者,轻便的编织篮是采摘黄花的必备工具,既能保证花朵的完整,又方便携带。照明则是凌晨采摘黄花的另一个关键因素,头灯是最为常见的照明工具,轻便且可以解放双手,让他们在采摘时更加灵活。他们通常会在傍晚时分将头灯充满电,确保凌晨采摘时光源充足。

核心加工 考验耐心和精细

渠县农业农村局特色农产品发展中心副主任王会权介绍,黄花的保鲜关键在于快速处理和适宜的储存环境。“采摘下来的黄花要及时进行预冷处理,这样可以减缓花朵的呼吸速率,延长保鲜期。”王会权说,将黄花放入冷水中浸泡,然后迅速捞出晾晒,是常用的预冷方法。

而在储存方面,将黄花放在通风、干燥、避光的环境中,同时控制好温度和湿度,这样可以最大程度地保持黄花的色泽和口感。

在渠县,黄花的核心加工技术不仅是一门手艺,更是一种文化的传承。这里的村民们世代相传,掌握着一种独特的蒸制技艺。

传统技艺的每一个环节,都是对耐心和精细的考验。从采摘鲜黄花开始,到最终的包装,每一步都至关重要。其中,灶台蒸制和日晒是最为关键的两个步骤。工序包括使用大锅蒸制、摊晾、晾晒、翻晒等。而技艺的核心在于蒸制过程中的温度和时间控制。白花村村民徐树国介绍,蒸制黄花并不是一件简单的事情,他们凭借长期积累的经验,巧妙地使用土灶、铁锅、竹编筛子、木制甑子等传统工具。在这里,没有现代化的仪表和设备,村民们用手心手背去感受加工过程中的温度变化。每一道工序都承载着村民们的智慧和汗水。

这种把控不仅仅是对产品的负责,更是对传统工艺的尊重。通过这种精细的工艺,渠县的黄花得以保持其独特的风味和营养价值,成为市场上的抢手货。

一朵小黄花 造福一方人

在渠县,一朵小小的黄花正在发挥巨大的力量。近年来,通过科学种植和产业发展的推动,黄花已经成为渠县农业经济增长的有力引擎,为乡村振兴注入了新的活力。

渠县清溪场镇党委书记贾继平介绍,2024年,清溪镇的黄花种植面积超过5500亩,全年总产值将达6600万元。在白花村,350户在家农户均种植有黄花,户均年收入增加9800元。周成华说,仅2024年,他通过售卖黄花就收入26000元,占家庭年总收入的40%。

黄花产业的发展不仅增加了农民的收入,还带动了采摘、加工、运输、销售等环节的就业机会。2024年,渠县黄花种植户达7300户,带动就业人数超过12000人。

渠县每年黄花盛开的季节都会吸引众多游客前来观赏,促进乡村旅游,带动了农家乐、民宿等相关产业。

王会权表示,2023年黄花艺术节期间,渠县旅游接待人数达到2万人次,同比增长约120%。

“渠县黄花作为达州特产,通过现代化加工技术生产的黄花干、黄花酱、黄花饮料等产品,已销往北京、上海、西安等国内20多个省市,并远销美国、日本、泰国等多个国家。渠县黄花正一步步走向国门,成为世界各国的餐桌佳品。”王会权说。

■新闻链接

黄花产业的古韵今风

黄花,又名忘忧草、黄花菜,不仅是母亲花,更是致富花,绽放着金色的希望。

据《渠县志》记载,早在清同治三年,黄花便被誉为“金针”。至上世纪八十年代,渠县黄花的种植面积达到历史顶峰,成为渠县的一张响亮名片。

“杜康能散闷,萱草解忘忧。”诗人白居易如此赞美黄花。苏轼也曾写道:“莫道农家无宝玉,遍地黄花是金针。”在文人墨客的笔下,黄花不仅是美丽的象征,更是情感的寄托。

渠县黄花以“色泽鲜明、香气浓郁、肉质肥硕、条干粗长”而闻名,被誉为“中国黄花第一品”“黄花之后”,多次在全国大赛中夺得桂冠,渠县也被誉为“中国黄花之乡”。



了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注掌上达州APP。



掌上达州