



瓜子香飘致富路



文图通讯员 王文生

初冬时节,走进博望区新市镇澄心村润丰源家庭种植农场的瓜蒌基地,一排排整齐的棚架如绿色长廊绵延铺开,茂密的藤蔓交织缠绕、爬满棚架,沉甸甸的瓜蒌挂满枝头——成熟的果实泛着金灿灿的光泽,饱满诱人;未熟透的则披着鲜嫩绿衣,透着生机。

田间地头一派繁忙的丰收图景:工人们穿梭在藤蔓之间,手法娴熟地采摘成熟的瓜蒌,一个个圆滚滚的“金元宝”被小心摘下、集中装运。这些新鲜采摘的瓜蒌,随后将送往加工区,历经剥壳、洗籽、烘干等多道工序,变身成为市场热销的特色产品。

“我种植瓜蒌已有六年,现在种植面积达百余亩。”润丰源家庭农场负责人雷平介绍,眼下正是瓜蒌采摘旺季,采摘高峰期每天需用工10多人,不仅保障了农场采收效率,更带动了周边村民就业,还吸引部分村民加入种植行列,一同致富增收。

瓜蒌学名栝楼,又称“药瓜”,堪称“浑身是宝”——果实、果皮、果仁(籽)、根茎皆为优质中药材。其干燥的根被称为“天花粉”,具有清热泻火、生津止渴、消肿排脓的功效,且富含淀粉,可煮粥、煲汤;特别是炒熟的瓜蒌籽脆香可口,被誉为“瓜子之王”,深受消费者喜爱。“目前农场除了主打瓜蒌籽销售,还开发出了瓜蒌酒。”雷平透露,下一步将持续拓展瓜蒌系列深加工产品,让这些“宝藏作物”真正成为带动村民增收致富的“金元宝”,为乡村振兴注入更强劲的产业动能。



采摘



集中装运



炒制出的瓜子



晾晒