

# 夏秋之交,头茬菱角水灵灵

■本报记者 孙婕 夏晨希  
本报通讯员 丁文锦 图文报道

奕奕空中电,浅浅池中菱。夏秋交替,七菱八落,正是横山桥镇“水八仙”之一的菱角上市之际,横山桥镇西柳塘村菱农刘迎娣迎来了一年中最忙碌的时节。

在约两公顷的菱塘里,一簇簇菱叶铺满水面。7日8时30分,刘迎娣戴着草帽,坐在菱桶里,两手扯着菱头左右划着,圆圆的木桶荡开菱叶,左一扭右一扭灵巧地向前行进,菱桶后面留下一条弯弯曲曲的水路。这是一门技术活,既要稳住菱桶不“翻船”,又不能在前行时碰断菱茎,否则会影响菱角生长。

来到菱塘中央,刘迎娣开始采摘藏在水下的菱角。只见她身体微微前倾,一眼瞄准那绿萍下若隐若现的红色,一把捞起菱盘,准确地摘下已经成熟的菱角,扔入桶中。她手里正摘着红菱,一双眼睛又望向另外的方向,“扫描”下一片隐藏着成熟菱角的水域。

刘迎娣采菱将近30年,每年清明前后清理水塘,把种菱撒进



去,其间进行除虫等防治管理,到6月下旬,整个水面被菱头覆盖。她说:“菱角生长周期短,采摘后短则三五天,长则一周,新的菱角就会长出,所以采摘能延续到国庆后。”

约1小时后,刘迎娣停下手头的活,用手轻轻一拨,菱桶荡向岸边。“一天可以采25—30公斤,生菱每500克10元,熟菱每500克12元,能净赚200多元。中秋前后菱角大量上市,价格会再低一些。”她边说边把采来的菱角装进桶中。

当天有几个老顾客预订了熟菱角,刘迎娣清洗完菱角直接上

锅蒸,伴随着“吡吡”的锅气声,菱角的清香四溢。约10分钟,头茬菱角已经出锅,鼓鼓的身体,尖尖的两角翘起,饱满的“元宝”入口绵糯,还有回甘。而生菱角,吃起来则是脆甜的。

“我们这儿属于芙蓉片区,水质清澈,适合菱角、藕等作物生长,种出来的菱角个头大、鲜脆爽口。虽然种菱很辛苦,但西柳塘附近还是有一二十户村民‘靠水吃饭’,延续着种菱采菱的传统。”西柳塘村党总支书记刘韩锋说,目前该村菱角种植面积近4公顷,成为当地村民增收的重要途径之一。

溧阳市戴埠镇同官村:

## “小李子”成增收“大产业”

本报讯(郑燕波 马嘉琳)日前,记者走进溧阳市戴埠镇同官村果园,放眼望去,一排排李子树整齐划一,满树翠绿间点缀着颗颗饱满的李子。“蜂糖李已经进入最后的赏味期,脆红李将于8月10日接力上市。”戴埠镇同官村党总支书记张利民向记者介绍。

目前同官村果园主要以种植蜂糖李和脆红李为主,全村脆红李种植约占地150余亩,由于今年气温高且干燥,脆红李长势喜人,预计每棵果树产量25公斤左右。“今年也是一个丰收年。”看着红红的果子,张利民笑着说。

这一颗颗“小甜果”让村子看到了希望。“在村委和村里老党员的支持下,种果子的收益一年比一年高,我们的生活也越来越有盼头。”种植户朱旭明说,2014

年村里实施产业结构调整,村民因地制宜开始种植脆红李,经过近10年的不懈努力,同官村已经将李子变成了村里的“致富果”,目前每亩产值2万—3万元。

为确保村民“种得好”的同时还能“卖得好”,同官村“两委”定期为有需要的村民提供种植技术指导,并利用网络“直播带货”的方式,为村民提供了销售新渠道,打通农产品销售的最后一公里。

近年来,随着销售市场的不断扩大,村民们开始逐步引进种植更多新品种,同官村也在打造自己的品牌“同脆溧”。果树结出“红果果”,也结出了同官村人致富的“金果果”。同官村正怀抱希望,以果为媒,打造集采摘、观赏、特色民宿等为一体的产业链,全力铺就富民强村之路。

## 开海后“第一口鲜”大量上市

本报讯(记者 庄奕 图文报道)“一蟹上桌百味淡”。8月1日,东海结束了3个月的伏季休渔,笼壶类、刺网类、灯光围(敷)网类等特许捕捞作业渔船迎来了开渔季。随着出海的渔船陆续回港,市民心心念念的美味——梭子蟹也大量上市了。现在的梭子蟹价格如何?该吃公蟹还是母蟹?带着这些问题,8日,记者来到了怡康菜市场。

在怡康菜市场,一只个头肥壮、腹部发着莹莹白光、正张牙舞爪的梭子蟹稳稳占据了水产摊位的显眼位置。一位摊主告诉记者,梭子蟹来自浙江舟山,规格不同,价格也不一样。个头中等的梭子蟹每只有200多克,售价每500克55元。个头更大些的,每只足有300多克,要比个头中等的每500克贵上10多元。“休渔期间,梭子蟹量少价高,小的每500克售价70多元,贵的价格还要翻倍。现在量上去了,价格就便宜了。”

记者正和摊主说着话,一位阿姨就来选购梭子蟹了。听到价格后,阿姨问:“前两天我朋友说在家门口的菜场买了1千克梭子蟹,每500克售价只要30多元,为什么这



里要贵这么多?”摊主解释道,便宜的梭子蟹每500克售价从10多元到30多元不等,但是蟹肉没那么满。品质差的,肉又少又绵,煮完后就成了一摊水。

怎么看梭子蟹是空还是满呢?首先可以用手掂一掂重量,一般来说,个头差不多大小的情况下,越重的就越肥。其次,可以捏捏梭子蟹的腿,蟹的中腿越硬蟹就越肥。最后,还可以将蟹翻个身,捏捏它的“肚皮”两边,如果用力一捏,它的“肚皮”凹陷下去了,肯定就是空的。照着摊主的方法,阿姨挑选了4只公蟹,摊主夸她“识货”,因为8月份正是吃公

蟹的时候,到了9月底10月初,天气渐冷,母蟹的蟹壳里满满当当全是蟹黄,就该吃母蟹了。区分梭子蟹的公母也很简单,看肚脐就行,肚脐尖尖的是公蟹,肚脐圆的是母蟹。

当天,记者也买了3只梭子蟹。“梭子蟹的肉质鲜甜,可以清蒸、水煮、熬粥,也能用姜葱炒,怎么样都好吃。”摊主说。



## 金坛无节水芹实现“绿色生产”

本报讯(杨成武 张袁华)眼下正值金坛无节水芹播种期,记者从主产区金坛区朱林镇了解到,朱林镇以水芹退水改造工程为抓手,实现无节水芹种植尾水循环利用、零排放,目前工程已基本完工。

朱林镇龙溪社区的彭开亮已完成了30亩无节水芹播种。“我们家共有3.3万平方米水芹塘,7月份投入了1万多元实施退水改造工程,改造了2个净化池。以往通过沟渠抽水,一年电费、水费大约需要1万元。现在一年花费大约7000元,节省了不少。”彭开亮介绍。

在不远处的红旗圩村,钟春华种植了8万余平方米水芹,他是首批完成退水改造的种植户。他说:“尾水循环利用可以理解为‘肥水不流外人田’,尾水里面含有氮、磷、钾,而日常施肥也是为水芹提供氮、磷、钾元素,实现了二次利用。”水芹退水改造工程类

似于雨污分流,在种植基地设进水管和退水管,种植尾水通过退水管被排入净化池,再通过进水管作为种植水引入水芹塘,实现尾水循环利用。朱林镇农业发展办公室刘奕成表示,本次改造总共涉及朱林、龙溪、红旗圩、沙湖、长兴5个村(社区),截至目前已经完成改造30户,通过验收30户。

金坛无节水芹在金坛已有800多年种植历史,主要种植区域位于朱林镇,已经成为当地乡村振兴的重要产业。2013年,金坛无节水芹首次入选国家地理标志证明商标(有效期为10年),2023年再次获得国家地理标志证明商标。

去年,金坛无节水芹播种面积约733万平方米(含复播),产量2.3万吨左右。目前金坛无节水芹产量和品质趋于稳定,并逐步实现了“绿色生产”,成为乡村振兴的重要支柱。

综合信息

0519  
86685553  
86677993  
地址:常州和平  
中路413号报业大  
厦南楼311室

真矿泉 更养人



订水热线:0519-85101717

遗失声明

·溧阳市远翔农副产品贸易有限公司遗失公章一枚,声明作废,寻回后不再继续使用

·肥汁米兰(常州)企业管理有限公司离官路店遗失食品经营许可证正本,许可证编号:JY23204020293277,声明作废

·常州怀德大润发商业有限公司遗失卫生许可证正本,许可证号:320404000222,声明作废

·常州怀德大润发商业有限公司遗失食品经营许可证正本,许可证号:320404202209061005,声明作废

·武进区湖塘炎盛网络技术服务部遗失营业执照副本,统一社会信用代码:92320412MACBMPFQ5X11,副本编号:320483666202303200521,声明作废

·张闻喜遗失江苏理工学院服装设计专业毕业证书,编号:139861201005006707,声明作废

销户公示

由常嘉建设集团有限公司承建的金坛区金城镇青少年活动中心施工总承包项目已竣工验收且农民工工资已发放完毕。拟申请农民工工资专户销户,现予公示(公示期:2024年8月9日至9月8日),如有异议,请向常州市金坛区建设工程管理中心反映,联系电话:0519-82695111。特此公告。

常嘉建设集团有限公司  
2024年8月9日