

砂糖橘受冻 县供销社全力助销售

本报讯(记者 谢勇)得知坦头镇砂糖橘滞销的消息，县供销社第一时间联系市供销社，召开紧急会议，研究部署具体助农行动。一方面，市、县两级供销社齐出动，第一时间组织30余名机关干部成立助农小分队，在第二波强冷空气到来前抢收橘子，力争将损失降到最低。另一方面，通过市供销社对接鲜果巴巴等市内知名电商平台，充分发挥供销系

统组织体系和经营服务网络优势，线上线下联系采购商，助力解决滞销难题。

县供销社党委书记、主任张光说：“农户很急，我们是急农户之所急，想农户之所想，帮助橘农卖出去，减少损失，保护农户的利益，这就是我们的初心。然后我们供销社有自己的资源优势，销售渠道我们比较畅通，发动台州市内的这些企业帮助他销售。”

市供销社业务处处长王准超说：“虽然这个果子受到寒潮的影响有一定的影响，品质上不怎么样。还是有很多热心人，看到我们发出去的消息，纷纷组团采购。”

此外，县供销社系统还利用自己的朋友圈扩大宣传面。积极组织系统内中农批市场、华联超市等大型实体果蔬采购商与其对接。据悉，1月7日当天，县供

销社中农批物流园及其下生鲜店各门店，共助农销售4000余斤砂糖橘。鲜果巴巴团购方案上线半小时已卖出2万斤，2小时3.6万斤，24小时14.5万斤……

鲜果巴巴总经理李义说：“这批橘子我们已经全部卖掉了，现在最大的难处就是采摘来不及，我们今天调动了五六辆车子过来拉货。”



沃柑受冻伤果农

本报讯(记者 谢勇)上一次寒潮，除了坦头镇的砂糖橘被冻伤，平桥镇五州果业的沃柑也被严重冻伤。

记者在平桥镇五州果园的沃柑园里看到，这些受冻的沃柑枝叶已经被冻得蔫掉了，打开沃柑里面的果肉也跟平时不太一样，冻伤的痕迹明显。

原本今年是五州果业的沃柑丰收年，这十几亩的沃柑原本有着不错的收入，但是眼前的情景让沃柑只能打折处理，损失惨重。

五州果业负责人张永彬

说：“这次温度降到零下十几摄氏度，冻了十多亩的沃柑，99%都冻掉了，本来计划卖十几元一斤，现在2元一斤都很难卖，感觉很受伤。”

在寒潮来临之前，县农业局和平桥镇都提前给予防冻指导，我们盖好大棚，还在大棚里熏烟，温度实在太低了，还是全面受冻。

虽然损失惨重，但是张永彬积极开展灾后自救，把损失降到最低。

张永彬的联系电话是18358622766。

农技推广

茶树冻害后恢复生产技术措施

本报讯(通讯员 金鑫)元旦以来，受连续寒潮冻害影响，我县茶叶出现不同程度的冻伤情况。为保障年后春茶生产，恢复树势，需要种植户根据冻害实际采取相应的技术措施。

茶树雪灾冻害后，出现茶树枝条折断、叶片变色干枯、枝干枯死等不同程度的危害症状，恢复茶叶生产的主要技术措施如下：

一、适时修剪(一般在开春天气转暖后，2—3月)

1.轻度冻害(仅芽叶受害)：当寒潮过后(天气转暖)，表层轻度冻害的茶树要及时采除出现红变的茶芽，以促使茶芽再萌发。

2.中度冻害(生产枝受害)和重度冻害(骨干枝受害)：在冻死部分与健康部分界线较清晰时修剪，剪口在枯死部位以下1—2厘米。一般在寒潮过后，开春气温回升阶段适时修剪。

二、肥水管理

1.施肥

茶园解冻后(开春气温回升时)，进行浅耕施肥。开沟施，沟深10厘米。以速效性氮肥为主，亩施尿素20—30kg，也可施一些

磷、钾肥。并可在鱼叶至一叶展时，采用50千克清水加磷酸二氢钾和尿素各150—200克的混合液喷洒。重施有机肥，提高地温，增强茶树抗寒性。

2.排水

融雪后，有积水的茶园，及时开沟排水。

3.灌水

结合浅耕追施速效肥，有条件时少量地灌一次水，促使茶树恢复生长。

4.喷水洗霜

有水源及喷灌设备的茶园，可利用这些设备，在寒潮来临的当晚，采用喷水洗霜，把附着在茶树芽叶上的霜洗去。

三、复壮树冠



受冻茶树经修剪后，应适当留养，以复壮树冠。修剪程度较轻的茶树，春茶前期正常采摘，后期留叶采；受冻严重、修剪程度较深的茶树，应留养春梢，夏茶打顶采。

幼龄茶园受冻后，应及时进行修剪或移植归并。

街头年糕就是好吃



本报讯(记者 谢勇)年糕是天台山非常重要的特色美食，也是家家户户必吃的传统美食。每到冬季，特别是年关将近，很多村都有捣年糕的场所，为村民捣年糕。

现在，人们吃的年糕，除了自家拿米到加工点捣外，更多的是到菜场或超市购买。然而，许多人不禁发出感慨：还是街头的年糕最好吃。

为什么街头的年糕那么好吃？记者近日走进街头镇，探了个究竟。

现在是旺季，街头镇玉泉年糕厂每天要捣1万多公斤年糕。

该厂负责人姜忠科道出了街头年糕好吃的两大主要原因：原材料和加工工艺。

金属与石块有什么区别呢？

姜忠科说，由于金属容易导热，用手去摸，金属是很烫的，年糕在这里成型的过程已经散热了。而用石块，用手摸，石块还是跟室温一样，不利散热，相比较金属，年糕在这里成型，多了一个加热的过程，可以说是再加热了一次。

姜忠科说：“用石块加工的年糕，吃起来特别的韧、有嚼头、味道也更香。”

几十年来，姜忠科家捣年糕的加工工艺从纯手工到机械化，加工效率也在不断提升，唯一不变的就是那石块的选购。

姜忠科说，别小看这块石块，这石块其实就是传承。

由于长期坚持原材料的严格选购和加工工艺的传承，街头镇玉泉年糕厂生意一年比一年好，味道也是“一如既往”。

原材料绝对要好

姜忠科说：“做食品，就要讲良心，原材料是最关键的。我们在原材料方面从来不偷工减料，就是选用上乘的好米。”

从姜忠科的父亲开始，姜忠科家做年糕已经有30年的历史。随着时间推移，捣年糕的方式已经发生了变化，年糕产量也越来越大，唯一不变的就是原材料的选购。

姜忠科说：“从我父亲开始，对于粳米的选购是非常严格的。都是选择市场上的好米，万一客户运来的粳米不符合我们的要求，我们就立即退货，绝不将次品的粳米或籼米捣成年糕。”

姜忠科透露，几十年来，年糕产量越来越大，销量也越来越大，忠实的消费者越来越多，最

