

# 吴屋萝卜不愁销 乡村振兴当主角

## 擦亮南海「白萝卜品牌村」招牌 狮山吴屋村计划打造观光旅游项目，

### 新春走基层

俗话说，冬日萝卜赛人参。作为南海“白萝卜品牌村”，狮山吴屋村120亩白萝卜喜获丰收，其中最高亩产超万斤，连日来吸引了一批又一批的农产品采购商。记者近日来到吴屋村的田间地头，感受被萝卜包围的丰收景象和村民增收的喜悦。

►农户将地里收获的白萝卜运至水库岸边清洗。



## 萝卜白净肥美

### 村民田间忙收获

走进吴屋村，村里大片农田里，立着挺拔的萝卜叶，漫山遍野的绿色，在阳光照耀下，更显得生机勃勃。在短暂的午歇后，村民们又开始了幸福的劳作，一个个雪白雪白的萝卜，正等待着被采摘、清洗，运到千家万户的餐桌上。

沿着环山小路往前，村民吴加炳和妻子正在田间忙碌，他们在红泥沙土地上拔萝卜、剪菜叶，在水池边洗萝卜、收萝卜，忙得不亦乐乎。刚拔出来的白萝卜白白胖胖，洗过的萝卜更是水嫩欲滴。吴加炳边忙着清洗边说：“萝卜叶要留下一截，萝卜要清洗干净，这样卖相才好，客人也买得舒心。”

吴加炳夫妇种白萝卜已经30多年了，“今年萝卜长得好，产量高，政府宣传到位，卖得

好，不愁销。”吴加炳说，要想收成好，还得勤护理，吴屋村家家有水泵，但从水池中挑水、浇水都是力气活。白萝卜每年七八月开始种植，最热的夏天也得在田间忙碌。由于夫妇俩勤劳肯干，一般村民白萝卜亩产七八千斤，吴加炳夫妇的白萝卜亩产超过1万斤。

看着地里的萝卜白净肥美，记者也忍不住对它“上下其手”。随手拔起几个萝卜，最小的在1斤以上，最大的有近5斤，萝卜汁水充盈、晶莹剔透、清甜无渣，“咔嚓”地咬下一口，萝卜的味道甜到心里。“冬吃萝卜夏吃姜，不用医生开药方。”正在地里劳作的周姨告诉记者，白萝卜具有很好的食疗功效，可消炎止咳促消化等，现在这个时候搭配羊肉吃就再好不过了。

## 链接生态旅游

### 擦亮白萝卜招牌



扫一扫，看南海 Girl 的体验之旅



▲南海 Girl 体验拔萝卜。

吴加炳夫妇的农田位于山坡上，山坡下面就是东风水库，碧波荡漾的水库提供了优质水源；山地的红土又给了白萝卜得天独厚的生长环境。除了这些优势外，在吴屋，每隔一段山路，就可以看到彩色塑料布蒙着的堆积物，这些就是农家肥，是萝卜的重要养分。

据吴屋村村干部曾庆光介绍，吴屋村是南海区知名的“白萝卜品牌村”，这里的白萝卜皮薄、肉厚、水分足，深受市民欢迎。其实早在1992年，南海区（当时的南海市）推行“一村一品”，吴屋村成为“白萝卜品牌村”，白萝卜远销港澳台等地。之后，吴屋村不断擦亮“白萝卜品牌村”招牌，一方面，利用网络、媒体广泛宣传吴屋白萝卜，提高白萝卜知名度；另一方面，每年请农业技术人员指导村民种植，从选种、培育等方面帮助村民种好白萝卜，使吴屋村白萝卜外形、产量都达到了新的高度。2020年吴屋村共有30多户村民种白萝卜，总面积达120亩，品种多为台湾悦美和韩国寒春玉，平均价格1.2元/斤，品种好的可以卖到1.6元到2元/斤，已成为村民增收的重要来源。

对于萝卜产业下一步的发

展，曾庆光表示，目前已有部分村民加工白萝卜，将萝卜腌制成萝卜干、萝卜丝等，受到消费者喜欢。吴屋村有计划结合村里的生态优势，打造观光旅游项目，引入合作社、公司，连片种植白萝卜。另外，狮山镇正在大力推进“四小园（小菜园、小果园、小花园、小公园）”小生态板块建设，推动乡村振兴，村里也将因地制宜，充分利用“三清三拆三整治”后的空闲土地、村头巷尾、房前屋后等30多块空地，种植白萝卜等农产品。

“我们村有山有水，发展观光旅游农业项目已有一定基础，市民来吴屋绝不会空手而归。”曾庆光说，吴屋村现有番薯120亩、粉葛120亩、玫瑰花100亩，还种有玉米等作物。每到周末，都有市民到吴屋来采摘番石榴、草莓等水果。

吴屋村白萝卜分三造栽种，分别称为早花、中花和晚花萝卜，整个培育期长达100余天，块茎更大、品质更佳。“我们的田地是萝卜和西瓜轮种的，这一批萝卜收完就要开始种西瓜了。”在最后一批萝卜全部收成完毕后，勤劳的村民们又会播撒下西瓜种子，等待夏天西瓜丰收季的到来。

◀位于东风水库旁的吴屋村萝卜种植地。



文/珠江时报记者 金晓青  
见习记者 郑慧苗  
通讯员 张满娟  
图/珠江时报记者 廖明璨

## 讣告

中共党员、离休干部、原南海师范学校副校长林庭远同志，因病医治无效，不幸于2021年1月5日12时在佛山市中医院逝世，享年98岁。

林庭远同志遗体告别仪式定于2021年1月7日14时15分在佛山市殡仪馆衡山厅举行。

儿子：林向青  
联系电话：13703082850  
泣告

2021年1月6日



# 关心保护未成年人健康成长 是全社会的共同责任

