

牢记殷殷嘱托
在推进中国式现代化建设中走在前列 乡村全面振兴·百千万工程

驻清远英德市波罗镇工作队：

政队合力赋新能 波罗三华李长成“幸福果”

仲夏六月，沉甸甸的三华李缀满枝头，青红相间果肉饱满、八分清甜两分微酸的独特风味，是清远英德波罗镇独有的夏日味道。6月13日，“‘李’遇波罗·果香满园——2026年英德市波罗镇三华李采摘活动暨波罗镇夏季农副产品推介会”启幕。这场热闹的采摘盛会，不仅让波罗三华李走出山野、刷屏湾区，更是在乡村振兴东风下，依托广清协作平台，波罗三华李从传统农产品成长为“一镇一业”富民产业的生动展示，见证波罗镇“百千万工程”的生动实践。

■采写:新快报记者 方轶
通讯员 朱玥



■游客在三华李果园体验采摘的乐趣。



■“‘李’遇波罗·果香满园——2026年英德市波罗镇三华李采摘活动暨波罗镇夏季农副产品推介会”启幕。



▲波罗镇三华李产值连年攀升,成为波罗镇的“致富果”。

▲推介会上,各村特色农产品悉数亮相,现场人气爆棚。

“科技+人才”齐赋能 筑牢三华李产业根基

多年前,波罗镇村民便依托本地优良山地生态、温润气候条件,自发种植三华李。但早期种植模式零散、品种单一、管护粗放,果品品质参差不齐,销路也局限于本地周边。

为打破产业瓶颈,波罗镇紧抓乡村振兴发展契机,坚持“走出去学习、沉下心钻研、留下来改良”发展思路,提升波罗三华李内在品质,为产业发展筑牢根基。在“走出去”方面,波罗镇政府多次组织果农外出学习,今年4月10日,一批果农深入翁源三华村,学习优质三华李的先进种植技术和产业运营经验。在钻研改良方面,驻清远英德市波罗镇工作队(下称“工作队”)充分发挥作用,紧密对接农村科技特派员及帮扶团队,大力开展农业专业技术培训,一方面,组织专家深入田间地头开展保花保果、施肥、加工等技术指导和资源汇集,针对性建议和赠送农资药剂;另一方面,在全镇开设“课堂”进行系统化培训,不断提升全镇的三华李种植技术水平。

经过不断学习与提升,波罗镇果农积累出一套适配本地水土的专属种植体系,并结合本土山地特性优化改良品种,保留青皮、红皮两大优质品系优势,

并形成了波罗三华李果肉脆嫩、果香浓郁、酸甜均衡、耐放耐运的独有口感,成就了独一无二的“波罗味道”。

截至目前,波罗镇三华李种植面积已达1000亩,年产量突破40吨,产值连年攀升,成为波罗镇的“致富果”。

“线上+线下”齐发力 打通土特产“出山路”

面对三华李“好果难销”、市场知名度不足的痛点,工作队聚焦销售端精准破题,坚持“线下稳基”“线上引流”双向驱动,推动波罗三华李“出山入湾”。

工作队通过消费帮扶筑牢线下产销阵地。一方面,依托后方组团单位,开展定点采购、结对认购等多种销售活动,稳定线下客源,同时,积极组织当地种植大户参加各种消费帮扶展销活动,不断提升波罗三华李的品牌知名度,带动其他农特产品的销售;另一方面,依托广清协作平台,推动波罗三华李入驻广清消费帮扶馆波罗分馆,进一步打通三华李销售路径。

为拓展线上渠道,工作队充分发挥桥梁纽带作用,巧妙整合“三下乡”大学生及共青团员力量,组建青年宣传小组,拍摄制作高质量宣传素材,用镜头讲好波罗三华李等农特产品好故事。

同时,对接英德市供销社,邀请英德供销社助农小分队拍摄三华李宣传短视频,依托供销社新媒体账号、供销社农特产品超市开展直播带货,不断提升果品市场知名度。

“特色+融合”强品牌 农文旅融合促振兴

通过广清协作的双向交流,近年来,波罗镇发展思路不断开阔,积极探索“单一水果”向“多元业态”延伸,以农文旅融合发展激活全域振兴活力。

板水村的壹号农庄占地350亩,是该镇规模最大的三华李果园,负责人邓彩民创新推出“采摘体验+农家餐饮+直播带货”融合业态——通过网红达人探园直播放大果园生态优势,对接旅行社定制采摘专线,实现“以果带旅、以旅促销”的良性循环。“80后”返乡女果农陈路双专注品质深耕,其运营的大岭三华李果园和石缘庄果园通过错峰种植早熟三月李与晚熟鸡麻李,配合精细化管护,培育出果皮麻点鲜明、果肉爆汁清甜的“鸡麻李”爆款,以硬核品质赢得市场口碑。村民陆贵、陆志强父子发挥“老把式+新思维”优势,父亲坚持生态种植保障风味,儿子深耕线上销售,实现“当日采摘、当日发货”的鲜果直达模

式,让三华李成为端午走亲访友的“伴手礼优选”。

6月13日开幕的三华李采摘活动暨农副产品推介会,正是波罗镇探索农文旅融合发展的一次实战成果。据粗略统计,当天,波罗镇五大果园当场销售三华李超3000斤,后续订单超2000斤;官方直播间落地果园实景带货,线上购买链接同步上线,更多消费者可以品尝到波罗镇的夏日美味。当天的推介会上,各村特色农产品香水柠檬、野生红茶、野生藤茶、五指毛桃、麻竹笋等优质山货也悉数亮相,现场人气爆棚、订单不断。

从山野小果到富民产业,一颗小小的三华李见证着波罗镇“百千万工程”的生动实践。驻波罗镇工作队表示,将紧密配合波罗镇党委、政府,汇聚联动多方资源,持续助力三华李产业发展壮大,助力酸甜可口的波罗三华李酝酿出最甜蜜的“幸福果”。

从最初零星种植、摸索试养,到外出求学、自主改良、沉淀本土技术;从单兵散户售卖,到新农人多元创新、科技产销赋能、举办活动破圈;既见证着波罗镇的乡土产业的迭代升级,也绘就了波罗镇乡村振兴、百业兴旺的崭新画卷。

依托驻广州荔湾乡村振兴馆 推动梅县南口农特产品“出山入湾”

新快报讯 记者朱清海报道 近日,一辆满载680箱优质蓝莓黑提的货车,从梅州市梅县区南口镇车陂村驶出,顺利抵达广州市荔湾区石围塘街道。这是石围塘街道总工会继采购南口镇金柚之后,再度依托梅州市梅县区驻广州荔湾乡村振兴馆(以下简称“乡村振兴馆”)这一帮扶平台开展消费帮扶,将车陂村客家一品百果园的树熟葡萄作为端午节福利发放给全体职工,以常态化产销协作深化穗梅两地帮扶情谊,持续为乡村特色产业发展、农户增收致富注入强劲动力。

消费帮扶一头连着城市居民的“果盘子”,一头牵着农村群众的“钱袋子”,而乡村振兴馆正是推动当地农特产品“出山入湾”、打通产销链路的重要枢纽平台,也是荔湾区开展对口帮扶、推进乡村全面振兴的关键载体。

荔湾区对口帮扶梅县区以来,驻南

口镇帮扶工作队立足当地资源禀赋,深耕特色农业发展,着力培育打造“一村一品”特色农产品品牌,车陂村客家一品百果园作为精品果业示范主体,依托市级获奖种植技术,坚持葡萄在藤上自然成熟,全程不催熟、不早采,严苛的品控标准让其成为头部水果品牌百果园的长期合作基地,果品品质对标一线商超。眼下,果园内100亩蓝莓黑提正值风味巅峰期,果肉脆实、甜酸爽口,还富含天然白藜芦醇与多种矿物质。

作为驻南口镇帮扶工作队组团成员单位,石围塘街道党工委、办事处、总工会始终坚守对口帮扶使命,依托乡村振兴馆构建起稳定高效的产销对接体系。

街道总工会主动对接乡村振兴馆,由乡村振兴馆牵头联动工作队,一同前往车陂村客家一品百果园开展现场核验与采购对接,最终敲定680箱蓝莓黑提采购订单。街道职工纷纷表示,在品



■街道职工纷纷表示,在品尝新鲜果品的同时,深切体会到穗梅两地守望相助的深厚情谊。

尝新鲜果品的同时,深切体会到穗梅两地守望相助的深厚情谊,参与乡村振兴的成就感与幸福感油然而生。

石围塘街道办事处相关负责人介绍,借助乡村振兴馆这一成熟平台,街道实现了需求端与产地端的精准衔接,一方面把生态优质的特色鲜果送到职工手中;另一方面持续壮大南口镇车陂村葡萄特色产业,夯实村集体经济,稳定农户收入,助力当地“甜蜜事业”稳步发展,推动帮扶工作从单纯“输血”向产业“造血”长效转型。

为保障本次采购全程顺畅,乡村振兴馆积极统筹协调,工作队全程跟进,果园严格按照标准完成采摘、分拣、打包等工序,确保每一箱葡萄新鲜达标、品质统一,最终实现职工、合作社、农户三方共赢。

下一步,石围塘街道将继续依托乡村振兴馆这一重要阵地,持续深化与南口镇的产销合作,不断拓宽帮扶渠道、丰富帮扶形式,常态化采购当地各类优质农特产品,助力梅县区特色农业提质增效,携手同心共绘乡村振兴美好画卷。