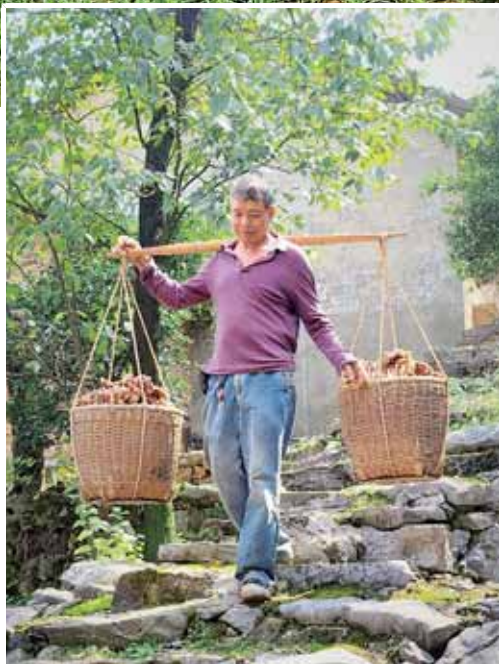


金黄金黄的生姜未吃先辣



■文字 曹莉媛
摄影 刘东华

金秋时节,走进常宁市白沙镇和谐村,放眼望去,一片片生姜地绿意盎然。

村民们三五成群,正在挖生姜、抖泥巴、装筐子,阵阵独特的姜味萦绕在田地四周,久久不散,从地里新挖出来的金黄色无渣生姜让人有种未吃先辣的感觉。

常宁无渣生姜主要产自常宁市白沙、西岭一带。这里依山傍水,平均海拔300米左右,年均气温20度,年降水量1394.9毫米,年均日照1475.4小时,土壤PH值5.7,有机质平均含量2.5%,独特的土壤、气候条件成就了常宁无渣生姜的独一无二。

常宁无渣生姜已于2008年成功申报国家地理标志证明商标,是衡阳市两项国家地理标志证明商标之一。近年来,白沙镇和西岭镇依托当地气候条件和适合无渣生姜种植的地理优势,大力发展无渣生姜种植。

据了解,今年常宁市无渣生姜种植面积共3700余亩,产量达150万公斤,总产值达750万元。

