

夏日好“丰”景 葵乡大地瓜果飘香采摘忙

仲夏时节，万物生长，“成熟”的味道弥漫在空气中。天光云影下，田间地头、菜园果园，金黄的稻谷、清透欲滴的葡萄、散发清香的青柑、粉嫩清爽的莲藕……眼下的葵乡大地上，夏熟作物陆续迎来丰收，处处能看到农民收割采摘的忙碌身影，一幅生机勃勃的丰收画卷在葵乡大地徐徐展开，成为炎炎夏日中最美的“丰”景。

策划/任晓盈
文/图 任晓盈 简家琳 黄胜



早稻迎丰收 打造自动化 无人智慧农场

盛夏7月，是稻谷飘香的季节。昨日，记者来到位于双水镇木江村的文发农场，只见连片稻田上，布满联合收割机收割后留下的整齐线条，大部分稻田已收割完毕，两台联合收割机正在收尾工作。

“今年早稻收成不错，收割完这几块田地，我们农场今年的早稻收割工作就全部完成了。”文发农场负责人张永发介绍，“今年早稻，文发农场共种植了南亩香占、华航51号等11个水稻品种，平均亩产超过500公斤，其中最高亩产达到515公斤。”

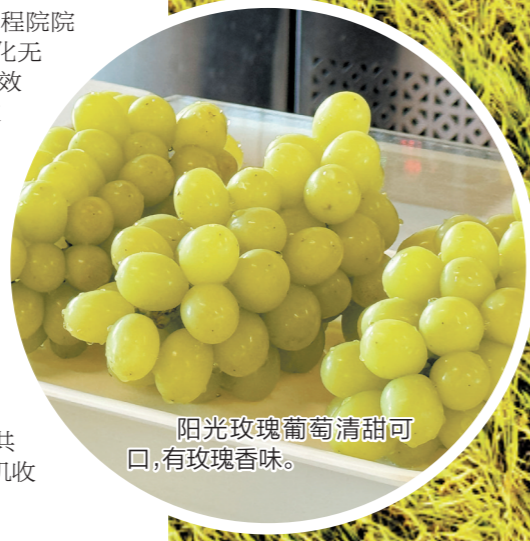
为了应对今年的早稻收获，文发农场租借了3台最新的联合收割机。从7月6日开始，不到一周的时间便完成该农场自种的约27公顷(400亩)水稻的收割工作。

“收割、浸田、打田、育秧、插秧……完成收割只是第一步，接下来还有很多的工作要忙。”张永发介绍，目前该农场购置了2台农用无人机、1台自动育秧机、2台自动插秧机、6台烘干机、1台碾米机，实现育秧、插秧、施肥、收割等全过程机械化生产，生产效率大大提升。

据了解，该农场与中国工程院院士罗锡文团队合作打造自动化无人智慧农场，运用“机械化高效追肥模式”和“精准穴直播技术”等先进技术，逐步提高水稻种植的化肥利用率和产量。

“我作为现代农民，能参与育好中国种、种好中国粮的国家大事，干劲十足！我的目标是将文发农场建设成真正的自动化无人智慧农场！”张永发对未来充满期待。

据悉，截至目前，新会区共出动收割机400台，完成早稻收割7780公顷(11.97万亩)。



阳光玫瑰葡萄清甜可口，有玫瑰香味。



松、嫩、甜的早造大鳌莲藕上市了。



“葡”香四溢 “萄”醉一夏 两款葡萄争“鲜”上市

盛夏七月，位于银湖湾滨海新区的厚承现代农业生态园弥漫着醉人的甜蜜气息，串串饱满的葡萄已成熟上市。走进葡萄园，翠绿的藤蔓下，一串串沉甸甸的葡萄挂满枝头，如同一颗颗晶莹剔透的宝石。阳光透过叶片的缝隙洒在葡萄上，使其更加诱人。

厚承现代农业生态园是广东省生态农场，占地约33.33公顷(500亩)，园内共有3个品种的葡萄，分别是阳光玫瑰、巨峰和早夏香。7月13日，厚承现代农业生态园举行第十届厚承葡萄文化节，大批葡萄争“鲜”上市，“早夏香早在‘五一’劳动节前已上市，5月已经售空了，现在上市的是阳光玫瑰和巨峰，这两款葡萄同样深受消费者欢迎。”厚承现代农业生态园技术员许凤英说。

记者发现，大棚里每串阳光玫瑰和巨峰都套上了袋子，“现阶段葡萄最重要的是防高温和防雨，为了让葡萄生长得更好，我们为葡萄架搭了大棚，还为每一串葡萄套上袋子，这样既能防止鸟类啄食，也能减少病虫害，提高果肉品质。”许凤英还告诉记者，阳光玫瑰和其他品种的葡萄不同，其长势中庸偏旺，可采用稀植大树冠的种植模式。在土壤改良方面，需要施用大量有机肥，土壤有机质含量高，葡萄的玫瑰香味比较浓。

“为了提高葡萄的品质和耐储性，在葡萄生长的中后期会再次施施有机肥，而葡萄采收前的15-20天内须控水，否则会降低葡萄耐储性。葡萄采收时，一般会剪去果穗下端14-13软尖(果粒)，这一部分的果粒小，含糖量低，易腐烂，因此要及时修剪处理。”许凤英说。

记者看到，在透过大棚变得“温柔”的阳光照射下，阳光玫瑰葡萄如翡翠蛋面般晶莹剔透，其口感脆甜多汁，肉质细腻皮薄肉脆，玫瑰香从舌尖细流，萦绕至喉头，形成独特的甜蜜滋味；不远处，一串串紫黑色的巨峰葡萄犹如珍珠般晶莹剔透，让人垂涎欲滴，其果实饱满、皮薄肉嫩，口感鲜美多汁。

“在采摘过程中，我们都是精心挑选，确保每一颗葡萄都达到最佳的成熟度，现摘现发的阳光玫瑰、巨峰更是新鲜可口。”许凤英表示，葡萄节开启后，葡萄订单数量有所增加，到访游客也多了很多，大家喜欢在园内参观、采摘葡萄、品尝新鲜水果。

葡萄节开幕当天，陈先生展示厅品尝了阳光玫瑰后表示满意，随即购买了一小箱，“家里人一直很喜欢吃阳光玫瑰，刚刚尝了一下，感觉口感、味道都不错，而且是新鲜采摘的，所以买了一些回去，也让老婆孩子尝尝鲜。”陈先生表示。



爽脆清甜 早造上市 大鳌采藕正当时

昨日，记者在大鳌镇大鳌村的一处田头看到，专业挖藕人正顶着烈日，深入齐胸的水塘采挖早造莲藕。

上午10时许，在茂密的荷叶下，只见专业挖藕人们身穿紧身的潜水服，手持水枪，俯身劳作。他们在莲塘中摸索前进，仔细辨别莲藕的长势，利用高压水枪冲洗淤泥，保证莲藕的完整，不多时，一枝又一枝莲藕便浮出了水面。

莲藕种植户炳哥种藕多年，经验丰富，今年他在大鳌村种植有1.33公顷(20亩)莲藕，他表示，借助高压水枪采藕比以往人工挖藕快多了，顺利的话，每个挖藕人一天上午能挖350公斤左右。

“虽然有机器辅助，但挖藕工作不简单。”炳哥解释道，在采收季，每天泡在水里七八个小时挖藕是常事，而且为了保证莲藕完整、卖相好，挖藕的时候要小心翼翼，控制好力度，有时候为了采挖比较深的莲藕，半个脸都要埋进泥水里，工作结束后，几乎全身上下都会裹满淤泥。

据大鳌村委会工作人员黄初洪介绍，近段时间，除了直接供应到本地市场和部分当地饭店，还有不少来自深圳、广州、中山等地区的批发商前来大鳌村采购早造莲藕。为迎合市场需求，莲藕种植户们会根据莲藕的生长情况灵活安排采收计划。

“大鳌莲藕讲求的就是新鲜，我们都是上午现挖，下午装车发走，最大程度保证莲藕的脆嫩口感。”炳哥告诉记者，大鳌的土壤有机质丰富，特别适合种藕，这里的莲藕很好吃，松、嫩、甜，很受市场欢迎。

据了解，今年大鳌莲藕的市场行情好，“现在藕塘亩产750公斤至1000公斤，大的莲藕重达1.5公斤左右，在塘头批出的价钱可以达8元/公斤。”炳哥在田间边洗藕边说道，清洗干净后的莲藕白嫩嫩的，在阳光的照耀下，散发着阵阵清香。

大鳌莲藕是国家绿色食品，远近闻名。2021年，大鳌莲藕入选全国名特优新农产品名录。近年来，大鳌镇经过改良品种，一年种植两造莲藕已经十分普遍。据悉，大鳌全镇莲藕种植面积约200公顷(3000亩)。时下正值早造莲藕上市的季节，这个时候的莲藕口感爽脆清甜。第二造莲藕预计在中秋节后上市，口感偏软粉糯。

在田间，记者注意到，莲藕种植户还会在采收莲藕的同时准备好藕苗，确保在采收结束后能够立刻进行下一轮种植工作，这种边收边种、半“阶梯性”的种植模式，不仅充分利用了土地资源，还大大提高了生产效率和经济效益。



莲农正抢抓农时采摘高藕。



小小青柑 可做精油 “隐藏技能”被解锁

“当前生长时期的青柑油性大，香气足，从剥离的表皮中提取的生物精油正好适用于我们公司最新投入研发的各类青柑精油系列香氛产品，比如香雅精油系列、香远香氛系列、香色养肤系列等。”新会陈皮村种植文员王杏爱向记者介绍道，陈皮村生物科技板块旗下品牌“宋雅辰香”，主要对新会陈皮、青柑的独特香气进行深入研究，科学萃取其芳香分子，并结合中华传统芳香疗法和现代先进提取工艺，研究出多款独特的疗愈精油香氛产品。

昨日，记者走进位于茶坑的陈皮村庄园，大片的青柑林在烈日的照射下显得更加郁郁葱葱，走近一看，枝头上挂满了一个个小巧精致、油青亮泽的青柑小果，这便是制作“四花青皮”的原材料。据了解，“四花青皮”与陈皮来源于同一植物，区别在于不同的采摘时间，7-8月采摘未成熟的新会青柑，在果皮上纵剖成四瓣至基部，除尽瓤瓣，晒干，俗称“四花青皮”。“四花青皮”表面呈纯青绿色，生理未成熟，质硬，气香，味苦、辛。陈化后外皮呈褐色至青黑色，有无数微凹入的油室，不显皱缩，在药用价值上具有疏肝理气、消积化滞的功效。

基地现场，只见工人们正在各树头间穿梭，抢抓农时采摘青柑，“为了确保年底二红柑、大红柑的品质和产量，现阶段要进行疏果，减轻果树负担。”王杏爱告诉记者，工人们会挑选表皮光泽的青柑进行采摘，这类型的青柑后期一般容易脱落，疏果时期就要对其进行处理，且其糖分少，果皮油性大，过去适用于制作“四花青皮”，如今其提取物更能满足青柑精油香氛类产品生产需求。

据悉，位于茶坑的陈皮村庄园面积约26.67公顷(400亩)，是陈皮村二期三产融合示范基地，内设有现代农业体验馆、新会茶枝柑种植标准区(嫁接/圈枝)、梅江原枝种植区、稀缺老树种植区等。庄园内建立了标准化的“柑树种植智慧化”系统，以水肥一体化技术，通过分析柑树数据，科学把控种植过程，从源头上把控柑果的品质，规范种植档案与溯源数据建立，构建陈皮村标准化科学种植体系。

“从7月初起，我们便组织开展疏果工作，采摘制作‘四花青皮’的青柑，这两天进入收尾阶段，8月初要开始采摘下一阶段的青柑，用于制作小青柑，近段时间特别忙碌。”王杏爱对今年新会柑产量表示乐观，“今年果树开花量、挂果量都比较理想，即使前段时间雨水多，但对于我们果园影响不大，柑果数量仍有保证。”王杏爱说。

柑树枝头挂满的油青亮泽的青柑小果，其表皮提取的生物精油，适用于研发各类香氛产品。