

盛夏『果』然不同 『果篮子』更丰盛

新会各式水果陆续上市，奉上酸甜交织的时令盛宴



盛夏七月，阳光与雨水交织成就了葵乡大地的丰饶，果园迎来了一年中最热烈的“色彩交响”。

饱满多汁的百香果挂满枝头，独特的馥郁芬芳率先预告“甜蜜季节”的到来；金黄耀眼的菠萝在田间昂首，酝酿着热带阳光的浓烈风味；果肉如灿金的金煌芒沉甸甸压弯枝头，每一口都清甜可口；藤蔓下，一串串晶莹如宝石的葡萄日渐丰盈。果农们穿梭在果园中忙碌着，脸上洋溢着丰收的喜悦。

随着这些夏日风味主角的陆续登场，侨乡“果篮子”更有层次、更丰富了，奉上酸甜交织的时令盛宴，让这个盛夏“果”然不同，变得更加生机勃勃。

A

百香果挂满枝头『甜蜜时光』即将到来

昨日，记者走进位于古井镇奇乐村的百香果园，绿油油的藤蔓下，一个个如鸡蛋般大小的百香果垂挂枝头，让人目不暇接。果园内2.67公顷（40亩）的“钦蜜九号”月底将集中上市。

眼下正是百香果管护的关键期，果农赵锦权每天早早来到果园，顶着烈日，给5000多棵百香果树浇水施肥、清理残枝落叶、摘心打顶，忙得不亦乐乎。“百香果可以不停开花结果，结果期通常可持续5-6个月。在此期间，百香果会经历多次开花和结果的过程。从开花到果实成熟，一般需要50-60天时间。”赵锦权一边在藤蔓下忙碌，一边介绍，“我们需要保证果树的营养，从现在到年底，都要对果园进行管护。”

说着，赵锦权随手摘下一个百香果掰开，金黄色的果肉汁水丰盈，一口下去，饱满的果肉在口中爆汁，香味四溢。“现在花香味还不够，再放两、三天，口感、香味更理想。”

赵锦权结合自己的种植经验认为，种植百香果第一步就是要买到正宗的“钦蜜九号”树苗。为此，赵锦权直接找到广西源头商家，选择正规育苗场购买品质纯正、健康无病毒的种苗，“不能图省事或者贪便宜在网上买苗，同时，为了减少病虫害、保证果品，果园需要每两年更换果苗，即重新种植新苗。”

作为甜香四溢的水果新星，近年来，百香果在市场上越来越走俏，因其色、香、味俱佳，营养价值高，售价可观。目前，赵锦权的果园内种植了5000多棵“钦蜜九号”，下一步还计划扩种。赵锦权告诉记者，目前种的2.67公顷（40亩）黄金百香果，预计年产量可达4-5万公斤。

果园所在的位置是山脚下，背面靠山，正面视野开阔，阳光充沛。“这里是奇乐村的马山脚下，气候适宜、土壤肥沃、水源充足，太阳从早上晒到下午，虽然每天汗流浹背，但此处的地理环境非常适合百香果生长。”赵锦权说，今年实际是果园收获的第五年，经过四年的种植，赵锦权不断地研究水肥、种植、管理技术，百香果品质越来越好，味道更甜，销路也更宽广。

记者看到，在果园的地面上，一根根黑色的管道顺着藤蔓延伸，露出一个个灌溉喷头。赵锦权打开总阀，果园便能实现分地块自动化施肥、浇水，降低人工成本的同时，还能让树苗均衡地汲取水分和养料。

“水、肥和管护，都很重要。”赵锦权说，“钦蜜九号”想要出汁率高、香甜可口、个大饱满、香气浓郁，离不开当地的水质和有机肥。

为了保持果子的新鲜度，赵锦权都是现摘现发，采摘期每天早上由人工摘果、装箱，他说，百香果常温放3-5天返糖后再吃，口感最佳。

一直以来，赵锦权的百香果以批发为主，通过合作果商收购，再销往珠三角地区乃至北方城市。今年，赵锦权计划对外开放果园，吸引市民、游客前来体验采摘百香果的乐趣，拓宽销路，目前，相关筹备工作正在推进，预计8月中旬开园。

B

梅湾菠萝向阳而生 激发产业振兴能量

炎炎夏日，大街小巷又飘出菠萝的香气，酸酸甜甜的菠萝确实美味诱人。在新会，沙堆镇梅湾菠萝小有名气，品质优良、香甜无渣的金黄菠萝丰富了葵乡的“果篮子”。

进入农历六月，正是梅湾菠萝的成熟期。走进沙堆镇梅湾村梅湾菠萝的种植基地，漫山遍野的菠萝连成一片“菠萝的海”，一个个大小不一的菠萝从叶子中间冒出来，向着阳光努力生长，在微风中散发出醉人的清香。果农南叔穿梭在田间，熟练地采摘着金黄色的菠萝。南叔种植梅湾菠萝已近40年。他表示，要想种出高品质的梅湾菠萝，关键在于做好水肥管理：“生长期要勤施肥，植株够壮，才能长出大果。”南叔还告诉记者，今年由于气候条件不错，菠萝甜度更高，市场反响热烈，价格也比往年要好。

目前，梅湾菠萝种植地面积约6.6公顷（近100亩），菠萝年产量超60吨。据介绍，梅湾菠萝种植历史可追溯到20世纪60年代，当时为了促进经济发展，全面进行开荒种植。梅湾村梅湾小组鹤山（土名），地势较高，坡度适中，处于热带季风性湿润气候区，一年四季阳光充足，高温炎热，土层深厚，肥力较高，耕性良好，有机质含量较高，非常适合菠萝种植。自从菠萝在梅湾这片土地落地生根，除了结出累累硕果外，更繁衍出无数的后代。因梅湾菠萝具有爽、脆、香、甜的特性，而名扬四海，附近地区均引进种植。

近年来，沙堆镇依托特色农业资源，推动农旅融合发展。梅湾菠萝凭借优良品质和趣味采摘体验，吸引了许多游客前来采摘品尝。

既拓宽了销售渠道，也为乡村振兴注入了新动能。沙堆镇连续多年举办菠萝嘉年华活动，大力打造特色农产品品牌，以此为抓手助推农文旅进一步融合发展。今年的沙堆镇梅湾菠萝嘉年华暨“沙堆优品”集市活动就是一场集农业、旅游、文化于一体的盛会，梅湾菠萝“C位”出道，更引得辖区餐饮企业纷纷响应活动主题，紧抓梅湾菠萝“香得清透、甜脆清爽”的特点，创新研发出多款特色菜品。

记者从梅湾村村委会了解到，该村计划进一步整合资源，打造好种植基地这个综合平台，规划建设主题互动展区，引进新业态，讲好梅湾菠萝特色品牌故事，把特色农产品转化为促进乡村振兴的能量。“我们鼓励农户继续扩大种植规模，既要保证质量，也要提高产量，同时开发更多系列产品，让梅湾菠萝走得远。”该村党委书记、村委会主任聂亦权表示。



梅湾菠萝受到市民、游客欢迎。

C

金煌芒进入『黄金时刻』 俘获『回头客』走向全国

“芒果沙冰、芒果汁、现切芒果……在这里可以吃芒果吃到爽。”7月18日，骄阳似火，空气中弥漫着罗坑金煌芒的甜香，为期两天的第八届罗坑芒果文化节在大丰陈皮庄园开幕，现场热闹非凡，芒果创意美食、芒果绘画、夏日泡泡乐园、乐队表演等活动吸引了粤港澳大湾区的游客前来。

现场吸引人们目光的莫过于用金煌芒垒成的“芒果金字塔”。工作人员将金煌芒按重量分级码放，塔尖的特级果区尤为壮观——单果平均超过1.25公斤，金黄硕大，饱满诱人。

金煌芒是罗坑镇的标志性农产品，以其果实体量大，果肉色泽金黄，饱满细滑、清甜无渣，果核小等特点而深受市场欢迎。据了解，罗坑镇从台湾引进金煌芒已有20多年历史，主要种植在罗坑镇交山林场和潭冈村，每年6-7月是金煌芒的盛产期。芒果文化节活动期间，不少游客来到大丰陈皮庄园，现场采摘、品尝金煌芒。

“去年深中通道开通后，我跟家人前来参加第七届罗坑芒果文化节。这里的芒果品质好，我们都很喜欢。今年一看到芒果文化节的消息，便自驾过来了。”来自深圳的蔡女士告诉记者。

与此同时，交山芒果场内也是一派火热的丰收景象，工人们穿梭于翠绿果树之间，他们手指轻巧地托起沉甸甸的果实，只挑选枝头那抹恰到好处的青黄——这是八成熟的“完美信号”。为保证舌尖的新鲜，果园严格遵循订单预采模式，让每一个芒果从枝头到舌尖的旅程都流畅而高效。

刚摘下的芒果，需经历一场特别的“静养”。工人们仔细修剪果蒂，让乳白的浆液缓缓渗出。“这浆滴净了，果肉清润，吃了不易上火。”交山芒果场负责人刘彦麟告诉记者。随后，芒果被小心覆盖上厚实棉被，在24小时的温暖呵护中悄然蝶变。经过处理的芒果，外皮由青涩转为灿烂金黄，如香蕉般经历自然催熟，才迎来黄金时刻。

据介绍，今年芒果花期天公作美，晴多雨少，不仅让枝头挂果更密，产量显著提升，更将甜蜜滋味浓缩于每寸果肉。“产量上去了，价格自然更亲民，整体比往年下降约20%。”刘彦麟透露，目前，果园订单络绎不绝，除现场选购，还有不少外地的“回头客”，刘彦麟自信满满地说：“多年口碑积累，客源相当稳定，我们的金煌芒已走向全国。”

金煌芒的丰收，不仅是自然的馈赠，更是罗坑镇深耕特色农业的亮眼答卷。近年来，罗坑镇依靠芒果产业，打造特色节庆，走好乡村振兴路。一年一度的芒果文化节已成为当地闪亮的名片，通过鲜果品鉴、果园观光、农事体验等多元活动，正强力拉动当地旅游消费，提升罗坑金煌芒的品牌知名度与影响力，成为富民增收的重要引擎。



“芒果金字塔”吸引众多游客前来打卡。

D

葡萄成熟香气四溢 大棚里藏着的『宝石』

7月22日，位于崖门镇的厚承陈皮文化生态园，空气中弥漫着醉人的香气。葡萄架长廊下和种植大棚内，一串串饱满的果实宛如精心雕琢的宝石，在骄阳下折射出诱人的光芒。园内，阳光玫瑰青提如剔透的翡翠，巨峰葡萄似深邃的紫水晶，摩尔多瓦葡萄则如沉静的碧玉，共同编织出一幅流光溢彩的丰收图景。

步入阳光玫瑰青提的种植大棚，一串串翠绿果实均被纸口袋紧紧套着，厚承陈皮文化生态园技术员许凤英告诉记者：“阳光玫瑰青提套上袋子是为了防止鸟类啄食和减少病虫害，同时还能避免阳光直射，导致阳光玫瑰青提早熟，提高果肉品质。”摘下纸袋，只见阳光玫瑰青提的果实紧密排列，表皮光洁如玉，在叶隙透下的光斑中晶莹剔透。随手摘下一颗，指尖轻触薄皮，清冽的汁水瞬间迸发，馥郁的玫瑰香气里缠绕着花香，脆甜的果肉令人回味无穷。许凤英分享了种植秘诀：“阳光玫瑰青提与其他葡萄品种不同，其长势中庸偏旺，可采用稀植大树冠种植模式。在土壤改良上，需要施用大量有机肥。土壤有机质含量高，葡萄的玫瑰香味就会比较浓。”

在巨峰葡萄种植大棚内，紫色的果肉在阳光下仿佛透着水晶的光芒，轻轻一捏，丰沛的汁液几乎要破皮而出。许凤英现场科普道：“巨峰葡萄富含的维生素C和维生素B，是天然的血管“清道夫”，每天适量食用有助于降低胆固醇，保护心血管健康。”细看其植株，红褐色的枝条与浅裂的掌形叶片间，圆锥形的果穗缀满枝头，印证着资料中描述的“四倍体欧美杂交种”的优良特性。

在葡萄长廊的起始数十米，是属于摩尔多瓦品种的“墨玉长廊”。当天，工作人员忙着采摘摩尔多瓦葡萄，这些紫黑色葡萄个头稍小，初尝微酸带涩，却蕴藏着酿酒的灵魂。“它的高酸度和丰富单宁是酿造葡萄酒的绝佳原料。”许凤英告诉记者，摩尔多瓦葡萄主要用于自酿葡萄酒，暂不对外销售，但游客到场可采摘品尝其滋味。

“前段时间台风天，部分葡萄园遭受了损坏，因此，近日我们为了修复设施和采摘葡萄日夜忙碌。但在采摘过程中，我们会精心挑选，确保每一颗葡萄都达到最佳的成熟度。6-8月，正是阳光玫瑰青提、巨峰葡萄的成熟季，果肉新鲜可口，深受游客欢迎和喜爱。”许凤英笑着说。

夕阳为葡萄园镀上金边，晚风送来阵阵清凉。藤架下，仍有游客提着竹篮采摘葡萄，收获这份夏日的甜蜜。



百香果即将迎来采摘季，赵锦权悉心管护果园内的果树。

策划任晓盈
文图任晓盈 冯瑶君
钟珍珠 简家琳 陈淑怡