



崖门镇京梅村的果园内,莲雾果实挂满枝头,宛如一串串“红色风铃”。

大鳌莲藕 不愁卖的“水乡名片”

“今天的任务是采收2500公斤莲藕,要加油干。”昨日早上7时许,十余名藕农正在大鳌镇的藕塘里劳作,他们身着防水连体衣,在没膝的泥水中前行,争分夺秒地挖取出泥地中白玉般的莲藕。

大鳌莲藕是国家绿色食品、全国名特优新农产品,远近驰名。大鳌莲藕一般一年两造,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,口感偏松软粉糯。眼下,正值大鳌早造莲藕集中采收季。

藕塘边,清洗分拣区同样热火朝天。藕农们用高压水枪冲刷着刚出泥的莲藕,洁白鲜嫩的藕节在水花中渐渐显露。藕农们手脚麻利地将清洗干净的莲藕按品相分拣、过秤,一筐筐鲜嫩饱满的莲藕被合力抬上等候在路边的小货车。

“今年种植约40公顷(600亩)莲藕,现在已经全面进入采收高峰,每天都有来自附近及东莞、广州、佛山等珠三角各地的客商前来收购。”大鳌镇鼎冠莲藕种植专业合作社负责人黄锦洪种植莲藕多年,他告诉记者,

“大鳌莲藕不愁卖”,皮色光鲜,肉质也好,在市场上很受欢迎。“这批货中午发货到东莞,晚上东莞市民就能吃上大鳌莲藕。”他一边指挥装车一边告诉记者,这种“朝采午发”的高效产销模式,让大鳌莲藕以最快的速度从田间直达市民餐桌。

“每年夏天就等这一口,凉拌藕片爽脆清甜,家里老人孩子都爱吃。”专程从蓬江区驱车前来的市民李女士在藕塘边买下了100公斤莲藕,“这些莲藕部分留着自己吃,其他的送给外地的亲戚朋友,让他们也能品尝到家乡的味道。”

值得一提的是,采收莲藕的同时,藕农也会提前准备好藕苗,确保在采收结束后能够立刻进行下一轮种植。“边收边种,地不闲人不歇,一年两造轮着来,效益自然高。”黄锦洪说,这种灵活高效的种植模式,既充分利用土地资源,也保证市场供应不断档,大大提高了生产效率和经济效益。

据了解,目前,大鳌莲藕种植面积超过66公顷(1000余亩),亩产约

1000公斤,早造藕每公斤地头价为14元至16元。从百年水乡的传统种植到今日标准化、规模化的莲藕产业,大鳌莲藕不仅是一张驰名远近的“水乡名片”,更是新会区特色农业高质量发展的生动篇章。

沙堆菠萝 “造节”激活农文旅融合新引擎

随着第三届梅湾菠萝嘉年华暨“沙堆优品”集市进入尾声,这场持续近半个月的夏日盛宴即将画上句号,但沙堆梅湾菠萝长达三个月的黄金赏味期仍在继续。

走进位于沙堆镇梅北村的梅湾菠萝种植园内,顶着翠绿冠芽的金黄果实随处可见。这片种植历史可追溯到20世纪60年代的菠萝产地,如今正依托“鹤眼山”独特的地势与充足日照,以“造节”的形式探索农文旅融合新路径。沙堆镇借助“江门三点三精彩之旅”IP,将“时食新鲜”的时令活动转化为乡村振兴的持久动力。

梅湾菠萝以爽、脆、香、甜著称,品质优良,名扬四海。剥开果皮,金黄的果肉饱满多汁,一口咬下去,酸甜恰到好处。依托这一优质农产品,

沙堆镇已连续三年举办梅湾菠萝嘉年华活动,每次都有新升级。就以本届嘉年华来说,活动将单一的农产品采摘升级为综合文旅体验。在主场场,色泽金黄、芯细爽脆无渣的梅湾菠萝成为绝对主角,游客不仅能品尝冰爽菠萝冰、风味菠萝咖啡等创意特调,还能在集市买到荔枝等应季农产品。值得关注的是,拥有120余年历史的本土非遗沙堆粉条与英歌舞同台亮相,进一步丰富活动内容,资源整合落到了实处。“体验感很不错,可以品尝鲜果美味,又能看表演,玩得很尽兴。”来自珠海的游客冯先生告诉记者。

“传统农业不能只卖果子,得卖体验。”沙堆镇相关负责人表示。嘉年华期间,主办方还跟当地餐饮企业携手推出菠萝炒叉骨等特色菜肴,让

“果香与锅气碰撞”。种植大户陈瑞南表示,依托活动引流,今年预约入园采摘的游客数量较往年明显增加。他还透露,想要采摘到好菠萝,也有方法,“记住关键三招,包你摘到最甜的。第一看颜色,表皮大部分金黄,可以微微带点青色,成熟度刚刚好;第二观果身,菠萝眼大且均匀,轻轻按压,微微弹手的刚刚好;第三闻香气,凑近果柄处闻一闻,香气浓郁扑鼻的更好。”

崖门黄皮 “触网”引流带旺水果采摘游

最近,崖门镇京梅村的黄皮果园里,金灿灿的果实压弯枝头,果香四溢。果园负责人潘宝份没想到,两年前刚接手时还以批发为主的这个果园,如今每天都能吸引大批游客前来采摘体验。

这个占地5.47公顷(82亩)的黄皮果园,种植着郁南鸡心黄皮、无核黄皮及冰糖黄皮三大品种。据悉,京梅村拥有经中国地



崖门黄皮汁水饱满、口感清甜。

学会认定的天然富硒土地,加上果园坚持施用有机肥、花生麸等绿色种植方式,孕育出的黄皮汁水饱满、口感清甜。但农业终究是“看天吃饭”——今年受“龙舟水”期间雨量过大影响,产量有所下降,不到1万公斤。

两年前,从事品牌策划的余进东放弃城市工作,回乡担任崖门镇乡村运营官。他深入田间地头拍视频、开直播,一条推介京梅村黄皮的短视频获得40多万播放量。“当时,仅仅两个多星期时间,果园的黄皮便被摘空了。”余进东说。流量变成了留量。原本专注种植、批发的潘宝份,看到每天几十辆车过来体验采摘,果断推出“任吃”采摘项目,留住流量。此后,果园接待大量旅行团游客,5元/公斤的采摘带走价备受欢迎。

从珠海过来的周女士一家边摘边尝:“孩子最爱无核黄皮,我自己喜欢冰糖黄皮。”“今年减产以为会亏很多,没想到以农文旅融合方式扭亏为盈,帮本了。”潘宝份说,这对他们帮助很大,目前果园已完成90%的采摘。

依托京梅村国家3A级景区和蔡李佛武术文化IP,黄皮采摘游热度持续外溢,广州、佛山、中山等地旅行社纷纷推出采摘线路。从传统批发到农文旅融合,从“看天吃饭”到“凭流量吃饭”。

盛夏七月,新会的田野瓜果飘香。睦洲葡萄饱满清甜、双水莲雾爽脆多汁、沙堆菠萝香气四溢、罗坑芒果蜜香馥郁、崖门黄皮金珠满枝、大鳌莲藕洁白鲜嫩——六种风味,铺展开一幅“瓜果飘香迎丰收”的夏日画卷。

瓜果飘香,是自然的馈赠,更是新会深耕“土特产”文章的生动答卷。每一种果实背后,都是一条“特优赋能促振兴”的鲜活路径。依托“百千万工程”的深入实施,新会区立足资源禀赋,正将一个个“土特产”打造成推动富民兴村的“金招牌”。本报记者带您走进新会的果园、农场、藕塘,品味舌尖上的新会,感受乡村振兴的强劲脉动。

策划/简家琳 文/图 简家琳 钟珍玲 黄胜

“土特产”成推动富民兴村“金招牌”

瓜果飘香迎丰收 特优赋能促振兴

睦洲葡萄 一串果实“串”起乡村振兴之路

睦洲镇南安村,连片的巨峰葡萄在盛夏烈日的浸润下挂满藤蔓,饱满清甜的果实香气四溢。今年,该村占

地超过53.33公顷(800余亩)的水果种植基地迎来品质“大年”——充足光照与精细化田间管护,让巨峰葡萄甜度、口感均优于往年。该村一果园负责人谭镇森透露:“受前期阶段性降雨影响,今年成熟期略有延后,但亩产稳定在1000公斤左右,采摘期可持续至8月底。”这一串串葡萄,不仅甜了游客味蕾,更成为南安村富民兴村的“核心引擎”。

走进果园,农户正穿梭藤蔓间细致核查成熟度、修整枝叶,采收管护紧张有序。而在另一片阳光玫瑰葡萄园里,蓝白色纸袋包裹的果实被游客轻轻剪下,市民叶女士边采摘边称赞:“这里的阳光玫瑰香气浓郁、脆甜多汁,我专程带朋友来体验。”入园客流带旺了周边农家餐饮、民宿和土特产销售,谭女士每年夏季都带家人前来:“巨峰葡萄皮薄肉厚,老人小孩都喜欢,现场采摘更有乐趣。”

一串葡萄如何“盘活”一个村?南安村曾困于传统零散种植、产业结构单一,而

今依托葡萄特色主导产业,打破旧局面,形成连片规模化水果基地。种植基地优先吸纳本村劳动力,带动数十户农户家门口务工、务农双向增收。同时,结合现代农业技术,从开春剪枝、疏果到温控湿控,科学化标准化管理贯穿全程,确保鲜果产能满足亲子采摘、商超直供等多渠道需求。如今,南安村已成为睦洲镇落实“百千万工程”、推进乡村振兴的鲜活样板。

“每天进园采摘的游客不少,预计葡萄大量成熟后客流会更多。”南安村水果种植基地“合伙人”吴金志对采摘季充满信心。目前,南安村已种植葡萄、莲雾、黄皮等多样水果,四季皆有果可摘,形成“水果采摘+农家乐”为核心的农业格局。下一步,睦洲镇计划打造葡萄特色品牌,延伸产业链,完善文旅配套,深化农旅融合,做强长效富民产业,持续激活乡村振兴活力。一串葡萄,正实实在在串起一条产业兴、村庄美、农民富的振兴之路。

崖门莲雾 扎根银洲湖畔的“红色风铃”

莲雾,又名洋蒲桃,这种原产于印度、马来西亚的热带水果,如今在新会银洲湖畔扎下了根。走进位于新会区崖门镇京梅村的金溢莲雾种植家庭农场,莲雾树整齐排列,红彤彤的果实挂满枝头,宛如一串串“红色风铃”。这是一家与莲雾打了17年交道的农场。

2009年,农场从莲雾树苗开始培育;2025年初,作为广东省示范家庭农场正式落户京梅村,与国家3A级旅游景区京梅功夫桥村携手,共同打造“文旅+观光休闲农业”发展模式。目前,农场种植莲雾超过1000棵,培育有泰国凤弹、黑糖芭比、大叶红等多个优质品种。

莲雾是出了名的“娇气”水果,对气候、土壤要求苛刻。而金溢农场的果园地处银洲湖畔,咸淡水交汇,自然条件得天独厚。更难得的是,京梅村拥有经中国地质学会认定的国家级天

然富硒土地,富硒土壤让移植至此的莲雾老树长势喜人,果实口感进一步提升。“得益于京梅村特有的富硒土壤,莲雾的脆甜口感成为我们的核心竞争力。”农场负责人梁键红说。

走进果园,白色网纱覆盖在莲雾树上。当前正值“龙舟水”时节,农场提前盖起网纱为莲雾遮风挡雨。十多年来,农场坚持绿色科学种植,通过技术调节实现一年四季采收,产量不断提升。莲雾含水量高达90%,号称“长在树上的矿泉水”,一口咬下去清甜爽脆,别有一番风味。

从单纯种植向农文旅转型,是这家农场最大的变化。过去农场主要做种植批发,如今增加了咖啡品鉴、窑鸡美食、儿童乐园等多元体验项目,成为亲子游和单位团建的好去处。“我们特别看重京梅村‘蔡李佛拳’文化底蘊和3A级景区优势。”梁键红说。

在销售上,农场也迈出了新步伐。今年尝试直播带货,同时通过网上多平台吸引游客,不少熟客线上订货或前来亲自体验采摘。采摘后的莲雾经过清洗分拣,品相好的套上网袋装箱,品相一般的则制成酸甜可口的莲雾干。

罗坑芒果 果中“巨无霸”的味蕾传奇

金黄鲜亮、香甜多汁……近日,罗坑镇交山芒果场的金煌芒全面成熟上市,迎来采摘旺季。

日前,记者走进芒果场,满目绿意,沉甸甸的金煌芒果挂满枝头,工人趁着晴好天气有序采摘。交山金煌芒在罗坑镇已有27年种植历史,面积达13.33公顷(200亩),主要种植区域集中在交山芒果场和潭冈村。依托当地优良的水土气候条件和标准化管护模式,芒果品质稳定,是当地的特色农产品。

相较于普通芒果,金煌芒果果肉香甜、无粗纤维、果核纤薄,单果重量普遍可达1公斤以上,食用口感更佳,被誉为芒果界“爱马仕”。入口即化,蜜香与果香馥郁,饱满细滑,清甜不腻,堪称芒果界的“味蕾天花板”。值得一提的是,金煌芒为后熟型水果,刚采摘的果实质地偏硬,需经过

催熟,待果皮转黄、果肉变软后,甜度和风味才能达到最佳。

“今年金煌芒产量与去年基本持平,品质稳定,采摘期可持续至8月中旬。目前已有不少老客户提前预订。”罗坑交山芒果场负责人刘彦麟介绍。如今,依托便捷完善的产销渠道,罗坑交山金煌芒走出本地、远销各地,让更多人品尝到地道的果园鲜甜,助力本土特色农产品打响品牌、拓宽市场。

据了解,7月17—18日,“芒香盛夏·味美罗坑”第九届罗坑芒果美食节将在罗坑镇网红休闲广场举行。本届芒果节由罗坑镇人民政府指导、大丰陈皮庄园主办,旨在激活乡镇文旅经济活力、助力本土农产品增收。活动设置创意打卡区、乐队表演、趣味游戏、特色美食市集和本土农产品展销等丰富内容,金煌芒、菠萝蜜、凤梨等时令鲜果将现场亮相。

从台湾引种到本地扎根,从单一果园到远销全国,罗坑交山金煌芒用时间沉淀出品质,用品牌打开了市场。这颗个头堪比“巨无霸”的金煌芒,不仅甜了消费者的舌尖,更甜了罗坑镇乡村振兴之路。



大鳌莲藕爽脆鲜嫩。

新鲜香甜的睦洲葡萄吸引市民游客进园采摘。

色泽金黄、芯细爽脆无渣的沙堆梅湾菠萝吸引市民游客选购。

眼下正值罗坑金煌芒采摘旺季。