

杨梅矮化、运输用“火车”、牵手茶饮“周边” 地产水果产业强链延链

清甜多汁的醉李，酸甜可口的杨梅，水润甜蜜的水蜜桃……6月，无锡人的味蕾被各种水果的酸甜浸润。这些水果虽然好吃，在采摘、运输、保存等方面却不易，因此，如何强链、延链成为果农增收的关键。



时林海在修剪杨梅枝条



杨梅矮化成“盆景” 采摘便利品质更优

眼下，杨梅季已接近尾声，果农们都挎着篮子、架着梯子忙着收获树上最后一批新鲜乌红的杨梅。在山水城，记者发现有些果农家的杨梅树跟普通杨梅树不一样，相较于别家七八米高的杨梅树，他们种植的杨梅树就像“盆景”，高度只有两三米，侧枝也是向外扩张的，采摘时不用梯子，毫不费劲。原来，通过采用矮化栽培等种植技术控制树形和高度，不但实现了站在地上轻松采摘，还提升了杨梅品质。

今年74岁的时林海在董坞里一片约7亩的山头种了杨梅和醉李，实行了矮化栽培后，果树长势格外好。“以前的杨梅树，特别是一些老树越长越高，每次采摘都要准备四五米的长竹梯，没点胆量还不敢上去，采摘也费时费劲。杨梅树太高的话采摘率就低，果树管理也不方便，还很危险，每年都有人摔伤。”时林海说，多年前老伴采杨梅从梯上摔了一跤，他一赌气就把那棵树锯了，“后来冷静下来想想，是不是可以尝试一下嫁接，我就动手试了，结果还真成活了”。之后，时林海就开始了大面积改造。时林海介绍，矮化技术就是对又高又大的果树实施“手术”使其变矮，需要锯掉主干，留下矮枝，以控制树冠、树体，对于低产树和树势过旺的则通过修剪调节大小年结果，以达到均衡产量、提高品质的目的。矮化修剪每年需要进行3次，分别是6月、10月和来年2月到3月。

这段时间，时林海每天4点就上山采摘，9点回家吃饭，中午12点再去一趟果园忙到下午3点多回家。除了采摘以外，他一手拿着剪子，脖子上挂着锯子，开始修剪结过果子的老枝条。“我修剪得比别人多，不追求量大，要品质好、熟得早。这附近，每年都是我家最早开始采摘的。”时林海说，整个矮化过程需要3至5年，对果树的产量影响很大，几乎要减产五分之三，果农大多舍不得下手，亲戚邻居都反对他这么干，连老伴也埋怨了他5年。

如今，时林海家果园里成功矮化的杨梅树都只有两三米高，管理起来方便多了，果子的个头、甜度、挂果率也有显著提升。最重要的一点是采摘更安全方便，吸引了很多热衷采摘的客户。闲暇时，时林海也常同邻居们交流自己的经验。



单轨运输机



运输坐上“小火车” 种植走上精品化之路

走进大浮游古村的阿斌家庭农场，这里的杨梅同样树形低矮，不少游客正穿梭林间，体验采摘乐趣。和时林海自己摸索不同，该农场走的是产学研合作的专业化路线。据了解，这里是无锡地区率先采用杨梅矮化修剪栽培技术的杨梅基地，经过5年摸索实践，独创了杨梅树的改良开心树形。“这种树形一般在2.5至3米，通风透光、立体结果，十分适合观光采摘。目前，基地500余棵杨梅已基本完成矮化培育。”农场主薛斌向记者介绍时，客户预约采摘的电话一直没停过。

杨梅种植不易，采摘、运输更是个辛苦活，果农们天不亮就要上山采摘，再靠人力运下山。在阿斌家庭农场，有一条银白色的细长轨道随着山势高低蜿蜒起伏，轨道上一辆“小火车”正载着一篮篮新鲜摘下的杨梅从山上缓缓行驶而来。原来，这是薛斌为了解决山地运输难题最新引进的单轨运输机，在这个采摘季里充分发挥了“机器换人”的作用。“这台单轨运输机最多能载重250公斤，轨道总长约450米，上下山坡很便利，大大提高了采摘运输效率。”薛斌说。

顺着山路拾级而上，数个白色大棚掩映在山林间。薛斌介绍，这是在滨湖区农业农村局的支持下，借鉴了浙江杨梅的种植方式。“我们在全市率先设计应用了适应滨湖丘陵山地的独栋大棚和连栋大棚，对矮化杨梅开展设施栽培，显著降低梅雨期降雨的影响。还采用了可以随时揭膜覆膜和钢架嵌合防虫网的创新设计，便于调节开花期和采摘期棚内湿度，有效减少杨梅果蝇和花金龟等主要病虫害发生。”目前，该农场内50余亩杨梅钢架大棚试验示范区虫果率下降40%至70%，已成为滨湖杨梅果品现代化、高效化、精品化生产的样板。

由于处于太湖水核心保护区范围，该农场还通过使用天然有机肥料、尝试微生物肥料，采用杀虫灯、黏虫板、防虫网、生物及植物农药等绿色防病防虫技术，针对土壤情况进行测土施肥，使用防草黑地膜覆盖、使用土壤保水剂等绿色有机种植方式，在提高杨梅果品品质的同时，也保护了生态环境。“以科学方式种植出来的水果品质更优，明年准备尝试果品分级销售，精品的价值会更高。”薛斌自信地说，好产品不愁卖，只有走科学化、精品化种植，才能真正实现增收致富、乡村振兴。



牵手茶饮“周边”研发 助力地产水果延链

时下，众多茶饮品牌纷纷推出了以时令水果为原料的果茶。打开手机点单小程序，“初夏有枇杷”“蜜桃柠檬茶”“莓莓桑葚”等以枇杷、桃子、桑葚为原料的果茶成为各茶饮品牌的热卖产品，主打的就是新鲜口感、道地风味。

位于万象城的一家本土品牌茶饮店里，目前最畅销的饮品要数杨梅系列，冰沙、冰摇、冰激凌等产品各有各的“铁粉”。“很喜欢杨梅酸甜甜的口感，能吸到杨梅的果肉纤维，杯底的马蹄爆爆珠很好地中和了杨梅的酸度，口感有层次。”点了杨梅冰沙的陈女士对这款饮品赞不绝口。“中国人讲究‘不时不食，顺时而食’，现在人们也越来越注重健康和养生，所以我们根据时令推出水果饮品，新鲜好吃又健康。”店员告诉记者，前段时间推出的是以荔枝、桑葚等水果为主材的饮品，时下则以杨梅、蜜桃、西瓜等为主。

饮品水果原材料的选择正慢慢倾向于地产水果。“杨梅饮品一开始选的是东魁杨梅，后来发现马山杨梅品质也很好，运输又方便，为什么要舍近求远呢？随着阳山水蜜桃上市，蜜桃系列也会选用地产的水蜜桃，更新鲜优质。”该品牌研发总监张一蕊表示，扎根无锡后，对地产水果的了解越来越深入，今年又发现了个“宝藏”——大浮醉李。“前段时间，我尝到了大浮醉李，居然这么水润清甜，打破了我对李子的认知。我们立马进行了研发，口感惊艳，期待明年推广！”张一蕊表示，醉李本身甜度高、水分足、纤维多，不需要添加过多的糖分，用水量也少，更天然健康，很适合做饮品。“今后会多尝试‘牵手’地产水果，挖掘地方特色。”

据了解，为解决杨梅大量浪费的问题，从去年开始，马山杨梅陆续加大与奶茶、饮料相关企业的合作，突出一二三产业有机融合，着力延伸果品产业链，就地提高利用率；同时，带动农文旅融合发展，近2500户杨梅农户实现增收致富，有效助推区域产业经济跨越提升。宜兴湖汊镇也通过“杨梅音乐节”“杨梅开采节”和“杨梅推介”等活动直接带动旅游开发，乡村休闲旅游融合度逐渐提升，推动杨梅产业迈上新的台阶。今年的“湖汊杨梅”有了更多新故事，宜兴本地果茶品牌创新开发了“湖汊杨梅”新饮品；而在雅达阳羡溪山小镇上，宜兴本土艺术市集江南造物市集也解锁了杨梅的多种“打开方式”。（晚报记者 潘凡/文、摄）