

苹果红了 价格高了 果农笑了



编者按
进入深秋，广袤的烟台大地上，苹果树硕果累累压枝低，果农匆匆采摘忙，红彤彤的苹果映照着果农的笑容。

苹果红了，是这片土地对于果农辛苦劳作的馈赠，烟台苹果走进千家万户的背后，有着太多人的辛苦与付出。即日起，本报开设《烟台苹果 香飘四海》专栏，透过一个个人物、一帧帧镜头，记录烟台苹果从田间到餐桌的故事。



霜降时节的烟台，山间小路，苹果树下，处处可见忙碌的果农。他们忙着采摘、搬运、分拣、销售。一筐筐苹果承载着果农们的辛劳和汗水，也见证着收获和回报。

果农收获着丰收的喜悦

海阳市朱吴镇后山中润村，苹果采摘接近尾声，果农杨文波没顾上休息，开始准备清理果园、冬季剪枝。种了几十年苹果，他从不吝啬自己的汗水，也收获着一个个丰收的喜悦。

“今年苹果结果数量多，一亩地能套将近两万个袋子。”搓着长满茧子的双手，杨文波告诉记者，今年夏天雨水多，入秋之后还下了几场，导致次果率有点高。

好在今年苹果价格不错，也好卖。“条纹苹果直径85毫米以上的，收

购价是3.8元每斤，直径为80毫米左右的3元每斤。全红的苹果，大的收购价是3.4元每斤，普通果2.6—2.8元每斤。”杨文波说，上午摘了苹果，到村头就能卖掉，有4家客商来收，好苹果争着抢着就收走了。当然，村里还有一些年轻人在网上卖，价格更高一些。

苹果交易现场，一手交钱，一手交货，果农的钱包鼓了，但是这一年的辛苦，已经在他们脸上、手上、心上刻下痕迹。

坐在苹果树下，杨文波算了一笔

账。“一亩地需要的化肥费用得2000多元，还得套袋、铺地膜，提起人工费更是让人头疼。苹果套袋、摘袋的时候，家里老两口根本忙不过来，雇人的话，一人一天就得240元，摘袋的时候一人一天180元左右，还得管吃、管接送，总之管理稍微松懈，优果率上不来，就赚不了钱。”

类似的节奏，杨文波保持了几十年。跟众多果农一样，杨文波十几岁便随父辈走进果园，对果树有着非同一般的感情。

合作社让新果农更有盼头

福山区臧家庄镇是苹果的主产区之一。在前法卷村，臧家庄镇副镇长曾宪宝看着一筐筐即将运走的红苹果，脸上满是喜悦。

与普通果农的单打独斗不同，前法卷村在2017年由村党支部带领成立了法卷谷香果品专业合作社，农户以土地入股合作社，通过统一流转土地，实行规模化经营、规范化生产。

“又是一个丰收年。”曾宪宝说，果园今年的产量不错，一亩地大约能收获7000多斤苹果，由于管理到位，优果率超过70%，价格自然也高，其中直径85毫米以上的一二级苹果能达到4.8元一斤，三级果2.8元一斤。

产量多、价格优，源于现代化的管理方式。“你看，果园里安装了摄像头、昆虫检测仪，我们合作社与深圳百果园对接，打造数字果园，从土壤改良到施肥打药全程监管，扫描二维码，就能溯源看到全流程的农事活

动。”曾宪宝又指着地上的草说，行间种草可是提高果品品质的法宝，可以增加土壤有机质，雨量多的时候可以增加透气性，还可以调节温度。

让普通果农头疼的套袋、摘袋，合作社另辟蹊径，与普通果农错峰进行。普通果农套袋之后，合作社开始套袋，那会儿人工充足，采用透光率达到70%的袋子，沐浴阳光成长的苹果香气足、甜度大、酸甜比适中。“销售更是不愁，合作企业全包围。”采访中，一位果农笑着说。

截至目前，合作社果园面积已达230亩，涵盖8个新品种、3个传统品种，合作社的苹果大部分出口至荷

兰、新加坡等国家。

无论是单打独斗还是参与合作社，果农都不轻松。从春天的花开到秋天的果熟，一颗挂在枝头的红苹果，需要果农们付出心血和汗水。在采摘季，他们需要在清晨的露水中开始一天的劳作，将新鲜的苹果小心翼翼地采摘下来，确保不损伤果实。采摘后的苹果被分拣、清洗和包装，整个流程需要极大的耐心。

果农的辛苦付出，让烟台苹果走进千家万户，让更多的人品尝到了自然的馈赠。

YMG全媒体记者 夏丹 杨春娜
摄影报道

烟台苹果 香飘四海

衣海光 摄

储煤充足试压完成 烟台供热准备就绪



本报讯(YMG全媒体记者 杨春娜 通讯员 殷子程 鲍金梅 摄影报道)降温天气来临，记者从市城管局了解到，目前市区各项供热保障工作已准备就绪，确保市民温暖过冬。

记者昨天在市城管局热力公司祥和分公司看到，工作人员在各自岗位忙碌着，锅炉内炉火正旺。工作人员告诉记者，自10月25日点火烘炉后，目前注水试压和烘炉工作已经完成，已经具备供暖条件，可随时运行。

煤炭是供热顺利开展的重要保障，锅炉房一侧，煤炭堆成小山。10月以来，市城管局热力公司严格按照燃煤储备计划，紧锣密鼓开展煤炭储备，全力以赴备战今冬供热。“面对供热前煤炭需求骤增的情况，公司深入调研燃煤市场，严选优质供应商，从源头抓好供热燃煤的质量。”工作人员说，为确保货轮及时靠港，热力公司与货运方和烟台港联合，制订燃煤装卸计划，做好泊位堆场安排，确保船舶到港顺利接卸、高效运转。目前，供热运行前期所需煤炭已储备到位，后期将根据计划陆续采购。

市城管局数字化管理服务中心工作人员介绍，全市供热企业目前已基本完成管网注水等调试工作。

来果蔬会，看豌豆“变身”

本报讯(YMG全媒体记者 苗春雷)11月15日—17日，第二十二届国际果蔬·食品博览会暨农资种苗展销会将在烟台国际博览中心举行。在这里，能看到小小一粒豌豆，如何演变出不同产品。

龙口粉丝招远造，碾破绿珠成银缕。招远市是龙口粉丝的发源地和主要产地，龙口粉丝传统手工生产技艺是招远人民发明创造并传承使用300余年的文化遗产。1860年，依靠这一技艺生产的招远粉丝开始由龙口装船外运，所以又称“龙口粉丝”。

独特的气候条件，勤劳诚信的民风，广泛的群众基础，代代相传并不断改进的生产工艺，共同打造了招远市龙口粉丝这一世界品牌——双塔食品。这也是目前全球最大的粉丝生产销售企业。

双塔食品生产的“双塔”牌龙口粉丝是中国名牌、中国驰名商标双荣誉的获得者，并先后获得中国食品博览会金奖、中国农业食品博览会金奖、中国农业食品博览会粉丝行业唯一“名牌产品称号”。

除了粉丝这样的产品，蛋白肽、蛋白奶、食用纤维、食用蛋白、淀粉等系列产品都将亮相果蔬会。这些产品可都是从一颗小豌豆身上演变出来的。

通过加大科技研发投入，目前，双塔实现了一粒粒豌豆从进厂到生产末端“吃干榨尽”，实现最大价值。

