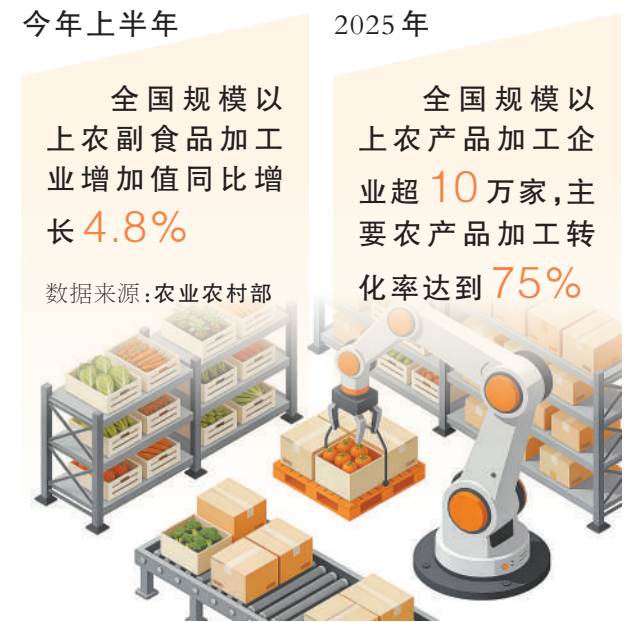


图“三农”观察



三餐四季

吉林省龙井市大力发展苹果梨产业——

长白山下,有种像苹果的梨

本报记者 孟海鹰

秋风拂过海兰江畔,又快到苹果梨丰收的季节了。“果实含水量可达85%,咬上一口,汁水四溢。”延边大学园艺园林系主任曹丽介绍,苹果梨属于蔷薇科梨属,在吉林省延边朝鲜族自治州广泛种植。当地得天独厚的地理条件,造就了苹果梨的好品质。

目前,全国超八成苹果梨产自延边州龙井市。相关资料显示,龙井市苹果梨种植面积达1881.5公顷,产量26709吨,产值9462万元,产品销往全国各地,成为带动农民增收致富的“金果果”。

荒山焕绿,梨园揽尽四时风光

苹果梨果形扁圆,果面分布点状红晕,果肉洁白脆嫩,果汁丰沛、酸甜适口,是国内优良梨品种之一。苹果梨富含膳食纤维与水分,能够清肺润肠、化痰止咳。

“苹果梨并非天然品种,而是人工培育出来的品种。”曹丽介绍,人们将外来梨接穗嫁接在本地耐寒山梨砧木之上。这般“强强联合”,让苹果梨既继承了山梨抗寒、果肉脆嫩的特质,又拥有接穗品种果大味甜的优良品性。

延边气候冷凉,昼夜温差大,白天光合作用充分积累糖分,夜间低温减少养分消耗,糖分得以大量留存。多重有利条件叠加,成就了苹果梨出众的口感。

多年来,“海兰江”苹果梨斩获多项权威认证:2007年获评绿色食品A级认证,2010年被纳入国家地理标志产品保护,2023年被列入全国名特优新农产品名录,一块块金字招牌筑牢了产业发展底气。

长白山下果树成行,海兰江畔稻花飘香。

初秋时节,龙井市万亩苹果梨园,梨树漫山遍野,沉甸甸的苹果梨压弯树枝。很难想象,如今这片生态绝佳的万亩绿洲,70余年前还是一片水土流失严重、土壤贫瘠的荒山。

“咱们农场1951年就建起来了。”延边龙井果树农场有限公司副总经理金贤哲感慨万千:上世纪50年代,这里山坡水土流失严重,生态条件较差。当时,延边第一任州委书记朱德海同志,联合当地多方反复调研论证,决定盘活这片荒山,大面积栽植苹果梨。

一代代建设者接续拓荒、植树造林,昔日贫瘠荒坡,逐步蜕变为连片成势的万亩梨园,从根源上遏制了水土流失,改善了区域生态,为延边孕育出绵延至今的“甜蜜产业”。

“农场现有果园2万亩、果树20万株,年产优质苹果梨稳定在2万吨,今年雨水充沛,果树长势喜人,再过一个多月,苹果梨将陆续成熟上市。”金贤哲说。

万亩梨园坐落于海兰江畔、帽儿山斜缓的朝阳山坡地带。荒山重披绿装,一年四季各有景致。

每到春天,万亩梨花次第盛放。当地有诗句描摹盛景:碎玉销冰满枝头,香雪扑面老树瘦。一江寒露春带雨,万亩梨园尽娇羞。

春日置身梨园,抬眼便是梨花胜雪、绿叶初萌。微风拂过,花叶相依,景致清新明丽。树下遍地蒲公英,向着远方热烈绽放。

“蒲公英是自然生长的,梨园实行开放式生态管护,本地百姓、游客都可以自由入园采摘,不少人采回家食用。”金贤哲介绍。

图美丽乡村我的家

江西鹰潭市信江新区周塘村大力发展烘焙产业

“烘焙村”里糕饼香

本报记者 周欢

雨后初霁,江西鹰潭市信江新区周塘村,天空澄澈如洗,泥土、草木的芬芳,裹着醇厚的麦香,沁入人心脾。

村东头,鹰潭客盈门食品有限公司生产车间明亮洁净,一块块刚从烤箱端出来的桃酥,色泽金黄、纹路细腻,入口酥松化渣、甜而不腻。

鹰潭有上千年的烘焙历史,被称作“中式糕点之乡”,而周塘村一带则是鹰潭烘焙产业的重要集聚地。上世纪八九十年代,一批鹰潭人背起行囊,赴浙江、江苏、四川等地做烘焙生意。

“那些年,几乎每天天不亮就要挑着桃酥担子出门,先上集市、菜市场赶一拨生意,再走街串巷卖。”鹰潭客盈门食品有限公司董事长彭林元说。作为村里最早出去的几名村民之一,早年间彭林元辗转浙江绍兴、四川成都等多地做生意。

从“挑货郎”到创业客,像彭林元这样的鹰潭烘焙人把烘焙生意做到了全国各地。到2015年,6万多鹰潭人在外开了

从“头”到“尾”,都是致富门道

晓林

一粒米,藏着怎样的故事?

余料“逆袭”。安徽肥西县,稻米加工成米线,剩下的碎米等余料原本用于制作饲料,现在被酿成红曲米酒,身价大涨。过程中产生的酒糟还可加工成有机肥。大米利用率提升至96%。

风景“上新”。山东济南历城区,创意稻田画从土里“长”出来,吸引众多游客前来打卡。可赏景、可食用,一幅稻田画串联起丰富的乡村业态,推进农文旅深度融合。

发展乡村产业的“金钥匙”就在延链、强链、补链中。一粒米串起一条链,价值跃升来自产业融合的系统发力。这启示我们,把农业建成现代化大产业,必须做足做活“粮头食尾”“畜头肉尾”“农头工尾”文章。从“头”到“尾”,环环生金,都是致富门道。

破题,靠的是“闯”出新路。湖北利川市,过去无人问津的

迷你土豆,通过打通生产、加工、销售全链条,最终生产出土豆小吃等美食,“土疙瘩”变成“金豆豆”。要摆脱农业卖初级产品的模式,就必须跳出思维定式,以精深加工为农产品开辟增值新天地。在这个过程中要加快补齐冷链、物流、品牌等方面的短板,更好实现从“卖原料”到“卖产品”。

农产品精深加工不能千篇一律,要立足资源禀赋与产业基础,走出差异化、特色化的发展道路。今年上半年,全国规模以上农副食品加工业增加值同比增长4.8%。农产品加工业可与乡村旅游、农村电商等产业有机结合,以多样业态优化产业链条。因地制宜、精准施策,乡村特色产业才能跑出加速度。

解题,拼的是“技”高一筹。科技创新正成为推动农产品精深加工的强大助力。黑龙江桦南县根据当地紫苏产业发展实际,强化科技支撑,构建“种质创新—绿色种植—精深加

依托得天独厚的生态基底,当地打造起四季联动的文旅体系:5月梨花节、9月苹果梨采摘节已经远近闻名,不少果农还办起采摘农家乐。夏日硕果满枝,冬日白雪皑皑,“千树万树梨花开”的雪景别有一番韵味。

“每到苹果梨盛花期,我们龙井市摄影家协会就会组织会员和摄影爱好者前来采风创作。”龙井市文化馆原馆长李光平说。赏花、采摘、农耕研学、影视剧取景……生态资源持续转化为实实在在的文旅收益。

科技赋能,匠心传承培育佳果

好梨的清甜,既来自自然禀赋,也离不开与时俱进的科学技术。

如今的万亩梨园早已告别传统粗放的种植模式,全面推行绿色生态管护:用腐熟有机肥替代过量化肥,持续改良山地土壤;推广水肥一体化滴灌、轻简化科学修剪等现代农业技术,精准调控养分供给。

万亩梨园深处,吉林龙井苹果梨科技小院坐落于此。延边州农业科学院研究员李雄和曹丽带领团队长期驻点果园,把实验室搬到田间地头。修剪、授粉、管护、采收全流程跟进,测土配肥、病虫诊断、田间课堂全部免费向果农开放,打通了科技落地的“最后一公里”。

正午阳光灼热,延边大学园艺园林系青年教师秦梦帆和几名研究生穿行果园,一行人站在果实累累的梨树下交流探讨。

课堂设在田间地头,小院既是技术转化站,也是青年人才的培育阵地。“我的毕业论文就是围绕苹果梨开展相关研究,我全程参与了苹果梨液体授粉技术试验,论文素材全部来自一线实践。”延边大学研究生李钰莹说。8月以来,研究生王湘仪和同学多次清晨6点就背着喷雾器,前往光新村果园喷施营养剂,“9点忙完,身上裹得严严实实,热得难受,但是收获满满。”

小院团队持续开展技术攻关:研发“宽行窄株+高光效开心形”省力化树形改造技术;推广迷向丝、杀虫灯、生物农药,搭建绿色病虫害防控体系;推行枝条粉碎还田、落叶堆肥的循环模式,修复提升果园土壤有机质。新技术落地之后,示范区优果率提升30%,单产提高15%,还切实降低了果农的生产成本。

离开万亩梨园,驱车近百公里驶达三合镇三合村。群山环抱的山地梨园里,1983年出生的龙井市三合果树农民专业合作社理事长梁作魁,已经深耕苹果梨种植近20年。初到村里,梁作魁拜本地老果农为师,整日守在山地梨园,一点点学习全套栽培技艺。

登上山坡,群山连绵。六句老果农南光日缓步走来,他正是当年手把手教梁作魁种梨的师傅。

两代梨农站在山间回望过往:梁作魁来的第一年,师徒二人就共同研究新的技术方案。南光日问他:“小梁,你要产量,还是要树活?”

过去梨树大多是三四层的高大冠型,树体高耸,修剪、采摘都要攀爬长梯,费时费力,还存在不小安全隐患。面临将四层树冠改造为一层的抉择,梁作魁没犹豫。“砍树的第一年,村



里人不理解。后来,村民看到果树品质变好,管护简单,通风条件佳,作业安全,产量反而上去了,大家全跟着学,整片果园基本改成单层树冠。”梁作魁说。

经过反复试验摸索,大家把多层高冠的梨树改良为单层矮化开心形树形,如今抬手就能够到果实;果树通风透光条件大幅改善,挂果密度提升。

2008年,在当地工商部门帮助下,梁作魁联合周边农户成立三合果树农民专业合作社,推行统一技术、统一农资、统一包装、统一销售的抱团发展模式。合作社从最初5户社员、2000棵果树,逐步发展到如今40户社员、41500棵果树,产量常年稳定在6000吨。合作社主动对接科技小院,引入标准化种植技术,定期开设田间课堂,把科学管护方法普及给每一名社员,带动农户收入显著增长。

苹果梨延边综合试验站聚焦苹果梨栽培、育种、贮藏加工等方向开展研究,延边大学、延边州农业科学院等科研院所持续为产业提供技术支撑。

如今,周塘村有8家烘焙企业,涉及产品生产、产品研发、新配方测试、包装等多个生产环节,年产值超5000万元,几乎全村都围着烘焙转。

产、村融合,村里的烘焙产业兴旺了、村民富了。周塘村党支部书记彭军思考,也得让村里的人气旺起来,“路径就是‘烘焙+’,实现产业融合发展。”

经过生态修复,村里废旧石坑变身水光潋滟的景观湖;修旧如旧,老红石房被改造成艺术馆、戏台、特色民宿……村里面貌焕然一新,吸引众多游客前来打卡。

走进客盈门烘焙体验工坊,十几名游客正带着孩子体验蛋糕制作。打开烤箱,一块块松软的圆形蛋糕香气扑鼻,孩子们迫不及待地拿起裱花袋,在蛋糕上挤出一个个花朵……“孩子喜欢烘焙,家里没设备,每次都来这里,很方便。”游客方丽华说。

在周塘村,一到节假日,糕点制作、面包塑形、裱花装饰、创意饼干四大主题烘焙体验工坊人气火爆。周塘村还策划烘焙文化节、非遗文化展等主题活动,展示本地烘焙文化,组织免费烘焙制作体验、免费试吃等活动。

2025年,周塘村引进一家专业烘焙培训学校,20多名老师常驻,开设西式面点、中式糕点、蛋糕裱花等多种课程。

这两年,彭林元公司新进学员都会送到学校进行岗前培训。“解决了不知道上哪找正规培训的难题,员工素质明显提高。”彭林元说,去年公司和学校合作,开发了含葛桃酥等新

工—品牌营销”全产业链,开发出紫苏油、紫苏茶、紫苏保健品等120多种精深加工产品,产品从“论斤卖”到“按毫克卖”。新技术释放的强大动能,为农产品打开价值跃升新空间。

技术赋能,重在落地见效,要把创新链建在产业链上。今年以来,农业农村部已支持新建40个优势特色产业集群、50个现代农业产业园、200个农业产业强镇,打造现代农业发展平台载体和产业高地。聚势成链,科技产业深度融合,强龙头、补链条、兴业态、树品牌,乡村产业动能更加澎湃。

答题,关键是“农”字当头。做大做强农产品加工业的发展红利,要更多更公平惠及农民群体。江苏盱眙县,小小龙虾成为富民大产业。盱眙小龙虾产业总产值已超过400亿元,带动全县1/6人口就业增收,盱眙农村居民32.5%的收入来自小龙虾。农民从产业链的“旁观者”变成“参与者”,钱袋子更充实,乡村特色产业也会更加兴旺。

完善联农带农机制,乡亲们“金扁担”才能越挑越稳。加强带农致富、成果共享制度保障,要不断拓宽农民参与乡村产业的渠道,带动更多农民发展标准化生产、参与产业化经营。当前,各类新型经营模式、利益联结方式落地生根,农业产业链不断解锁富民新图景。

做实农业“三头三尾”大文章,推动初加工、精深加工、副产物综合利用协同发展,健全产业联农带农机制,广袤田野定会更加生机勃勃。



延边苹果梨的每一份清甜,都藏着泥土滋养出的坚守和实践淬炼而成的创新。

三产融合,梨韵满城拓宽链条

“现在我们鲜果销售底子很稳,下一步打算重点发力深加工,推动全产业链增收增值。”金贤哲说。

梁作魁常年守在梨园,一门心思琢磨各类梨产品。“把深加工产业做起来,打通一、二、三产业,发展有前景。”站在果实累累的梨树下,梁作魁满怀信心。

守好一颗好梨,更要激活一方产业。

作为产业龙头,龙井果树农场深耕“企业+农户”模式,将万亩果园分包给农户自主经营,打通线上线下全域销售渠道,破解果农“种得出、卖不动”的难题,带动600多户果农稳定增收,整体年增收幅度超30%。

331国道吉林段全线贯通,沿途风景美不胜收,也打通深山果品出山通道。三合镇沿线自驾游游客多了起来,山地苹果梨凭借出众口感圈粉众多游客。

在国道旁,有家古树咖啡驿站,是边境线上的文旅新地标,由西部计划志愿者运营。负责人郭宇杰带领青年团队创新研发苹果梨美式咖啡,单日最高销量可达百杯。闲暇时,驿站志愿者还会上山帮助果农采摘。

深加工产业链持续放大苹果梨的产品附加值。梁作魁的合作社依托科技小院的科研成果,持续开展深加工试验,开发冻梨原汁、苹果梨果汁、梨干、梨冰棍等产品;万亩梨园也同步开发梨脯、梨膏、果醋等衍生品,推动产业从单一鲜果销售向多元加工转型。科技小院同时探索电商直播、产地直供模式,持续擦亮“龙井苹果梨”区域公用品牌,拓宽全国市场销路。

清晨,延吉东方水上市场人头攒动,烟火气十足。一家摊位前,黝黑冻梨榨出的清甜回甘梨汁让来自北京的游客张女士赞不绝口。摊主盛师傅说,凌晨3点就出摊了,一天可以卖出200杯左右冻苹果梨汁。

面向未来,梁作魁心中已经绘就长远蓝图:打造苹果梨与绿色无公害蔬菜一体化种植体系,完善基地配套设施,搭建标准化有机果蔬基地,吸引更多返乡青年投身特色农业,带领乡亲们共同走好致富路。

这些年,当地政府深耕苹果梨产业,从技术推广到品牌打造下足功夫,“产业+旅游”的模式,既聚拢了人气,也带来实实在在的经济效益。立足长远,当地还将持续升级梨花节、采摘节等文旅活动,补齐冷链仓储短板,推动种植、加工、文旅协同发展,让苹果梨产业持续释放富民效能。

一颗形似苹果的延边苹果梨,串联起生态、科技、文旅、加工多条赛道,让边疆百姓共享产业发展红利、振兴之甜。

品,颇受市场欢迎。

以烘焙产业为基础,推动产业、文化、旅游“三业融合”,如今的周塘村,生态美了、发展好了、人气旺了。2025年,周塘村游客超100万人次,村里有餐饮小吃店100多家、酒店民宿20多家,村集体收入达85万元。

位于周塘村的江西罗宾汉食品科技有限公司生产现场,员工展示刚焙烤出炉的中式桃酥。

严米金摄,AI修饰生成素描描画
本版责编:邓剑洋 版式设计:张芳曼