

►当地村民在  
采摘无花果。

## 01 泥巴园 长出“致富果”

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 王玉芳

浓密的枝蔓下面，一簇簇果实像绿宝石悬挂在空中，又像极了一个个小灯笼，十分惹人喜爱。8月8日，在安丘市大汶河旅游发展中心西柳杭村的安丘市泥巴园家庭农场，记者见到了正在采摘软枣猕猴桃的农场主人张明坤（右图）。

“软枣猕猴桃营养丰富、风味独特，富含氨基酸、钙、镁等人体所需的微量元素，被称为果中之王。你看，那一片是‘龙城2号’，这一片是‘缤果’，目前还没完全成熟，熟了的时候表皮呈暗红色，特点是八分甜二分香，尤其适合女性朋友吃。”张明坤介绍。

今年43岁的张明坤当过兵，退役后一直在单位上班。2009年他到东北探亲，看到亲戚在那边种植软枣猕猴桃效益很好，就萌生了回乡大干一场的念头。在东北亲戚的支持下，当年年底，他在安丘市大汶河旅游发展中心西柳杭村承包了30多亩土地，高价购进了一批苗子，建起软枣猕猴桃基地，并给农场起了个接地气的名字——泥巴园家庭农场，从此他也成了一名专门和泥巴打交道的农场主。

张明坤介绍，种植软枣猕猴桃第一年的投入较大，除了土地承包款、水泥柱、钢丝、地锚等投入，光买苗子就花了不少钱。种植过程中，管理技术欠缺又是一个难题。东北和山东的气候差异较大，而软枣猕猴桃对气温、土壤干湿度的要求高，出现了死苗等情况，损失不小。他在实践中学习摸索，逐渐掌握了一整套管理技术，他的软枣猕猴桃试种成功，2022年开始见果，去年亩产量达到1000多公斤。经过多方开拓市场，他的精品果卖到120元/公斤，中果60元/公斤，小果20元-30元/公斤，每亩纯收入达三四万元。

张明坤说，和东北的气候条件相比，山东四季分明、采光时间更长，产出的软枣猕猴桃微量元素含量更高，营养价值更丰富。但是因为本地种植面积相对较小，没有形成固定的客户群体，所以每年都是由东北的客商收购，再通过他们卖到全国市场，售价较低。

“如果我们自己打开市场，效益自然就会高起来，这是下一步我要努力的目标。”张明坤说，他写了一本两万余字的《软枣猕猴桃栽培技术》，将软枣猕猴桃冬季防寒、修剪等技术要领进行了总结，为其他种植户提供技术借鉴，让他们少走弯路。

►游客在采摘  
新鲜的榛子。



## 02 无花果 铺就“甜蜜路”

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 王聪聪

8月11日，在寒亭区开元街道上农农业种植专业合作社的无花果种植园内，一颗颗饱满圆润的无花果掩映在绿叶之间，已经进入成熟期。

“我们种植的无花果品种为‘波姬红’，这是无花果中的一种早熟品种，种植面积约130亩，预计今年的亩产量可以达到500公斤左右。”上农农业种植专业合作社负责人李国亮介绍，与市面上的无花果不同，他们种植的无花果均为精品果。为了保证口感，每年果树都会修剪，确保第二年发新枝，无花果生长过程中进行精细化管理，施用生物有机肥。“普通的无花果亩产约1500-2500公斤，我们的无花果由于一棵树上只保留5-6根树枝，每根树枝上保留十几个果实，亩产低，但品质高。”李国亮说。

在上农农业种植专业合作社的包装操作间内，工人们正在忙着挑选精品果实。只有那些圆润饱满、没有磕碰、成熟度达到9成的果实才是合格的精品果，他们将这些果实进行精心包装，放入礼盒当中，当天摘下当天运送。

“我们的无花果礼盒装有16颗精品果，一盒可以卖到50元，最近礼盒装的订单很多，一天最多时有400余单。”李国亮说。

为了满足不同人群的口味需求，解决无花果保存期短的难题，无花果还被加工成多种美味产品。从无花果鲜果到冻干无花果、烘干无花果，每一种产品都保留了无花果的独特风味与营养价值，销售“钱景”十分可观。

与此同时，无花果进入成熟采摘季也给当地的村民带来了增收的好机会。“我们会从周边招聘季节性短工，他们一大早就进棚采摘，7时左右就可以采摘完毕，基本不耽误白天干别的工作，一个月每人可以收入2000余元，拓宽了村民的增收渠道。”李国亮表示。

## 03 小榛子 “链”起大产业

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 王莹  
通讯员 刘煜

盛夏时节，正是榛子收获季。在诸城市皇华镇华山农林万亩榛子示范基地里，一棵棵榛子树郁郁葱葱、长势喜人，饱满翠绿的榛果挂满枝头，来自各地的游客行走其间，边采摘边品尝着新鲜的榛果，不时发出赞叹。

“我们集合了平欧大果榛子48个品种的资源进行研发、培育，从中选育出适合山东周边地区种植的5个品种，重点进行推广。”山东三羊榛缘生物科技有限公司董事长魏玉明说。

为推动榛子产业做大做强，诸城市适时成立榛子种植专业合作社，辐射带动周边15个村庄开展规模种植，由合作社统一提供榛子栽培、田间管理、病虫害防治等技术指导服务。

万亩榛子大丰收，农户的心里乐开了花。在合作社的晾晒场里堆满了新鲜采摘下来的榛子，农户们将榛子装袋、打包。

在山东三羊榛缘生物科技有限公司的生产车间内，一个个干净圆润的榛果仁正在生产线上翻滚，工人们细心地根据品质等级对榛果仁进行分类，等待进一步深加工。

在企业的创新研发下，新鲜的榛子仁不断衍生出新吃法，除了榛子乳、榛子燕麦乳、榛子油等30多个产品，还拓展出脱衣榛子仁、榛子碎等用于混合坚果、烘焙、饼干、糖果、蛋糕、冰激凌、饮料及代餐粉中的产品。

近年来，诸城市推动榛子产业多元化发展，从榛子育苗、种植、施肥和病虫害防治等基础学科，到榛子仁脱皮、榛子壳研发活性炭等产品应用，再到榛子饮料、榛子高端膳食油等产品深加工处理，打造全产业链条，让榛子产业成为助力乡村振兴的新引擎。

