



巫山脆李覆膜如同千山覆雪。

果农“卖”鲜 果园“锁”鲜 上门“抢”鲜 航班“保”鲜 巫山脆李线上线下购销两旺

前言

仲夏时节，巫峡两岸，脆李飘香。一尝果肉，两分酸八分甜！每年6月至8月，是“中华名果”巫山脆李的成熟季，30万亩巫山脆李陆续上市就引来市民争相尝鲜。连日来，本报记者走访了解到，自6月28日开园上市以来，今年的巫山脆李市场行情较好，呈现线上线下购销两旺之势。果农在田间“卖”鲜、到脆李果园“锁”鲜、上农户家门“抢”鲜、用脆李航班“保”鲜……越来越多的巫山脆李，正以各种方式，“新鲜”呈现到消费者的餐桌上。

果农“卖”鲜 刚采摘的脆李抢购一空

“这个李子个头大、裂果少，好多钱一斤？”7月5日，在双龙镇天鹅村，果农冯应俊刚从树上采摘的新鲜脆李装到三轮车上，就吸引了“买主”的目光。

今年62岁的冯应俊，以前是天鹅村的村主任。2017年，他带领全村发展脆李800亩。如今，全村已发展1100亩脆李，500亩进入丰产期。

村里的田间地头，爽脆甘甜的巫山脆李缀满枝头，散发着淡淡清香，在阳光下格外诱人，令人垂涎欲滴。尽管天气炎热，果农们脸上仍堆满笑意，在茂密的果园中来回采摘忙碌，一派喜获丰收的景象。

“最近果子熟了，不少收购商上门收购。每天可以卖1000多斤，我早上5点多就起来准备胶桶、筐子，等工人来了采摘李子。”冯应俊说。

剪枝、施肥、疏果……每个环节，冯应俊都亲历亲为。因此，他家的脆李被提前订购一空。

冯应俊自豪地说，他家的果子坐果率高，很少有裂果，80%的果子都是45果型。这些天来，从自家果园新鲜采摘的脆李刚装到三轮车上，都会吸引了不少走村串镇的收购商的目光。针对优质果品，这些收购商往往在一番简单的讨价还价之后，就会从源头上第一时间“买”到新鲜。

我县是脆李种植大县，20个乡镇均有脆李种植区，全县30万亩巫山脆李以早熟、中熟和晚熟品种的巫山脆李为主。早熟品种的巫山脆李，相较于中熟和晚熟品种脆李，提早成熟一个月左右，且口感更加酸甜多汁，颇受市场欢迎。这就意味着，脆李成熟季，也是当地果农一年中最忙碌的时候。

两坪乡华家村果农黄洲弟种植脆李8年了，现在在80多亩巫山脆李。“这几天早熟品种的巫山脆李市场行情很好，客户也多，我请了10多个工人帮忙采摘。”黄洲弟乐呵呵地说，因为实在忙不过来，还将在广东打工的大儿子喊了回来帮忙采摘和销售。



果农采摘脆李。



果农对脆李进行分级。

(本版文图均由记者向君玲、陈久玲采写)

果园“锁”鲜 创建全国绿色食品原料基地



巫山脆李属于夏季水果，特别是端午节的到来，消费者的需求量更大。为了让巫山脆李品质更高，更受市民朋友的喜欢，巫山脆李从种植到管护等环节，实现全过程“锁”鲜。

7月5日，在曲尺乡权发村，记者看到，田间从水肥一体化项目到气象采集，再到智慧农业管理系统，农业生产充满“科技范儿”和未来感。

据介绍，为进一步强化种植业产业管护，我县全面实施脆李避雨覆膜、有机肥增施等措施，脆李优质管护率达95%以上，脆李品质大大提升，如今已完成“全国绿色食品原料基地”创建。

近年来，县农业农村委引导全县果品基地装备山地轨道运输车、自动化喷灌设备、水药肥一体化、土壤、环境等物联网数字监测设备。支持企业引进种植、加工、仓储设施设备的同时，提高农业生产机械

搬运脆李。

化、宜机化水平。持续推进化肥农药“双减”绿色防控，实施果园有机肥替代化肥行动。

“下一步，将加大财政资金整合力度，逐年稳步提高中央衔接资金用于农业产业的比重，确保东西部协作资金、中央定点帮扶资金和对口支援资金的50%用于农业产业发展。”巫山县相关负责人表示，持续完善巫山数字果园，实现巫山脆李“一屏管理”的全产业链大数据平台，建立从生产端到销售端全过程数据库，打通生产端到供应链、市场销售、政府管理端的全产业链基础数据采集、运用和服务的基础工作。

与此同时，搭建巫山脆李电子交易中心，实现交易“在线化”；推动城市前置仓或城市运营仓消费数据与产地云仓、生产基地数据无缝对接。

线下“抢”鲜 巫山脆李成为夏天主角

7月8日早上五六点，天刚微微亮。巫山县城的古城码头就开始热闹起来。前来采购水果的商贩熙熙攘攘，与刚刚从船上卸货的果农讨价还价的声音此起彼伏。

这，只是开园上市以来，巫山脆李日常交易的一个缩影。

沿着曲尺乡盘山公路一路向前，道路两旁果园里的巫山脆李压弯了枝头。记者看到，各地客商纷涌而至，“抢”鲜收购巫山脆李。

果农们忙着采摘、过秤、分装，客商们忙着考察、询价、议价……一车车巫山脆李就这样被销往全国各地。

同时，记者走访了部分农贸市场和水果店了解到，巫山脆李已大量上市，并且摆到了显眼的位置，特级大果约为30元/公斤，普通大果约为20元/公斤，小果约为14元/公斤。

巫山脆李上市时间较早，因此占尽了市场先机。

7月开始陆续进入市场，现在销往北京、上海、湖北等地。

“全国各省市市场大量上市的早脆李，大多产自巫山县。”巫山县果品产业发展中心负责人刘仁鹏表示，巫山脆李具备果形端庄、质地脆嫩、汁多味香等特点，主要集中在曲尺、龙溪镇、福田、官渡、两坪等乡镇，每年都吸引全国各地的经销商前来收购。

刘仁鹏说，10万余吨“中华名果”巫山脆李陆续进入成熟期，“抢鲜”“锁鲜”潮让巫山脆李成为焦点。今年，巫山脆李价格跟去年持平，销量非常不错，每天能卖出1000吨以上。

今年，巫山县果品产业发展中心引导各乡镇果农提前覆膜，裂果明显减少，巫山脆李获得大丰收。统计数据显示，截至7月16日，全县累计销售巫山脆李22462.4吨。



曲尺乡巫山脆李交易中心，工人在生产线上对脆李进行封箱。

航班“保”鲜 全国1000多个城市次日达

除了线下收购热火朝天，巫山脆李的线上销售同样一派忙碌。

“目前，我们每天通过线上卖出的巫山脆李都在200单以上，尤其是端午假期那几天的预售，订单更是火爆。”2015年，曲尺乡新安社区的村民向明返乡创业并开始做电商。

最近一段时间，向明早上四点起床，与重庆的直播团队一起卖货到凌晨。偶尔，她还要与请来的工人一同忙着将从果

农手中收购来的早熟脆李进行分拣，经过打包、过秤、装车等环节后，搭乘“脆李航班”送往全国各地。

记者从抖音、淘宝等电商和直播平台看到，近段时间的巫山脆李呈热销态势。在上述平台销售巫山脆李的不但有基地公司，还有一些果农种植户。数据显示，截至7月16日，巫山脆李的线上销售已有41.44万单、1699.2吨。消费者对巫山脆李也是好评如潮。

“针对一些对脆李品质、新鲜度要求较高的客户，我们选择让巫山脆李搭乘‘脆李航班’，在不超过24小时内走向消费者餐桌。”不少巫山脆李的电商经营户，向记者说到了如何让巫山脆李更好“保鲜”的妙招。

据了解，通过创新保鲜技术，品种提纯选优及产业链延伸，巫山建设了气调保鲜库，设计出含有珍珠膜保鲜材料材料的专用包装，可充分保证脆李在运输过程的

安全新鲜。今年，还与中国邮政深化合作，在去年一架邮航专机的基础上，增派一架专机，通过“两架脆李专机、双机产地直飞”，实现全国1000多个城市次日达。

巫山脆李从“枝头”到“餐桌”，“卖”鲜、“抢”鲜、“保”鲜、“锁”鲜，也说明巫山脆李的品质，受到越来越广泛的认可。还真应了那句——巫山脆李，李行天下。