



桑果丰收缀枝头 “葚”是欢喜

本报记者 张雪峰 摄影报道



当前正值桑葚采收季，在位于凤台县凤凰镇的安徽润航农业科技开发公司基地里，每天都有村民前来帮忙采收。这些丰收的桑葚果实将进入市场或冷库，供鲜食或酿酒。藉此，果桑种植丰富了市民口味，增加了村民收入，助力了乡村振兴。

果桑喜肥，安徽润航农业科技开发公司利用养猪发酵沼液作为有机肥施用到果园，促进果实生长。同时，桑叶富含蛋白质，在通过发酵后，是生猪喜食的青饲料，物尽其用，走出绿色循环农业发展的路子。

桑葚自古便是民间佳果，“情怀已酿深深紫，未品酸

甜尽可知。”古诗中描述的正是桑果；而宋代欧阳修亦有“黄栗留鸣桑葚美，紫樱桃熟麦风凉”的诗句盛赞桑葚味美。基地里，郁郁葱葱的桑树上，颗颗桑葚挂满枝头，果肉饱满，晶莹透亮，散发着阵阵果香，让人忍不住想采摘品尝。“殷红莫问何因染，桑果铺成满地诗。”桑葚破浆后，会流出深深的化不开的紫色果汁，让人的双手或嘴或脸或衣服被染上酱紫色，很是有趣。桑葚有着丰富的营养和药用价值，被医学界誉为“21世纪最佳保健果品”。

据了解，润航农业基地里有百余亩果桑，多个品种。今年正是盛果期，每亩产量在500—750公斤。桑葚在每年“立夏”节气前成熟，多个品种组合，果期可达一个月。每到采摘季，一簇簇紫黑色的桑葚挂满枝头，煞是诱人，吸引人们前来尝鲜，感受田园风光。桑葚采摘需要大量人手，这也为周边村民增收拓宽了渠道，“每天能摘百来斤，有百元收入。家门口务工，方便。”村民介绍说。

由于桑葚浆汁多，果小皮薄，不耐存放，总体而言，基地里桑葚用于鲜食的少，大多都是用来酿酒。为此，润航农业与省内三河古镇的酒厂签订了协议，提供原料，以桑葚榨汁发酵，生产桑葚酒。每天，基地里采摘的桑葚要存放在冷库里保鲜，留待运到酒厂榨汁。还有另外一种工艺，就是用桑葚直接泡酒，这多被一些小酒厂采用。不远的毛集一家酒厂，每天都来此拉上200余斤桑葚，泡制的桑葚酒大多在网上销售。



本报讯(记者 张雪峰)淮南市气象资料显示，上周淮南气象观测站最低气温12.2℃(上周日)，最高气温33.3℃(上周一)，一周降水量4.2毫米。

时入二十四节气“小满”，今年“小满”来临时是5月21日。“小满”是二十四节气中的第八个节气，也是夏季的第二个节气。“小满”，太阳达黄经60°，于每年公历5月20—22日交节。《说文解字》曰：“满，盈溢也。”《月令七十二候集解》：“四月中，小满者，物致于此小得盈满。”“小满”之名，有两层含义，第一，与气候降水有关，“小满”节气期间南方的暴雨开始增多，降水频繁，民谚云“小满小满，江河渐满”，“小满”中的“满”，指雨水之盈；第二，与农业小麦有关，在北方地区，“小满”节气期间降雨较少甚至无雨，这个“满”不是指降水，而是指小麦的饱满程度。

“立夏种稻，小满插秧”，此时节正是“手捏青苗种福田，低头便见水中天”的插秧之时。宋人翁卷在《乡村四月》中这样描写江南“小满”时节的夏景：“绿遍山原白满川，子规声里雨如烟。乡村四月闲人少，才了蚕桑又插

田。”从气候特征来看，“小满”时节中国大部分地区已相继进入夏季，南北温差进一步缩小。

进入“小满”后，降水进一步增多，降雨量充足而及时，谷类作物能茁壮成长，自然界的植物都比较丰满和茂盛，这时主要天气特点就是高温高湿多雨。“小满”时田里应该蓄满水，不然可能造成田坎干裂，甚至无法栽插水稻，影响农作物的收成。

据淮南市气象台预报，本周五前，全市以多云天气为主；从周五开始，全市多阵雨或雷雨天气，其中周日夜间降水明显，部分地区有大到暴雨，并可能伴有短时强降水、雷暴大风等强对流天气。本周气温总体呈回升趋势，具体天气预报如下：

5月23日，多云转阴，17~27℃；
5月24日，多云，16~25℃；
5月25日，多云，22~32℃；
5月26日，雷阵雨，24~31℃；
5月27日，阴，局地有雷阵雨，25~34℃；
5月28日，小雨转中到大雨，21~32℃。

时入「小满」
夏天从青涩
走向成熟