

市民尝鲜热情高 果园采摘人气旺

# 中晚熟杨梅“撞期”上市 今年本地鲜果味甜价平

进入6月，桂林各大市场的水果摊上，色泽诱人的杨梅堆成了小山，颗颗黑里透红，吸引着众多市民前来选购。除了逛市场，前往本地种植园体验杨梅采摘，也成为市民享受“梅”好时光的热门选择。记者走访了解到，受上半年少雨天气影响，桂林本地杨梅成熟期较往年有所推迟，不仅甜度更高，而且中熟杨梅与晚熟杨梅一同集中上市，使得这款时令水果价格有所下降。

## 本地杨梅味甜价平

### 市民尝鲜热情高

“今年的杨梅都特别甜，你可以先尝尝。”临桂区金山市场的水果摊位前，摊主谢二兰正在向顾客推荐自己的杨梅。她的摊位上，杨梅按果实形态分为两种：较小的果实直径1.5厘米左右，颜色紫黑，每斤售价5元；个头稍大的果实直径在2至3厘米，颜色偏红，每斤售价6.5元。“小个黑色的口感更甜，红色大个的汁水更足，它们都是从平乐采摘的桂林本地杨梅。”

随后，记者走访了桂康菜市、乐群菜市与西山市场，看到鲜红圆润的杨梅已经占据了水果摊位上的“C位”，吸引了不少市民驻足选购。

“今年的杨梅价格便宜了，汁水又足，冰镇一下特别开胃解暑。”一位正在选购杨梅的市民告诉记者，每年6月份桂林本地杨梅就会上市，她最喜欢的就是个头大的红杨梅，打算多买些回家。“以前最贵的大果杨梅现在也降到了个位数，才8元/斤，今年算是实现‘杨梅自由’了。”

平乐镇中华村的杨梅种植户唐秋玉告诉记者，她家果园种植了大约100亩杨梅，今年杨梅的市场价比去年便宜了1元左右。“果实是紫黑色的乌梅，个头相对较小但味道更甜，今年收购价约4至6元/斤，果实是深红色的东魁杨梅根据果实大小定价，中果在5至8元/斤，大果则能卖到8至10元/斤。”

## 中晚熟杨梅同期“争鲜”

### 杨梅园采摘人气爆棚

为什么今年的杨梅价格更便宜？

龙胜水果办工作人员陈艳萍给出了答案。根据种植区海拔不同，桂林本地杨梅的成熟时间大致可分为早、中、晚三期。受上半年少雨天气影响，中熟杨梅的成熟期出现了延迟，与晚熟杨梅一起集中上市，导致收购价降低，形成了普遍降价的情况。

陈艳萍告诉记者，桂林本地的杨梅主要有乌梅和东魁杨梅两种，种植较为集中的县区分别是灵川、平乐和龙胜等。随着现代灌溉设备与肥水管理技术的普及，天气对杨梅品质和产量的影响已经降低不少，即使成熟期出现了延迟，品质也不会受到太大影响。“而且桂林不少杨梅果园都处在山区环境，昼夜温差大，所以本地杨梅一直都有甜度高、汁水充足的特点。”

中晚熟杨梅集中成熟，不仅给市民提供了大饱口福的机会，也带火了不少杨梅果园的采摘活动。

大发瑶族乡塘冲村村委主任冯春球表示，平乐县杨梅种植面积有将近3000亩，年产鲜果近4500吨。每年6月杨梅成熟的时候，种植户在忙着采收的同时，也会留几亩果园供游客采摘。

“我家就种植有20亩乌梅，亩产量预计能达到1100斤左右，游客采摘的价格是5元/斤，这几天已经接待了不少市民游客。”果农黎先生说。

除了平乐县，灵川县的不少杨梅果园也陆续开园。记者走访了解到，灵川富丘生态园、定江山脚杨梅园、火烧山杨梅采摘园、五十岭杨梅采摘园等都在近几日推出了采摘活动。灵川主要种植的是东魁杨梅，果实硕大，堪比乒乓球。由于今年杨梅集中成熟，不少果园出现了“爆果”现象，采摘价格较去年有所降低，基本在8至13元/斤。除了价格实惠，红彤彤的杨梅挂满枝头的美景，吸引了不少市民前来采摘打卡。



← 市民在水果摊位前选购杨梅。

记者阳聃甫 摄

↓ 杨梅荔枝饮。  
(网友“你碗里的好像更好吃”供图)



## 网友分享几种杨梅吃法

### 简单易做消暑必备

本地杨梅集中上市，价格亲民，爱吃杨梅的市民难免会多买一些。但杨梅作为一种季节性强、保鲜期较短的时令水果，一次买多了该如何处理？一些爱吃、会吃杨梅的本地“吃货”网友为市民支了几招。

最简单的处理方式就是用杨梅制作冷饮。主要材料是杨梅、荔枝各半斤，冰糖适量。将盐水浸泡冲洗干净后的杨梅放入锅中，加入清水、冰糖，小火炖煮10分钟，关火后放入剥好的荔枝果肉，盖上锅盖用余温焖煮1分钟。将煮好的果汁连同果肉一同放入冰箱冷藏，饮用时也可以加入柠檬片增添风味。这样熬煮出来的果汁鲜红透亮，喝起来酸甜解暑。

一个让人颇感意外的搭配是杨梅鸡翅。鸡翅和杨梅重量大约为2：1，先将鸡翅打好花刀焯水备用。再起锅烧油加入冰糖炒出糖色，放入鸡翅小火煎炒并加入适量生抽、老抽、蚝油进行调味。待鸡翅表面金黄后放入杨梅并倒入开水，水量刚好没过食材即可，盖上锅盖小火焖煮至鸡翅能用筷子轻松扎透，一份酸甜可口的杨梅鸡翅便完成了。这道菜是可乐鸡翅的“变体”，杨梅的水果风味会带来不一样的舌尖体验。

此外，吃不完的杨梅也可以熬成果酱。将盐水浸泡清洗干净后的杨梅放入微波炉，用中火加热约5分钟，就能轻松搓开果肉取出果核。将杨梅果肉和清水一齐放入锅中，炖煮至沸腾后转中小火慢熬，偶尔用锅铲搅拌避免糊底。待水分蒸发成浓稠糊状时关火，根据个人口味加入冰糖，并加入少量玉米淀粉搅拌均匀，待果酱冷却后就可以装瓶了。用杨梅制作的果酱颜色红亮，除了涂抹面包，也可以用来冲调冷饮。

记者阳聃甫