



5时许，村民在葡萄园里摘葡萄。



6时许，果农在分装葡萄。



7时许，果农装运葡萄。



10时许，果农在葡萄园里转运葡萄。



果农搬运葡萄。



果农在搬运刚采摘的葡萄。

与高温『赛跑』的采摘人

——记者在柳江区成团镇鲁比村体验葡萄成熟季劳作

连日高温炙烤龙城大地，7月17日，广西气象台发布高温四级预警。此时正是柳江区葡萄成熟上市的黄金节点。为了避开烈日、保证葡萄品质，葡萄成熟季，果农每天凌晨就开始采摘葡萄。当日5时许，天色未亮，记者到达柳江区成团镇鲁比村的葡萄种植园，体验葡萄采摘工作。

“快，再晚些他们可就摘完了！”记者刚下车，不远处就传来鲁比村村委会副主任张勇敏的催促声。记者立即跟随他一路小跑进葡萄园里，只见近20个果农头戴照明灯，手持剪刀在麻利地采摘葡萄，随着“咔嚓、咔嚓”声，一串串圆润饱满的鲁比葡萄被迅速收入筐中。

晨间气温31℃，微风送来些许凉意，工作环境比较舒适。一果农说：“太阳出来就热了，人会顶不住，而葡萄更娇贵。”原来，鲁比葡萄7月成熟，采摘期仅有1个月。高温会加速葡萄水分流失、蔫软脱落。一些水果收购商天不亮就到村里收购葡萄，他们必须在此之前完成大部分采摘工作。

6时许，东方刚露出鱼肚白，果农们开始将刚采摘的葡萄装箱。“我来帮忙！”记者刚要往垫上牛皮纸的筐里装葡萄，旁边的果农莫玉金就笑着摆手说：“这样不对。要分上下两层，下层斜着摆，留些空隙；上层整齐铺满，再用小串葡萄填补空隙。一筐葡萄约25斤。”

装了几箱葡萄后，记者额头开始冒汗。这时，冷藏车到了，拉开车厢门，一股冷气扑面而来。为图凉快，记者主动申请进车厢帮忙。原以为这是个轻松活，哪知才搬了十几箱就开始手臂发酸。不仅如此，人从车厢边缘往车厢里搬葡萄，外面的热气往车厢里灌，冷热交替、密不透气的感觉让人十分不适。一水果收购商说：“运输时要全程冷链，车厢温度要保持在2℃至3℃，这些带孔的筐子能让葡萄充分‘呼吸’，冷气也能均匀流通。”

第一批葡萄被运走了，又有水果收购商陆续开车来到村里。随着太阳升高，真正的考验才刚开始。记者再次进入葡萄园内，热浪扑面而来。为了防止葡萄被雨水打落，果农们在葡萄架上覆盖了塑料薄膜。由于地面的热气不断涌，塑料薄膜又阻挡了空气流通，葡萄园内像一个蒸笼。10时许，葡萄园内温度已接近40℃，记者才采摘了10余串葡萄，额头的汗珠便如雨般滚落，顺着脸颊滑入衣领，后背也早已湿透。

尽管闷热难耐，果农们仍在葡萄园里忙碌着。为防止中暑，他们剪完一批葡萄就轮流到树荫下休息，从大锅里盛一碗粥，就着清淡小菜吃下，或吃几片西瓜解暑。在果农的热情招呼下，记者也喝了一碗粥，燥热顿时消解了大半。

“中午干完就能休息了吧？”记者问。
“哪能啊！”一个村民擦了把汗说，他们通过给葡萄套袋控制光照，延缓葡萄成熟速度。等采摘完上午这批葡萄，下午就要按新订单给葡萄拆袋，确保每天都有新鲜葡萄上市。

据了解，柳江区是桂中地区、广西区内乃至全国最大的双季葡萄生产基地之一，鲁比葡萄因其“结球型好，紫黑透红，粒大色均，肉厚脆香，汁鲜味甜”的品质，备受市场青睐。今年，鲁比村葡萄种植面积约4000亩，亩产约3000斤，批发价每斤约5元，葡萄主要销往广东及南宁、北海等地。

“葡萄成熟季是最忙的时候。”莫玉金说，为保证葡萄品质、卖个好价钱，果农们会不计报酬互相帮忙，争取家家都有好收成。

记者手记：在推动乡村振兴大背景下，柳江区种出的一串串葡萄已成为当地农民增收的“金串串”。回到家中，果农们藤蔓间穿梭的身影又浮现眼前。他们用勤劳和汗水，在闷热的葡萄园里与时间“赛跑”，让人真切体会到“粒粒皆辛苦”的含义。

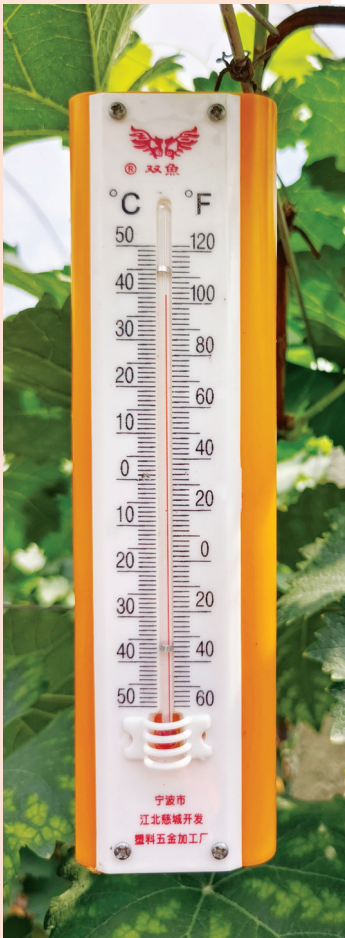
全媒体记者 周茜
实习生 覃海落 报道摄影



5时许，记者在葡萄园里采摘葡萄。



记者把葡萄搬进冷藏车。



上午10时许，葡萄园内温度已接近40℃。