



天色刚亮，村民把采摘的葡萄集中搬运。



5时许，村民在葡萄园里摘葡萄。



7时许，村民装运葡萄。

高温下的葡萄“保鲜战”

——记者体验柳江区成团镇村民凌晨采摘劳作

〇〇全媒体记者 周茜 实习生 覃海路

连日来，炽热的阳光炙烤着龙城大地。7月17日，广西气象台发布了高温四级预警，而此时正是柳江区葡萄的采摘黄金期。为了避开烈日，保证葡萄品质，当地村民每天凌晨就开始进入田间地头摘葡萄。当日5时许，天色未亮，记者就到达柳江区成团镇鲁比村，体验葡萄采摘。

“快，再晚些他们就摘完了！”记者刚下车，不远处传来鲁比村村委会副主任张勇敏的声音。记者立即跟随他一路小跑进葡萄地，只见约20名村民头戴照明灯，正麻利地挥动剪刀，“咔嚓、咔嚓”声之后，一串串圆润饱满的鲁比葡萄被迅速装入筐中。

此时气温31℃，微风送来些许凉意，采摘环境比较舒适。一名村民说：“等太阳出来就热了，人顶不住，葡萄也更娇贵。”原来，鲁比葡萄采摘期仅一个月，高温会加速葡萄水分流失，导致蔫软脱落。一些果商也趁着天未亮就到村里收购，村民们必须赶在日出前完成大部分采摘。

6时许，天边泛起鱼肚白，村民们开始将刚采摘的葡萄装箱。“我也试试！”记者刚要在垫了牛皮纸的箱里装葡萄，村民莫玉金就笑着摆摆手说：“这样不对。装箱要分上下两

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。这样一筐刚好约25斤。”

装了几箱葡萄后，记者额头开始冒汗。这时，冷藏车到了，车厢门打开后，一股冷气扑面而来。为图凉快，记者主动申请进车厢帮忙。原以为是个轻松活，谁知搬了十几箱后，记者的手臂开始发酸了。而从车厢边缘搬葡萄到冷气十足的车厢里这一过程，冷热交替、密不透气的感觉让人不适。“运输时要全程冷链，车厢内温度要保持在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。”一名果商说。

送走第一批葡萄后，又有果商陆续来到田间。随着太阳升高，真正的“烤”验才刚开始。10时许，记者在葡萄园内，感到热浪汹涌袭来。为了防止雨水打落葡萄，村民们在葡萄架上覆盖塑料薄膜，而地面的热气不断上涌，薄膜又阻挡了空气流通，葡萄园内像蒸笼般闷热。

此时葡萄园内温度已接近40℃，记者采摘了10余斤葡萄，额头的汗珠如雨滴般滚落，顺着脸颊滑入衣领，衣裳早已湿透。

临近中午，尽管闷热难耐，村民们仍在葡萄园里忙碌。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，就着清淡小菜喝下，再吃几片西瓜解暑。在村民热情招呼下，记者也喝了一碗凉粥，燥热感顿时消解了大半。

“中午干完就能休息了吧？”记者问。

“哪能啊！”一名村民擦着汗说，此前他们根据订单时间，将葡萄套袋以控制光照，延缓成熟速度。上午收完一批葡萄后，下午就要拆袋，确保每天都有新鲜葡萄上市。

据了解，柳江区是广西乃至全国最大的双季葡萄生产基地之一，鲁比葡萄因结球型好、紫黑透红、粒大色均、肉厚脆香、汁鲜味甜，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，亩产值约1.5万元，主要销往区内以及广东等地。

“葡萄成熟季是最忙的时候。”莫玉金说，为保证葡萄的品质，村民们赶农时，不计报酬互相帮忙，希望能有个好收成。



高温下的劳动者



10时许，葡萄园里气温接近40℃，村民仍在劳作。



村民将葡萄从田间运出。



记者（左）把葡萄搬上冷藏车。

记者手记：

在乡村振兴大背景下，柳江区的葡萄已成为当地农民增收的“金串串”。

采摘结束回到家后，记者品尝着清甜的葡萄，果农们在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”，让记者真切体会到“粒粒皆辛苦”的含义。