

塘田村无花果上市 小果成就“大产业”

盛夏时节，瓜果飘香。近日，笔者走访了盛产无花果的吕田镇塘田村龙途无花果庄园，107亩无花果逐渐成熟陆续上市。市场收购价较高，供不应求，果农喜笑颜开。

进入园区，一片片无花果树枝繁叶茂，青翠欲滴的叶子在夏风中摇曳。结出来的无花果挂满枝头，放眼望去，就像挂在树上的小巧玲珑的灯笼。这里的无花果从去年开始种植，到现在已经长成了约7米半高。随手摘下一个如同鸭蛋般大小的无花果品尝，超软糯的果肉味道带甜，汁水充足香味四溢，令人回味无穷……

庄园的主人曹明龙是从浙江金华过来的，从去年开始就和他弟弟一起在这里种植无花果。庄园里种植了107亩无花果，预计产量约4万斤/亩。谈到种植无花果的秘诀，曹明龙笑了笑说：“这里水好，土好，气候也适合。昼夜温差大，种出来的无花果特别鲜甜。”

7月至12月是无花果的成熟期，在这个时期都可以采摘无花果。其实无花果是会开花的，只是花朵比较小经常被忽略而已。果子一开始是嫩绿色的，只要养分充足就能够在短时间内迅速膨大，随着果子逐渐成熟，其颜色也会不断变化，由青色长成红色就能采摘食用了。采摘时要注意捏着无花果的根部，顺着它的根部采摘下来，不要碰到它白色的乳汁，否则会让手部过敏发痒。

曹明龙介绍说，无花果投产快、产量高、耐旱、病虫害少、易管理，还有很高的药用价值，市场前景广阔。它全身都是宝，不仅可以当水果鲜食也可以用于烹饪菜肴。无花果浸鸡就是广东著名的一道菜，用无花果浸出来的鸡，肉质鲜嫩，老少咸宜。

据了解，无花果的果汁液中含有丰富的酶类以蛋白质分解酶最多，其次是脂肪酶、淀粉酶、超氧化激酶等，能促进蛋白质分解；果实中富含膳食纤维，其中的果胶和半纤维素吸水后膨胀能吸附多种化学物质，可以净化肠道，促进有益菌的定植；而且还可以抑制血糖上升，维持正常胆固醇含量，便秘时可用作食物清泻剂。无花果可开胃助消化，也能止腹泻、治咽喉痛。

产业兴才能乡村兴，经济强才能人气旺，乡村振兴必须要有产业项目作为支撑。曹明龙的庄园对塘田村的农业种植起到辐射带动作用，不但带动了产业，还解决了农民就业，庄园招聘的员工都是塘田村周边的村民。“庄园里的员工主要是聘用了周边的一些村民，以此带动附近的村民就业，这里民风淳朴，我的肥料放在田里都没人会拿走。”曹明龙说。

“我是塘田村的村民，在家门口就能就业，工作又相对轻松，真的很好。”塘田村村民巢女士说。

“无花果从现在一直到年底都有收成，预计能给村里带来80—100万元的收入。我们将计划采用‘公司+农户’合作模式，种植技术由公司提供，鼓励村民种植无花果，降低村民种植风险，成熟后再由公司统一收果。”塘田村党支部书记巢杰鸿说。

小小的无花果正以驻地为依托，发挥网状效应带动周边村民就业，铺就了助力产业兴旺、带动百姓增收、推动乡村振兴的前进道路。