

好苹果卖到七八块一斤，迎来近年最好的行情 漫山遍野苹果红 乐坏烟台老果农

金秋十月，正是烟台苹果丰收的时节，漫山遍野的苹果树的枝头结满了红彤彤的果子，果农们忙着采摘，丰收的喜悦写在脸上。开车行驶在去往栖霞、蓬莱等地的路上，随处可见果农们开着三轮车拉着一筐筐苹果到市场销售，或送到冷库储存。



潘世龙在自家果园采摘苹果。

文/片 记者 杜晓丹 吕奇

62岁老果农 靠种苹果收获多个第一

在栖霞松山街道客落潘家村，一片片果园在秋日暖阳的照耀下，泛着金色的光亮。今年62岁的潘世龙种苹果已有四十多年，他的十亩果园位于艾山脚下，长春湖畔。10月24日，正值霜降节气，潘世龙的果园正式开始采摘了。

潘世龙说，他家每年都要等到霜降后才开始采摘苹果，霜降后采摘的苹果吃起来口感更脆、更甜。“今年苹果价格卖价高，好的条纹苹果甚至能卖到7块钱一斤，我种了这么多年苹果，今年行情可以说是最好的。”

聊起种苹果，潘世龙打开了话匣子，“我从18岁起种苹果，刚开始种小国光，后来改种红富士，还获得过栖霞农业畜牧局发的果树技术员证书。”种了一辈子苹果的他，语气中透着满满的

骄傲。不仅如此，靠卖苹果挣来的钱，他还在他们村收获众多第一，“第一个买摩托车、第一个买三轮车，第一个买收音机、第一个买电视机……”

如今已经年过花甲的潘世龙，依然活跃在田间地头。“那一片我嫁接了黄金维纳斯。”潘世龙指着不远处的一片果园说。除了不断更新自己的果园，他还是个热心肠，对于村民的请求，他也是有求必应，用他的话说，“苹果带给我很多，我爱种苹果，要活到老，种到老。”

市场销售进入高峰期 每天成交150万斤左右

在栖霞寺口镇苹果交易市场，今年苹果的销售行情也很喜人。

据该市场负责人范永涛介绍，从10月10日开始，红富士就陆续上市了，现在正是销售的高峰期，市场每天从早上五点一直营业到下午四点半左右，“每天成交量在150万斤左右，与去年

同期相比，成交量少一些。”

“目前，75mm以上的优质果收购价在6块多钱，85mm以上的优质果能卖到8块多，和去年同期相比，每斤收购价格高出1块钱左右。”范永涛说，今年苹果的总产量还可以，但受气候影响，苹果着色慢，糖度是提升了，但优质果减少了，所以价格高。部分果农会选择将苹果入冷库，期待卖上更高的价格。

收购价格高，导致客商收购量减少。“今年价格贵，一天也就收1万斤左右吧。”来自江苏的客商钟杰说，他来栖霞收购苹果已有10年，每年从十月初一直待到十一月，烟台的苹果脆甜、多汁、爽口，深受他们当地市民的喜爱。“今年苹果的颜色差一些，但不影响口感。”没聊几句，钟杰就赶紧去挑选苹果了。

苹果交易市场有多忙碌？范永涛描述了这样一个场景：早上六点多，市场内的果农和客商便已熙熙攘攘。而在市场外，果农的三轮车排起了长队，绵延数百米，等待进场。

记者 孙淑玉 李雯娅

苹果好吃还能做菜？不仅能做，还花样百出！近日，2023年山东栖霞苹果艺术节“百道苹果宴”在东盛爱琴海大酒店隆重开宴，上百道由苹果作为主菜的饕餮盛宴不仅色香味俱全，更给食客们带来了别样的视觉体验。

2023年山东栖霞苹果艺术节“百道苹果宴”现场，琳琅满目的菜品让人目不暇接。既有从外观上巧思频现的“蜂巢苹果”“绣球苹果”“雪棉苹果”，又有在口味和做法上创新的“辣金丝果味虾球”、苹果酿九转大肠、果香蒸黄豆腐脑，还有以意境取胜的“瀑布苹果”，百道苹果宴让食客们大饱眼福的同时，更有机会一饱口福。

“整个苹果宴共用了600多斤苹果，由12个厨师共同操刀完成。”栖霞市盛御园行政总厨、苹果宴创始人张书海告诉记者，为了保证苹果宴的口感和质量，他和团队到果园亲自选果，从前天就开始着手雕刻和筹备，当天一早12位厨师又齐上手，忙活了三个多小时，才做出这让人垂涎欲滴的百道苹果宴。

选材有讲究，制作过程中也有不少“门道”。张书海介绍说，百道苹果宴的制作过程中克服了很多难题，不仅要根据菜品特色控制苹果的酸甜度，

还要解决苹果易氧化的问题，在保证营养不流失的前提下，还要做到品相不打折扣。“苹果宴中的每一道菜，无论是炒、爆、熘、炸、蒸、煎，还是炖、焖、煨、焗、烩、烤都会最大程度地保留苹果的原汁原味。”张书海说。

虽然让大家交口称赞的“百道苹果宴”是第一次做，但张书海“试水”苹果菜已经有14个年头了。从在栖霞摆摊推广苹果宴，到有了独立知识产权享誉全国，借着苹果宴，张书海也让栖霞苹果焕发了新的“活力”。

“苹果入菜有一百多年的历史了，在鲁菜中拔丝苹果最具代表性，烹饪技法最早，并在1983年的全国首届烹饪大赛中第一次走进人民大会堂。”张书海直言，跟着师傅学做拔丝苹果是他研究苹果菜的源起，而栖霞苹果皮薄汁多、酸甜适中，也是他能持续开发苹果菜品的基础。

从2009年开始开发苹果菜，历经14年的时间，栖霞苹果宴已成为全国比较有地域特色的品牌，早于全国各个省市。栖霞苹果宴2018年3月被山东省烹饪协会授予“山东名宴”，2020年在青岛举办“全国满汉全席”大赛中栖霞苹果宴获二等奖和最具价值推广奖，并在商标总局有了自己独立的知识产权，成为苹果之都餐饮行业亮丽的名片。

『百道苹果宴』果然惊艳 苹果好吃还能做菜，栖霞创新领跑『果圈』

送走妻子，他还要继续照顾老母亲

崔安全用行动诠释“大孝”与“至爱”



记者 吴昱

俗话说：“孝”源于心，“爱”生于情。自古以来，孝老爱亲就是中华民族的传统美德，而这几个字在崔安全的身上，被诠释得更加透彻。

58岁的崔安全是淄博市高青县供销合作社的一名职工，近十年来，面对双双瘫痪的妻子和母亲，他始终兑现着自己的诺言，“一日夫妻百日恩”“百善孝为先”，他十年如一日对卧病在床的妻子悉心照顾，不离不弃，对母亲体贴入微，关爱照顾。

时间回到2013年11月，一天，

崔安全发现，妻子走路晃晃的，有站不稳的现象，便询问妻子，妻子也表示这种现象出现好多天了。于是他陪同妻子前往医院，做了一系列相关检查，医生诊断他的妻子患有小脑萎缩。崔安全听到诊断结果后一段时间无法相信，因为小脑萎缩一般发病于老年人，并且无法治愈，而当时崔安全妻子才仅仅四十多岁……

就这样，崔安全带着妻子踏上寻医之路，淄博市、周边甚至北京的医院，一趟又一趟地跑，中药、针灸、偏方……各种方法一次又一次地试，即使这样崔安全妻子病况丝毫没有好转，反而病情越来越严重。

2019年崔安全妻子已经无法行走，说话也不清楚，开始了长期瘫痪在床的生活，由于孩子不在身边，照顾妻子的责任全都压

在了崔安全一人身上，平日里给妻子做饭、喂饭、洗头、擦身，帮助妻子按摩手脚进行康复训练……为此，崔安全给妻子买了一辆轮椅，他说：“周末天气好的时候，我想带着她出去走走晒晒太阳，她一直躺在床上也不舒服。”

后来，由于妻子吃饭困难，崔安全每天早上五点半起床，为妻子准备早饭，将各种食材打成糊糊喂给妻子，一日三餐一直如此，不仅如此，妻子生活无法自理，每隔两个小时就需要换一次尿不湿，因此，崔安全夜晚睡觉前都把手定好闹钟，夜里起2—3次照顾妻子。

然而，屋漏偏逢连阴雨，命运又一次考验了他。2021年，崔安全的母亲因意外摔伤导致瘫痪在床，在母亲住院期间，崔安全工作以外的时间都奔波在医

院和家庭当中，一边要去医院伺候母亲，一边又要照料家中的妻子。“那段时间，每天都很疲惫，有的时候莫名地睡着了，然后又惊醒。”崔安全回忆。

一个月后，母亲出院了，但是生活还是无法自理，瘫痪在床，于是崔安全租下了自家隔壁单元的一户，让父母搬到那里他也方便照顾。从此以后，崔安全的时间变得更加“紧张”，照顾完妻子，还要去隔壁照顾母亲，每天变着花样给母亲做饭、按摩，一有时间，就推着轮椅带着母亲下楼走走，因为他知道出去散散步是母亲之前一直保持的习惯。母亲双腿无法行走，他便成了母亲唯一的“拐杖”。

逐渐，母亲的病情得到好转，已经可以自己慢慢地拄着拐杖活动几步。

但不幸的是，2022年12月，

崔安全的妻子病故。说到这里，他强忍着泪水，他回忆说：“在她去世的前一个多月，正好是我生日那天，那时候她一般没有什么力气讲话，却模糊不清地对我说了句‘生日快乐’，我没听清，让她再说一遍，她用更大力气努力让我听清楚了一句‘生日快乐’。”说完，他眼角的泪水已经控制不住地流了下来……

记者问崔安全，将来的日子有什么打算？他说，父母的年纪越来越大，还是想多陪伴、照顾好他们。

“孝老爱亲”这四个字在崔安全身上可以说是当之无愧，即使生活对他并不温柔，但他依旧用积极乐观的心态去面对，一个平凡而不普通的人，用行动树立起一个好儿子、好丈夫的榜样。