

175天孕育，秋风淬炼出“冰糖梨”

解码冠县酥梨：一颗晚熟梨的品质密码

文/片 记者 陶春燕 闫修晨
通讯员 林东全 聊城报道

沙土里长出的“梨中上品”

冠县地处黄河故道，历史上曾是“西沙东碱，风沙弥漫”的贫瘠之地。然而，正是这看似不利的沙质土壤，却成了孕育优质酥梨的天然温床。

“冠县大部分是沙土地，透气性特别好，树木的根系能扎得很深，长得很壮。”山农酥梨冠县示范基地负责人、高级工程师魏景利解释说。沙土排水良好，昼夜温差大，有利于梨树积累糖分，塑造了酥梨独特的香甜风味。这片古老的土地，与梨有着千年不解之缘。据传汉武帝时期，就有使者从皇家园林“上林苑”将梨引入此地栽培。明清方志中，已有“东昌府（辖冠县）产梨为佳”的记载。

然而，大自然的馈赠并非唾手可得。魏景利称，在最初接触山农酥梨时，它的果面并不光滑，疙疙瘩瘩，因此有人提议叫“个大梨”，也有人戏称它为“疙瘩梨”。后来他们发现，问题出在“营养不良”上。因为最初的试验基地毛白杨林场属于纯沙地，土壤瘠薄，水肥供应不足，导致果实发育不良，外观不佳。“现在有了这些年的种植经验，我们也通过生态种植增加了土壤肥力，果树好了，果相比过去好看，个体发育也更圆滑了。”如今，优质的冠县酥梨可食率能达到惊人的98%以上，完成了从“疙瘩梨”到“梨中上品”的蜕变。

一场酒后的惊喜发现

这片沙土地不仅提供了滋育梨树的养分，更见证了一个新品种的诞生。冠县酥梨的现身，是一部历时15年的育种长征，而它的破土而出，却源自一次充满戏剧性的偶然。

“我永远也忘不了，2012年的9月10日。”魏景利的回忆将记者带回了那个决定性的时刻。“那天在林场小酌了几杯，睡着醒来后口渴，就在试验基地里随手摘了几个梨解渴。”彼时酒意未散，味觉迟钝，他只觉喉间一片清凉舒爽，并未品出太多特别。真正的震撼来自于第二天清晨。“一早起来又觉得渴，看见身边有梨，拿起来咬了一口——就那么一口，当时就把我惊住了，怎么这么好吃！”

他立刻循着记忆找到前一晚摘梨的那棵树，再摘一个细细品尝。“就是它了！”那一刻，他心情激荡，难以自持，当即拨通了远在泰安的山东农业大学陈学森教授的电话。

这个意外发现，迅速点燃了育种团队的希望之火。事实上，陈学森教授团队自2003年起便在冠县国有毛白杨林场开启了漫长的育种征程。他们采用“果树多种源品质育种法”，以肉质细腻的新梨七号为母本，以酥脆多汁的“砀山酥梨”为父本进行杂交选育，如同在万千可能性中寻觅那颗最亮的星。



金秋的鲁西平原，天高云淡。在聊城市冠县的一片酥梨示范园里，阳光透过墨绿色的叶片，洒在套着淡黄色纸袋的梨果上。解开纸袋，淡黄底色、偶带红晕的酥梨便露了出来，个个硕大圆润，沉甸甸地压弯了枝头。秋风拂过，隐约送来一丝清甜的梨香。

在全年鲜果供应周期的尾声，当绝大多数秋日果品谢幕退场，冠县的酥梨才迎来它的专属舞台，以“梨中上品”之姿压轴登场。它以极晚熟的基因、超群的耐储特性，以及凝聚了无数科研心血培育出的独特风味，为高端梨品市场树立了全新的品质标杆。而在这些背后，是沙土孕育、科技育种、生态种植与品质哲学共同写就的“成功密码”。

回顾育种历程，魏景利提到了一个独特的环境因素：“我们实验果园里有个很特殊的情况，就是上空交错着多道高压线。有观点认为，高压线产生的电压辐射，在一定程度上能诱发果树的基因突变，这为我们创造出了更多出现新品种的机会。”他坦言，冠县酥梨的母树正位于这片高压线交错的下方，“这是一个得天独厚的条件，为育种成功增添了一分偶然的运气。”

魏景利第一时间将梨样寄往泰安。陈学森教授品尝后同样惊喜不已，火速赶到冠县现场。然而，优良单株的发现仅仅是起点，后续还有更为漫长的性状稳定测试与区域试验在等待着他们。从杂交选育的起点，到最终通过审定并被命名为“山农酥梨”（后经授权更名为“冠县酥梨”），整整走过了十五载春秋。

“山农酥梨继承了砀山酥梨的脆，新梨七号的果肉细腻，但它的个头和甜度又远远超越了父母本。”魏景利说，“这种现象是极其罕见的。”这颗梨，最终汇聚了新疆梨、沙梨、西洋梨、白梨四大梨系的优点，成为梨育种史上一次难得的突破。



“七千斤就是比一万斤好”

优良的品种，更需要精心的栽培才能绽放其全部潜力。对于如何种出最好的酥梨，魏景利有着自己独到的理念。

“现在的梨是一天一个样子，还差几天就到风味最好的时候了。”冠县冠优专业合作社的酥梨示范园正迎来丰收忙碌期，魏景利小心翼翼地托起枝头上一个沉甸甸的酥梨，脸上洋溢着期待与笃定。与果树打了40年交道，并亲历酥梨育种全程的他，对酥梨的秉性了如指掌，“顾客早在9月下旬就催着要货了，我能劝住的都让他们国庆节以后再来，但他们都说我太谦虚。可我知道，什么时候的梨才是最好吃的。”

合作社的这片150亩的果园，今年约有50亩挂果，预计总产量可达35万斤。其中，最早在2017年栽下的那20多亩梨树，已是第八年结果，亩产稳定在7000斤左右。按照当前每斤约10元的销售价格，每亩收益可观。而这笔经济账的背后，正是魏景利主动将产量控制在此水平的智慧。

“在肥水充足，不追求果品质量的情况下，其实达到亩产一万多斤都没问题，这是个丰产品种。”魏景利解释说，“但我们就控制在7000斤左右，这是陈学森教授给我总结的理念，叫‘减产增收’。产量减少了，货品质量增加了，单价高了，收入还是不低。”这番话语，揭开了冠县酥梨极致风味的第一个密码：不以量取胜，通过精细化管理追求极致口感。

给土地“吃”上营养餐

“减产增收”的理念，最终需要一套与之匹配的种植方法来实现。这套方法，就写在魏景利果园的每一寸土地上。

走进他的果园，会发现这里与其他果园有些不同——树下并非光秃秃的，而是长着绿油油的草。“以草养地”，这是他坚持的生态种植理念的一部分。

“我们做山农酥梨，在肥水这方面一直坚持有机生态的理念、绿色有机的标准，去年得到了绿色食品的认证。”魏景利介绍说，“种植过程不打除草剂不上化肥，允许果园长草，1年大约要割6遍草。”这些草被割倒后覆盖在果园地表，腐烂后不仅能增加土壤肥力，更重要的是增加土壤有机质，改善土壤，固肥固水，同时也给树木的根系创造了一个很好的生活环境，土壤疏松了，透气性比较好，树木长势也比较好。

肥料则完全使用发酵好的动物粪便，以及在浇水时加入沼液（动物粪便发酵后的液体）。魏景利还透露了一个细节：“明年7月份，一棵树还要用6到7斤发酵好的大豆。”这种近乎奢侈的投入，旨在为梨树提供最全面、最自然的营养。

“有了好的根系，好的肥，好的叶子，才能制造出更多的养分，长出更优质的果品。好的果品质才能卖出更高的价格。”魏景利道出了生态种植与高品质、高效益之间的逻辑关系。

这种生态种植模式也在今年极端天气中展现了强大的抗逆性。魏景利指出，面对严重的倒春寒和

持续高温，其果园因坚持生草与肥水管理，树势健壮，减产远低于预期。园内生草有效缓解了高温胁迫，生态种植成为应对气候挑战、稳定梨果品质的“缓冲器”。

等待一口“冰糖”滋味

所有的坚守与智慧，最终都凝聚于舌尖的体验。冠县酥梨究竟有多好吃？魏景利的描述朴实而充满诱惑：“简单一句话说它就是好吃。要是具体说，就是个大核小皮薄肉细，吃到嘴里让人有一种喝果汁的感觉，一口下去满口是清香的果汁。”他顿了顿，寻找着更贴切的比喻，“我经常形容好吃的酥梨是那种冰糖的味道，口感很纯正。”

资料显示，冠县酥梨平均单果重就在一斤以上，是梨中的精品大果。它的发育期长达175天左右，直到9月底10月初才成熟，含糖量高达15%以上。它不仅抗氧化、抗病性强，还极其耐储存，常温下存放两个月仍能保持酥脆品质，冷藏储存更是可以延续到第二年的五六月份。

判断一颗酥梨是否达到最佳风味，魏景利有着自己的秘诀，但他更强调一个关键因素——温度。“梨的味道真正变好吃有一个温度的要求，夜间温度必须在15℃以下。植物它不听你的，但听大自然的，温度一适合它就知道该熟了，糖分该转化的转化。”他进一步解释，“但是到了7℃底下，它就开始休眠了。7℃低温之前一定要摘完，温度太低养分会回流，梨的品质会下降，口感会变糠。”

因此，在正常年份，冠县酥梨的最佳采收期严格锁定在国庆节前后。这种对自然规律的尊重和严格遵循，是确保酥梨极致风味的最后一重，也是最不可违背的“密码”。

金色的阳光为丰收的梨园镀上温暖的色彩，沉甸甸的果实预示着又一个好年景。从2008年陈学森教授在国有毛白杨林场建圃开始的50亩，到如今遍布冠县的1万余亩，这颗凝聚了风土、科技、匠心与自然智慧的酥梨，不仅成为了农民增收的“黄金果”，更化身为“冠县酥梨 千年一品”的品牌名片。