

引进新品种 采用新技术 拓展新销路

# 上虞“野藤葡萄”产业发展之路越走越宽

“苍藤蔓，架覆前檐，满缀明珠络索园”。眼下正是葡萄成熟季节，在“中国葡萄之乡”上虞，“野藤葡萄”已进入采摘旺季。目前，该区“野藤葡萄”种植面积有2万多亩，年产量在4万吨左右，主要分布在盖北、章镇等乡镇，采摘期从5月下旬至10月中旬，长达5个月。

## 引进新品种，葡萄品种越来越多

上虞盖北镇夏盖山村果农陈三元不会想到，他70多年前引种的“甲洲三尺”，竟会带出一个“江南吐鲁番”。那是1947年冬天，陈三元从上海万国苗圃博览会上引进原产于日本的葡萄品种“甲洲三尺”，开启了国外品种在盖北种植的历史新纪元。

“目前全镇共有葡萄品种66个。”盖北镇副镇长陈水军介绍，如绿色的“金手指”、红色的“红提”、黄色的“醉金香”、黑色的“夏黑”、紫色的“甬优一号”、状如手指的“美人指”、散发玫瑰清香的“贵妃玫瑰”等等，琳琅满目，色彩斑斓。

“我们最新引种的‘国光’‘蜜光’‘春光’等葡萄新品种今年都挂果了，产量也不错。”盖

北镇丰棉村玉穗野藤葡萄文化苑相关负责人告诉笔者，这批新品种从中国农科院郑州果树研究所引进，不仅成熟期早，而且甜度高，深受游客欢迎。

走进位于章镇镇章家埠村的沙田水果专业合作社，一串串“天宫墨玉”夺人眼球。合作社负责人丁林军说，早在2016年他就从河南郑州引进“天宫墨玉”“含香蜜”等新品种，经过4年精心栽培，顺利投产。特别是“天宫墨玉”，即使“身价”高达每公斤30元，在市场上依然“一串难求”。

丁宅乡润之露农业发展有限公司有一种叫“阳光玫瑰”的葡萄新品种，它看起来与“醉金香”形似，但色泽黄绿，呈现出透明的质感，果实较硬、果皮略



上虞“野藤葡萄”丰收。 谷嘉 摄

厚，给人一种尚未成熟的错觉。摘一粒放入口中，一股玫瑰清香立即弥漫口腔，紧实的果肉比通常口感软熟的葡萄更胜一筹。

“这个新品种因为独特的口味很受欢迎。现在葡萄架上的‘阳光玫瑰’尚未成熟，却几乎已被上海的游客预订完了。”“润之露”负责人赵军方笑着说，今年，他家的“阳光玫瑰”已是第4年挂果，亩产在1500公斤左右，预计挂果时间可以持续到10月。

## 尝试新技术，成熟时间越来越早

如果说培育新品种，是为了让市民品尝到更多的葡萄口味，那么尝试新技术，则可以让采摘时间越来越早。“我们基地的‘夏黑’从5月25日开摘，贩销户每天都会上门拉货。”上虞镇东生态园负责人严永三喜滋滋地说，“夏黑”不仅打入了上虞城区的各大超市，还成为周边城市超市货架上的时令鲜果。

上虞镇东生态园是一家“四季仙果之旅”四星级采摘基地，有葡萄种植面积180亩。

为了抢占市场制高点，近年来，严永三在葡萄栽培新技术应用上动了不少脑筋。“今年10多亩‘夏黑’上市时间比去年整整提前1个月。”严永三说，靠时间差抢占市场先机，目前采用双膜栽培技术的“夏黑”葡萄已被抢购一空。

据介绍，普通的葡萄避雨栽培技术是建一个避雨连体大棚，而双膜栽培技术，则是在大棚的基础上增加两层薄膜。“不要小看这两层薄膜，它能提高葡萄大棚温度，使葡萄的成熟

期提前1个月。”上虞夏至红葡萄专业合作社负责人王海龙介绍说，“不过这种技术投入也比较大，普通大棚每亩成本约2.5万元，而双膜大棚每亩至少要增加0.8万元投入，所以目前普通种植户采用的还不多。”

“应用新技术是‘野藤葡萄’种植的一个方向，能够有效延长葡萄采摘期。”盖北镇党委书记朱炜江说，接下来，当地将做好引导示范工作，鼓励更多果农推广应用葡萄双膜栽培技术。

## 探索新路径，品质之路越走越宽

日前，在国家3A级旅游景区盖北野藤葡萄公园景区内，五颜六色的葡萄挂满棚架。站上刚建成的彩虹栈道，110亩百日花尽收眼底，红、黄、白、粉蔚为壮观。这是盖北镇丰棉村的新晋“网红”打卡地——花梦缘基地。

据介绍，盖北野藤葡萄公园采用“农业生态园+葡萄文化欣赏+采摘休闲+特色餐饮”等多种旅游元素和形态全新组合的经营模式，公园内共有40多家葡萄专业合作社，年游客接待量突破40万人次，成为全国休闲农业与乡村旅游示范点。

然而，清一色种植大棚葡萄会让休闲农业显得单调。作为农业产业转型和农村综合改革集成项目的重要内容，今年

初，盖北镇决定打造一个集培育、种植和展示于一体的花卉基地，与1.2万亩野藤葡萄采摘形成错位发展，进一步丰富生态休闲观光内容，为野藤葡萄公园增添一道亮丽色彩，让游客既饱眼福，又饱口福。

“现在，在杭州‘明康汇’生鲜超市就能买到我们的‘野藤葡萄’，当天上午剪下的葡萄，第二天凌晨就会摆上‘明康汇’的货架。”王海龙欣喜地告诉笔者，往年除了采摘游，当地葡萄主要靠贩销大户上门采购。由于葡萄产量高，往往出现压价现象，果农的效益大打折扣。进入“明康汇”后，葡萄每公斤价格在10.4元至12元之间，比平常卖给贩销户每公斤要高出6元多。

“明康汇”是海亮集团旗下的生鲜农产品品牌，光在杭州就有近百家门店。为解决果农“卖难”问题，年初以来，盖北镇镇长徐松杰多次与“明康汇”副总裁潘凤山“云洽谈”，并取得共识。6月初，双方签订战略合作框架协议，上虞作为“明康汇”的一个葡萄基地，常年为“明康汇”在全省的100多家门店提供新鲜葡萄，“明康汇”以高出当地收购价的价格收购。

“上虞的‘野藤葡萄’口感特别好，加上色泽、穗形都不错，在门店深受消费者青睐，每次都是当日售罄。”专门驻点上虞的“明康汇”工作人员宣栋宇说，随着葡萄采摘旺季来临，销量有望翻番。

楼丽君

眼下正是青蟹开始上市的季节。连日来，在宁海一市镇旗门塘，养殖户们撑着小筏，将前一夜放下的地笼进行收捕，不一会，就有几十只青蟹被捕捞上来。据了解，目前青蟹价格比去年高，但抵不住吃蟹“大军”的热情，在市场上仍供不应求。

拍照、摄影、直播、策划……这几天，宁海海山丰水产专业合作社负责人陈仲和他的团队忙得不可开交。“每天都在镇里青蟹基地和宁波直播基地两头跑，一会拍摄青蟹捕捞、填装的各个镜头，一会在宁波集盒广场对青蟹进行直播，全力宣传造势。”陈仲说，网销青蟹根据重量分成几个档次，每公斤价格从140元到340元不等，目前青蟹网销情况基本稳定，每天都有100多单的销量。

“现在的蟹是打头阵的，今年比往年晚了半个月上市，产量相差不大，最肥美的蟹还得等到中秋节前后。”陈仲介绍，就目前销售情况来看，公蟹价格每公斤比往年上涨了15元左右，母蟹价格与往年相持平。“由于刚上市，产量不多，可供选择的青蟹规格也非常少，所以整体价格偏高。”陈刚满说。

据悉，一市镇的青蟹产自三门湾，当地内塘自然条件优越，拥有天然的砂石底质，附近海域天然青蟹苗种富集。同时，一市镇青蟹用野生、纯天然的鱼饲料进行科学喂养，肉质细嫩肥美。“一市青蟹”还是宁波市海水养殖水产品的第一个有机品牌，2018年获国家生态原产地认证。

这些年，一市镇不断挖掘青蟹内涵，做大做强青蟹产业。2008年研发设计了青蟹专利包装“安居房”，解决“四两青蟹三两缚”的行业现状；2011年建立一市青蟹网，走出青蟹“爬上网”互联网第一步；2015年，“蟹公寓”投入生产并实现工厂化养殖，实现青蟹暂储1.2万只，全年365天不间断销售；2017年与宁波大学合作研究的软壳蟹顺利出炉，外酥里嫩，解决吃蟹麻烦；2019年，以青蟹、对虾、蛭子等小海鲜打造的卤味零食深加工产品下线，走出了农产品转型升级新步伐。

张春涛

宁海一市镇：一心一意一只蟹