

减产不减质,数智增效益 今年“浙”里杨梅“炫”火了

□本报记者 郑亚楚/文 叶敏/摄

初夏季节,吃一颗酸甜可口的杨梅,感觉绝对爽!近日,“中国杨梅60元一颗出口迪拜”登上微博热搜,引发网友关注。

看到这条消息,有人流了口水,心里却在想,今年的杨梅是不是吃不起了?眼下,正是杨梅上市季,今年的行情怎么样?杨梅真的很贵吗?

减产五成,今年杨梅贵了

杨梅是最具浙江特色的水果之一,全省种植面积130万亩,年产量60余万吨,年总产值近50亿元,生产规模、品种资源、新品种选育、栽培管理水平等方面均领先全国。

仙居素有“中国杨梅之乡”的美誉,这里盛产东魁杨梅。今年当地东魁杨梅价格怎么样?



“我们直销的一级杨梅280元一箱,特级杨梅380元一箱,顶级杨梅680元一箱,一箱大概3公斤,算下来,一级杨梅每公斤约92元,特级杨梅每公斤约126元,顶级杨梅每公斤约226元。最贵的皇冠级颗粒装,算下来每颗约21元。”仙居县仙代农业开发有限公司负责人说,

“即使是二级杨梅,去年本地每公斤也就卖14—16元,今年要30—32元。”

我省各地大棚杨梅上市初期,售价多在80—200元/公斤,其中,精品东魁杨梅价格160—200元/公斤,精品荸荠种杨梅价格也在100—120元/公斤,各类品种的杨梅售价都比往年有较大幅度上涨。

产量下降是导致价格上涨的直接因素。仙居县农业农村局农技干部吴世军说,因为1—2月份持续低温寡照,东魁杨梅花芽分化缓慢,3月又遭遇高温,导致杨梅花期的授粉率大大下降,出现减产。5月,杨梅坐果期又遭遇持续强降雨天气,出现生理性病害症状,落果较为严重。

“今年,仙居杨梅大约减产三分之一左右,受灾严重的杨梅减产了八成左右,主要是露地杨梅影响比较大,坐果率较低。”吴世军说,“产量少价格自然高了。像重量15克至17克的杨梅,能卖到每公斤40多元,比去年翻番。”

这点也得到了专家的证实。浙江省农科院的杨梅专家梁森苗告诉

数智栽培,品质明显提高

浙江杨梅不仅种植规模大,种植品种也比较丰富,最具代表性的就是东魁杨梅和荸荠种杨梅,占全省栽培面积80%以上。东魁杨梅果形大,果实汁多味浓,甜酸适中,在长三角地区很受欢迎。

兰溪市马涧镇七星山名果庄园的东魁杨梅甜度高、品质好,在市场上口碑不错。记者随手取一颗,将杨梅汁滴在测糖仪上,仪表上显示14.4%。“一般来说,杨梅可溶性固形物含量达13%,已经比较少见了,若有14%以上的话,品质就非常好了。”兰溪市经济特产技术推广中心主任张启介绍。

庄园负责人汤友贵告诉记者,今年,自家的杨梅不仅糖度高,而且个头也比往年大。“除了天气因素外,也和我们去年下半年投入使用的七星山‘梅’好农场大数据平台分不开。”

记者看到,该庄园的杨梅大棚里,喷滴灌、气象土壤监测设施及高清视频监控遍布角落。七星山“梅”好农场大数据平台上,温度、光照、

湿度、农产品溯源等信息动态更新,清晰可见。

“我们一共有80亩的杨梅大棚,去年,成功申报了省农业‘双强’项目,投资400万元打造了大数据平台,其中政府补贴了50%。”汤友贵说,“有了这个平台后,管理方便多了,比如我在手机上设定一个温度,一旦大棚温度超过这个设定值,平台就会发出预警,大棚会自动通风。”

现在,汤友贵只需一部手机,便能精细管理整个果园。“通过设施化、数字化栽培,大棚杨梅可溶性固形物可以提高2个百分点,商品果率达到85%以上,优质果率达到70%左右,分别比露地提高约30%和40%。”汤友贵说。

在温州,因为采用大棚设施栽培,今年的丁岙杨梅比往年要熟得早一些。5月中旬,茶山新盘农业有限公司杨梅精品园大棚内,紫黑发亮的杨梅早已压弯枝头。该杨梅精品园负责人林媚媚指挥工人们将一颗颗果形圆润饱满的杨梅



记者,由于气候原因,今年东魁杨梅大面积减产,不少产区的减产幅度超过50%。

量少价高,销路依然走俏。兰溪杨梅自5月20日开采以来,果农汤友贵的手机铃声就一直没消停过。“杨梅刚上市时,每天产量只有1500多公斤,远远不够卖。”汤友贵说,“每天要接几十个电话,全是订购杨梅的客户打来的,20个工人加班打包都来不及。”

今年,汤友贵在精品杨梅的基础上,又推出了一款贡品杨梅,价格高达12元一颗。“贡品杨梅产量少,一天就200多公斤,是精中选精,每颗贡品杨梅果重不低于35克,足有乒乓球大小。”汤友贵说,“我坚持走杨梅精品化路线,让杨梅卖上高价。”

“今年杨梅成熟晚了一些,品质还不错,尤其是个头要比往年更大一些,果农的收益有保障。”省农技推广中心水果首席专家孙钧告诉记者。

种类繁多,深加工增效益

近年来,针对杨梅采摘和保鲜期短的特点,我省杨梅产区积极推进杨梅产业链延伸,在保证销售供应的同时,运用现代生产技术开发杨梅果酒等多种产品,提升价值链,拓宽增收链,真正实现企业增效、农民增收“两头甜”。

在青田县浙江嘉加乐食品有限公司的生产车间内,蒸汽腾腾,工人不断翻搅蒸汽锅内的杨梅酱,直到酱汁黏稠、变成深色,在另一个生产车间里,工人们将杨梅泥包裹进面团里,经过高温烘焙出软糯香甜的杨梅酥。

青田县是我省杨梅主产区之一。全县杨梅栽培面积11.2万亩,投产面积8.8万亩,2021年,青田杨梅产量5.02万吨,产值达4.2亿元。

“杨梅季节性很强,较难长时间储存,青田杨梅产量高、品质好,但下游产业一直没做出来,我们正好有这方面的能力和条件,尝试开发深加工产品。”浙江嘉加乐食品有限公司负责人张建明说,去年,公司与浙江工商大学合作,开始研发杨梅衍生产品,已有6个杨梅深加工产品已通过标准检验检测,开始大批量生产。

2020年,在仙居创业的台湾青年曾俊源借鉴台湾凤梨酥的制作工艺,创制了杨梅酥,并研发了一系列杨梅特色伴手礼。“品质稍微差一点的杨梅,经加工后,也很好吃。”为此,曾俊源与一位米其林二星烘焙师合作,推出了以仙居杨梅为馅料的杨梅酥。“杨梅酥非常受市场欢迎,第一年就给我带来了200万元的收入。”

在曾俊源的眼里,仙居的杨梅可以千变万化,在杨梅酥的基础上他研发出一系列新的杨梅深加工产品,包括杨梅冰激凌、杨梅蛋卷、杨梅年糕、杨梅香肠、杨梅珍珠奶茶等。“杨梅的纤维对人体很有益处,我们把它跟香肠、年糕结合在一起加工,肉类加纤维不会显得太过油腻,年糕加了杨梅纤维后,就比较容易消化了。”曾俊源说。

杨梅酱、杨梅酥、杨梅气泡水、杨梅酵素……如今,越来越多的主体进入杨梅深加工产业。

