

从“鲜果独大”到“衢枳壳”再到“青果茶” 一颗胡柚小青果的升值之路

□本报记者 郑亚楚

尽管常山胡柚离成熟上市还有一个多月时间,但常山县鸿春果业专业合作社的50多位社员,今年已赚取了胡柚的“第一桶金”,他们将疏落的新鲜胡柚小青果进行筛选、切片、烘干、装袋,加工成“衢枳壳”销售。“上个月,每天有几十个外地客商上门收购小青果干片,平均每公斤收购价20多元,社员的收入还是不错的。”合作社负责人李鸿春开心地说。他预计,今年全社胡柚小青果加工量有200吨,50多户社员总收入可达300多万元。

“今年,全县胡柚小青果干片总产量有6000吨左右,按每公斤20元计算,小小胡柚青果造就了亿元共富产业。”常山县农业农村局相关负责人介绍。目前,全县有胡柚小青果收购加工企业30余家,其中15家加工量可达150吨以上。

其实,除了被加工成“衢枳壳”,常山胡柚小青果还被开发成“青果茶”等产品,同样受到消费者青睐。从过去的“鲜果独大”,到“衢枳壳”、再到“青果茶”,曾被弃之如敝屣的胡柚小青果,如今成了“香饽饽”,不仅助推了胡柚产业升级,而且走出了一条让果农增收致富的新路子。



常山果农在加工青果茶。

青果入药,身价倍增

8月中旬,常山的胡柚小青果已采摘结束,正是后续加工忙碌的日子。当记者来到青石镇澄潭村采访时,常山县鸿春果业专业合作社负责人李鸿春正在将收购来的胡柚小青果贮藏 in 冷库里,数位工人带着手套,拿着编织袋,在车间里来回穿梭,忙着将烘干的胡柚片装袋。

李鸿春说,工厂里5个烘干机房马力全开,每天可以加工3000公斤胡柚小青果干片,一个月下来销售额达到180万元。

在冷藏室,李鸿春还向记者展示了他最新研究的“宝贝”——冻干胡柚片。“只要把温度降到零下60度,制出的胡柚小青果片色泽鲜绿,泡水后胡柚香气更浓,因为营养成分主要在果皮,所以使用冻干技术加工的胡柚片营养成分更高。”李鸿春说。

今年50多岁的李鸿春,和胡柚打交道已有30多年,从种植胡柚到贩销胡柚鲜果,再到现在用胡柚小青果加工“衢枳壳”,他经历了胡柚产业的起起落落,也见证了一颗小青果的升值之路。

胡柚是柚、橙天然杂交而成的地方特色柑橘品种,在衢州一带有600多年的栽种历史,是常山的特色农产品和传统农业主导产业之一,全县胡柚种植面积超10万亩,参与胡柚种植、生产与销售的农民有10万人。但是,在胡柚种植生产过程中,每年7、8月份,胡柚落花落果后,会产生一部分自然落果和残次果,还有一部分人工疏果,这部分小青果全县总量有数万吨。过去,这些废弃的小青果大多作为垃圾倾倒在垃圾场、果园,不但造成大量资源浪费,而且污染环境。

产业发展的转机在2016年。这一年,地方特色中药材品种“衢枳壳”被列入《浙江省中药炮制规范》,而炮制“衢枳壳”的原料就是胡柚小青果,原本弃之不用的小青果开始变废为宝,而且行情连年看涨,身价倍增,从过去的每公斤10多元涨到最高时的每公斤30多元。

2018年,“衢枳壳”又被列入新“浙八味”和“衢六味”,由此产生的品牌效应,带动了胡柚小青果量价齐升。李鸿春敏锐地看到广阔的市场空间,立即抓住机遇,一方面加大对胡柚种植基地的疏果力度,另一方面添置设备,开展加工,带领周边果农一起致富。“每年,周边村庄约有800多户胡柚种植户将胡柚小青果干片送到合作社,通过合作社销售出去。”李鸿春说。

这几年,合作社生产的“衢枳壳”数量逐年增长,到2021年,已达300多吨。今年因为胡柚开花季节天气变化频繁,影响坐果率,小青果产量有所下降。李鸿春说,截至8月底,合作社已收购、加工胡柚小青果干片200多吨,整个合作社的销售收入达300多万元。

常山县农业农村局的统计数据显示,2021年常山县共生产、销售“衢枳壳”药材或原料6000吨,平均售价约每公斤36元,总产值2.2亿元。

标准先行,规范生产

效益高了,农民的积极性也就高了。然而一哄而上的生产局面也给产业发展埋下了隐患。

“这几年‘衢枳壳’的产量逐年上升,但农户们普遍没有规范的生产流程,收购来的产品良莠不齐,需要重新筛选、加工。”常山县中药材产业农合联协会负责人告诉记者,“刚入药时,常山的‘衢枳壳’没啥名气,产品质量参差不齐,价格混乱,牌子混杂。”

为确保青果干片品质,保证“衢枳壳”拥有足够的药材含量,提高市场竞争力,常山县农业农村部门每年都会对小青果的生长过程进行跟踪,从落果开始,以周为期,持续对青果有效成分的含量开展检测,并结合光照、雨水、生长情况等条件,确定最佳采摘期。今年是6月25日至7月25日,之前和之后各个收购点都不能收购胡柚小青果。

今年9月8日,《中药材衢枳壳生产技术规程》衢州市地方标准正式发布。该标准对“衢枳壳”生产环境、栽培管理、采收与加工、成品要求等进行了规范,为“衢枳壳”中药材高质量生产提供了标准操作指南。

青石镇是常山胡柚“祖宗地”,也是常山县规模最大的“衢枳壳”生产区,现有胡柚种植面积2.1万亩,年产量3150吨,被称为“浙江衢枳壳之乡。”“为切实提高‘衢枳壳’的品质,我们建立了胡柚青果片信息云端数据库,引导果农适时采摘,强化质量监管,保证产品质量,并鼓励组建行业协会,制定行业规范,全面提升‘衢枳壳’质量。”常山县青石镇相关负责人介绍。

记者从常山县农业农村局获悉,该县已制定出台了加快胡柚产业高质量发展新三年行动方案,把药用化、加工化作为主攻方向,鼓励农业企业、合作社、家庭农场、大户等各类主体规范生产“衢枳壳”原药材;县财政每年统筹安排专项经费1000万元,用于种苗繁育、质量检测、烘干加工、仓储冷藏等产业链各环节。同时,围绕青石、东案胡柚特色产业强镇、工业园区、精品基地等胡柚产业集聚区,全面布局种植、初加工、深开发等一体化项目,已形成“青石镇江家畈道地药材基地+产地趁鲜加工+中药饮片”的产业发展模式。



青果茶

做深做精,壮大产业

其实,常山胡柚小青果不只是被加工成“衢枳壳”。近年来,常山县致力于技术创新,还开发出“青果茶”等产品,进一步做大做强小青果产业规模。

“胡柚可药食两用,我认为还有很大的加工潜力。”浙江德茗农业开发有限责任公司董事长段辉根不满足于“衢枳壳”的生产。2019年,他突发奇想,将茶叶和胡柚青果结合在一起,打造一款专属常山的标志性茶品。

说干就干。通过多次尝试,段辉根终于敲定了以普洱茶作为胡柚青果茶的内容物。“常山胡柚青果茶是以常山胡柚青果、云南的普洱茶为原料,胡柚皮口感偏涩,但普洱茶不涩,两者的口味能够更好地融合在一起,有一种独特风味。”段辉根告诉记者,常山胡柚青果茶于2019年投产,并注册了“茗珍仙”商标,于2020年开始开通线上淘宝店进行销售。一投放市场,反响不错,产品畅销杭州、福建、广州等地,当年销售额就达80多万元。

日前,记者来到位于球川镇的于浙江德茗农业开发有限责任公司采访,一进公司大门,便能看到塞满普洱茶的胡柚青果,被放在猛烈的阳光下炙晒,一个原本小巧玲珑的小青果,被晒烤得干瘪焦黄,坚硬无比。

相比“衢枳壳”,胡柚青果茶的生产过程更繁琐。在公司的生产车间,记者看到,清洗干净后的胡柚青果先被压出两个小孔,工人们通过小孔将其中的果肉掏干净,再将乌黑的普洱茶塞入青果中。经太阳暴晒后,青果被晒干,并褪去青色,再用锡箔纸包装好,投放市场销售。

“青果茶生产一般从7月初持续到9月底,每年产量约2.5万公斤。生产过程中主要是人工成本较高,一条流水线需40多个工人,一天只能生产400—500公斤。青果茶的市场价,普通装的每公斤400元,精品装800元。目前,市场销路总体不错。”段辉根说。

虽然投放市场时间不长,但消费者的认可度很高。2020年10月,茗珍仙牌胡柚青果茶在常山县文广旅体局、常山县民宿行业协会联合举办的首届民宿伴手礼大赛上获一等奖。2021年12月,茗珍仙牌胡柚青果茶荣获2021浙江网上农博会新产品金奖。

青果茶已成为球川镇一大富民产业。今年4月,球川镇被省供销社列入“共富示范点”项目建设,浙农集团下属的现代农业公司及景岳堂中药材公司结对帮扶当地衢枳壳、胡柚青果茶等产业发展,打造共富产业。“我们帮助建立百亩共富示范基地,并投入专项资金,建立农产品产销追溯系统,帮助树立农产品品牌和推动地道药材入典。今年预计小青果加工产能增至400吨左右,产值增加100万元以上。”球川镇副书记寇恺说。

久久为功,破茧成蝶。从过去“鲜果独大”,到如今青果入药、再到开发茶饮料,常山胡柚产业不断迸发出新活力。



衢枳壳