



大棚里的水果番茄,收获在即。(余建文 摄)

3月31日,“花满田园 跑进春天”2018镇海春光漫游季暨镇蜜水果番茄节在宁波植物园热闹启幕。游客在欣赏满园花海的同时,还品尝了别具风味的番茄盛宴。镇海多家种植基地出产的10多种大小、口味不同的水果番茄,令游客大赞“太好吃啦!”

从溯浦、九龙湖一直到骆驼、庄市,一星期走一镇。今年春天,镇海产水果番茄开启了一场“美味大巡游”,所到之处,吸粉无数。在宁波的一些水果店,镇海的精品水果番茄被摆上货架论只卖,10元一只,身价不菲,可消费者依然争着买。

甜甜糯糯,“就是小时候的味道”,一只番茄勾起人们心底的记忆。历经6年打磨,镇海在宁波首次实现水果番茄的规模化种植,并晋级为“网红”产品,走出了一条精品农业创新之路。

10元一只西红柿 顾客抢着买 探寻“镇蜜”水果番茄的田野“蜜语”

本报记者 余建文

寻找美味 从一亩试验地起步

上周三早晨,溯浦镇岚山村家圆农场负责人陈善忠与工人一起采摘水果番茄。“庄市有家单位订了500箱,急着要呢”。新建的大棚里,蔓延的藤条高高挂起,成熟的番茄似一只只红色的小灯笼,沉甸甸地悬挂在枝头,煞是好看。

老陈是种草莓的高手,但最近两年,他将大把精力放到了水果番茄种植上,今年栽种了30亩,比去年增50%。“多亏孙老师引进了一个好品种,让我们挣到了钱!”

陈善忠口中的孙老师,是镇海区农技推广总站的农艺师孙其林。“当初没想别的,就为了找好吃的”,说起当初引种的事,孙其林觉得是“缘分”。

番茄原产地在南美,在中国普遍种植也就几十年。不过,现在市面上所卖的俗称“硬番茄”,口味酸,肉硬,不好吃,唯一的好处是耐储藏,放上半个月不会坏,适合长途运输。

孙其林一直在寻找,小时候那种酸甜可口的番茄哪里去了?6年前,他碰到上海市农科院的一位老朋友,说起这事,老友说,“有种来自日本的水果番茄,非常好吃,但很难种”。早几年,上海试过推广种植,可惜没成功。

孙其林把这包进口种子拿了回来,在骆驼街道的百汇农庄搞了一亩地做试验。第二年番茄成熟结果,“摘下来一尝,酸酸甜甜,小时候的味道又回来了”,孙其林不禁大喜。

后来得知,这个品种因为果实像桃子,叫做“桃太郎”。一个新品种要引种成功,光试验田可不行。此后,孙其林找到溯浦湾塘的三四户果蔬种植户,开始小面积引种。

农业科技业内有句俗语:好吃的必定不好种。孙其林说,这水果番茄对温湿度变化很敏感,的确不

好“伺候”:冬天怕冷,易诱发灰霉病,果子要烂掉;气温太高也要生病,水浇多了果子会裂……

孙其林像养小孩一般精细栽培,慢慢摸熟它的“脾气”,经过两三年试验,从施肥防病到田间管理,摸索出一套适合“桃太郎”的种植模式,亩产增加很快,并且通过举办技术讲座,吸引更多农户加入进来,推广面积逐年增加。到2016年,镇海的水果番茄种植面积突破了100亩,平均亩产近4000千克。

“网红”番茄 果香远飘长三角

水果番茄,在奉化、鄞州等地,也有零星种植,“但规模化推广种植成功,镇海在宁波是头一个”,镇海区农业局负责人自豪地说。

厚积而薄发。早两年,因为产量不大,镇海几个农庄出产的水果番茄尚不大为人所知,但到了去年,突然“爆发”。其中一个标志事件是溯浦的“金果园”把番茄放到水果店和生鲜超市当水果卖,4个番茄卖36元,竟然掀起抢购热潮。

番茄为何能当水果卖?“金果园”负责人杨乾雄告诉记者,国际上以含糖度高低来区分水果和蔬菜。含糖度8%以下蔬菜,8%以上为水果。市面上售卖的普通番茄之所以酸,因为含糖度在4%-5%,而他们基地种出的番茄,含糖度一般为9%,像“听香”品种,含糖度甚至在13%以上,跟葡萄差不多甜,是货真价实的水果,且符合现代人的口味。

酸甜多汁,吃上一口,唇齿留香。水果番茄还因为富含多种维生素和茄红素,被认为是上佳的保健水果。现在,镇海不少市民已经爱上了这一品种,并在朋友圈里广为传播。“我每天要吃一两个,都离不开了”,家住骆驼的刘女士这样说。

去年,“金果园”基地组织了营销团队,并借助几个网销平



在骆驼番茄节上,市民品尝刚摘的水果番茄、草莓。(记者 余建文 摄)

台,第一次把水果番茄单价拉到了每千克20元,依然供不应求。杨乾雄说,去年夏天,有位北京客户诚心求购,最后开出了每千克136元的“天价”,“不过这是极端例子”。2017年,“金果园”的30亩大棚水果番茄,平均亩产8万元,是种植草莓产出的两倍多。

据不完全统计,2017年,镇海区水果番茄种植面积300亩,平均亩产值在五六万元之间,是普通“硬番茄”的三四倍,这让种植户们乐开了花。今年,农户积极性更高,全区水果番茄种植面积突破了400亩。

做强品牌 科技鼓起农户“钱袋”

“去年冬天太冷,秋天种下的

苗被冻坏了,但今年春节前播种的一批长势不错”,陈善忠乐滋滋地说,今年水果番茄价格又“蹿”了一大截,大个的“桃太郎”眼下能卖30元一千克,小个品种像“绿宝石”,甚至涨到了60元一千克。“即便五六月份供应量达到高峰,也能维持在20元每千克左右,水果番茄真正成了镇海农民的致富果!”在他的基地里,试验种植了20多个品种的水果番茄,种子来自五六个国家,果实颜色、形态各异。求新求变,是这个种地30多年“老把式”的一贯追求。

孙其林说,水果番茄种植大棚、空地都能种,但技术要求高,投入成本也大,比如施肥就要多用有机肥,如果改作复合

肥,口感就变差了,冬天为了保温,农户甚至用上了煤气灯。“不同的土壤,技术、管理方法也有差异”,孙其林告诉记者,从去年起,陆续有绍兴、慈溪等地的农户跑来镇海取经学习,但种成功的不多。

目前,镇海的水果番茄已分布到溯浦、九龙湖、骆驼、庄市等多个镇(街道),种植农户上百户。一些基地借助网销途径,把水果番茄销往外省,非常抢手。杨乾雄说,网上客户以长三角地区居多,通过顺丰快递,一天就能送到家,他们最远的还卖到新疆、东北等地。去年,“金果园”在云南建水新建了一个220亩的基地,一部分也用来种水果番茄。

因为到了盛夏,本地水果番茄落市,“这时,用云南的货品来补充,可做到全年不断档,还能卖个好价钱”。

对耕地面积不过5万亩的镇海来说,水果番茄的推广种植成功,意义非凡。“发展现代农业,就是要提供受市场欢迎的、更优质更好吃的产品,这也是推进农业供给侧改革的应有之义”,镇海区农业局有关负责人说,水果番茄的“走红”正顺应了消费升级这一潮流。区里准备通过“镇蜜”这个统一品牌,进一步打响镇海水果番茄的知名度,并加大技术推广力度,做强农业精品产业,让更多农户享受到科技农业带来的红利。

精深加工让「尾货」水果重生 草莓干、蓝莓酒、桑葚汁、水蜜桃酒……

本报记者 何峰

这几天,位于慈溪市坎墩大学生农业创业园内的慈壹佳草莓园里,负责人孙永涛忙着采摘即将下市的草莓,然后放进果蔬加工机,在零下45摄氏度的条件下冷冻5个多小时,将新鲜草莓做成草莓干。

“经过降温、预冻、抽真空、干燥等多个环节,草莓完全脱水,但保留了草莓原来的营养成分。”孙永涛说。记者看到,脱水后的草莓干“粉嫩呆萌”,保持了“高颜值”。放进嘴里,“咔”的一声,酸甜的味道充盈口腔,质地较其他果蔬干更为酥脆细腻。

孙永涛介绍,进入四月份,红火了半年的“草莓季”进入“倒计时”,草莓个头开始变小,样子也不再那么光彩鲜亮。由于气温升高,本就娇嫩的草莓更加不易保存,稍一触碰,短时间内就出水变质,经销商不再上门收购。3月一过,来大棚采摘草莓的游客也是寥寥无几。“快下市的草莓一般以很低的价格处理掉,甚至烂在田里当肥料。”如何为30亩草莓“尾货”找到“好去处”,实现变废为宝,成了孙永涛一直思考的问题。

五六年前,孙永涛开始关注草莓的深加工技术。去年,经过深思熟虑,他投资20多万元引进一台果蔬冻干机,进行试验。经过几个批次的尝试,他逐渐掌握了窍门,技术开始成熟。“目前,100千克新鲜草莓可以做成10千克左右的草莓干,草莓干每千克能卖到400元。农场50克包装的草莓干非常受游客的欢迎。”孙永涛介绍。

宁波枕山面海,产出丰富。近年来,随着农旅一体化的快速推进,草莓、蓝莓、无花果等品种的种植面积不断扩大。推广水果深加工技术,成为延长产业链、提高附



加值的必然途径。这几天,奉化区尚田镇青农创客中心的工作人员忙着接收种植户送来的草莓,经过分拣和清洗,根据不同的加工方向进行下一步处理。被誉为“中国草莓之乡”第一镇的奉化尚田镇,拥有优质草莓基地5500亩,每年到这个季节,大量“尾货”草莓的销路成为困扰种植户的难题。去年,青农创客中心在台湾食品专家指导下,推出了草莓主题糕点、草莓系列伴手礼、草莓酵素饮品等衍生产品,颇受市场欢迎。“今年,我们和本地加工企

业进行了对接,进一步推进草莓的深加工。目前已经收了5000千克新鲜草莓,准备加工成草莓果汁、草莓酱、草莓酒、草莓干和草莓糕点等产品,预计六七月份就可以上

市。”中心负责人赵浩说,做好草莓的精深加工,形成系列化产品,也有利于促进农旅融合发展。

在尚田镇,不少草莓种植户会将“尾货”草莓发酵,酿成草莓酒。此外,在尚田还能看到水蜜桃酒、无花果酒、猕猴桃酒的身影。“因为是蒸馏酒,度数还是有点高,但具有浓郁的草莓香味,主要送给亲朋好友品尝。”草莓种植户陈利生告诉记者,自酿草莓酒量很少,若要大规模生产加工,门槛很高。

在余姚梁弄汪巷村占地500亩的“百果园”里,颗颗绿色的蓝莓挂满了枝头,再过一个月,成熟的“蓝精灵”将迎来八方游客。“百果

园”的负责人汪国武说,蓝莓的销售主要靠游客来园采摘,最后剩下一些个头小的、品相不好的,就用来做酒。没想到蓝莓酒一鸣惊人,比进口葡萄酒还好喝。慈溪一位企业家找上门买走20箱,作为企业招待用酒。

前年,汪国武申请了“蓝莓酒独特制作工艺”的国家专利,并进行QS认证,将这种“土货”推向市场。“口口相传,蓝莓酒的销售情况一年比一年好,产值已经超过蓝莓采摘。以前没人要的下市蓝莓实现了大收益,产业链越来越长,附加值越来越高,果农的收入就能再上台阶。”汪国武欣喜地说。

◀尚田青农创客中心的员工正在处理草莓。(何峰 摄)
▼孙永涛加工的草莓干。(何峰 摄)

