

地产柿子迎来上市旺季

今年是个丰收年

本报讯 (记者 朱一丹 谢舒奕 通讯员 胡骏 王萍) 又到了地产柿子的上市旺季。记者昨天走访市场了解到,今年地产柿子迎来一个丰收年,部分主产区柿子产量较去年增加两成以上。而随着地产柿子,特别是地产吊红逐渐上市,前段时间在市场上“唱主角”的外地大红柿销量渐减,慢慢开始淡出甬城水果市场。

记者走访多地了解到,最近几天,无论是在余姚市大岚镇柿林村,还是在鄞州、镇海、宁海等地郊区的农家果园,已经能够看到一大片红艳艳金灿灿的柿子挂满枝头。

记者了解到,相比去年,今年宁波地产柿子算得上“大丰收”。“作为浙东地区著名的柿子产区,我镇已有400多年的柿子种植历史。眼下,全镇200余亩柿子林年产柿子10余万公斤,总产量比去年同期增长20%-30%。”余姚市大岚镇旅游办有关负责人沈莹燕一边带着记者走访柿园一边介绍。

在采访中记者了解到,宁波本地虽然也种植部分大红柿等,但主要的品种是吊红,这也是在宁波消费者中最负盛名的柿子品种。在鄞州区章水镇李家坑村,余姚市大岚镇柿林村里,柿农都告诉记者,虽然今年柿子产量高了,但价格并没有下降,基本和前几年售价持平。“根据吊红的个头、品相差异,每公斤可以卖到6—10元,品质最好的甚至可以冲上每公斤12元,这个价格水平和去年差不多。”柿林村果农沈师傅告诉记者。

据了解,前段时间在甬城水果市场上“唱主角”的则是外地柿子。不过,随着地产柿子的陆续上市,这些外地柿子风光不再,特别是大红柿,销量减少尤为明显。

昨天下午,记者在海曙区一家水果超市里看到,如小红灯笼般大小的本地吊红一个个整齐地摆放在进门最显眼位置的货柜上,之前摆放在该货柜上的陕西大红柿,已经被挪到了与之相邻的其中一个侧面的小货柜上,而且数量也较之前少了一半多。

“从甜度、水分来说,吊红都比大红柿更胜一筹,而且吊红在宁波消费者中认可度更高。所以从本地吊红上市开始,大红柿的销路就少了许多。”一位店员告诉记者,上周时店里柿子还是以外地大红柿为主,到了这周,大红柿销量已经少了约三分之一。

记者随后从甬蔬果品批发市场了解到,自从本地柿子开始上市后,市场里到货的外地柿子数量明显减少。“一般每年先是广西、云南的大红柿开始抢先上市,然后是陕西、山西的大红柿和吊红,接着是本地柿子。自从上周末本地柿子上市后,现在市场里陕西、山西的柿子每天销售量在30多吨,差不多较本月上旬减少了三分之一,而且在到货的柿子中,原先占大头的大红柿比重减少,现在基本上运过来的都是吊红。”该批发市场一位工作人员称。



四明山出产的吊红。

记者 徐佳伟 摄

链接

常见柿子品种

最常见——大红柿 外形偏扁圆,个大肉厚,外观鲜红艳丽,果汁较稠。是市场上最为常见的一种柿子品种,上市销售期也较长。除了直接吃,还被用来制作成柿饼、柿酒、柿脯等。

最好吃——吊红 比起大红柿个头要小很多,一般如鸡蛋一样大小。外形较圆,外观颜色比大红柿更红艳一些,无核。是各柿子品种中口感最好的,甜度很高,含水足。比大红柿上市较晚,在宁波本地和陕西等国内多个地方均有种植。

最另类——脆柿 除了软柿子之外,现在市场上还有一种在售的柿子,摸上去较硬,吃起来像苹果一样较脆,这种柿子被称为脆柿,又叫甜柿,从台湾、日本等地引进,主要种植在广西、福建等南方地区。其果形似扁球稍偏方形,色泽一般为橙红、个皮薄、肉厚无核,甜度较高。俗话说:“柿子要挑软的捏。”可是脆柿却不同,其在脆时吃上去的口感比较时更清甜。



前天,在象山丹东街道的一处淡水鱼养殖塘,农户正围网捕鱼,忙得不亦乐乎。据养殖户介绍,今年年景好,估计能捕捞10万公斤左右的活鱼,经济效益比较可观。 通讯员 夏雨 摄

秋汛期渔民捕鱼忙

上市鱼品肉质肥美,价格实惠

本报讯 (记者 朱一丹) 金秋十月鱼儿肥。眼下正值秋汛期,也是各种鱼捕捞丰收季节。记者昨天走访市区一些菜市场 and 超市看到,近期市场上淡水鱼和海鱼品种丰富供应充足,而且价格也实惠,爱吃鱼的市民可以好好饱饱口福。

昨天下午,记者在海曙区一家菜市场的水产区转了一圈看到,各种鱼类汇聚一堂,既有海里的鲳鱼、黄鱼、带鱼等,也有湖里的鲫鱼、白鲢、胖头鱼等,品种不下十余种,能充分满足市民对各种鱼的需求。

“差不多每年10-11月是秋汛期,也是鱼长膘的时候。对于东海渔业捕捞来说,秋季也是一年中收获最集中的时候。前段时间的台风和大风天气过后,最近一直都是晴好天气,使得海鱼捕捞更为有利。”宁波市水产批发市场大水产交易区负责人戎永敢告诉记者,近期批发市场里新鲜海鱼到货一直非常丰富,日均成交量500吨左右的海鲜中,三

分之二以上都是各种海鱼,其中以小黄鱼、带鱼、鲳鱼最为常见。“由于10月份秋汛开始后,海鱼捕捞量保持高位,不少鱼类的价格也从9月份开渔初期的高价逐渐回归合理区间。因此,最近可以说是吃鱼既肉质肥美,又价格实惠的好时机。”戎永敢称,正是由于近期海鱼量大价跌,因此不少冻水产及干水产加工商已经开始收购囤货。

除了海鱼外,近期淡水鱼也开始迎来收获期。记者从上述批发市场的淡水水产交易区了解到,交易区内现在每天成交的淡水鱼数量在7.5万公斤左右,其中最主要的品种还是市民常吃的鲫鱼、白鲢和胖头鱼。“最近,宁波本地的一些水库、湖泊,已经开始收获捕捞,为市民供应了不少肥美的淡水鱼。不过,总体来说,现在我们在摊位上批发的淡水鱼主要来自江苏等省外地区。”淡水水产交易区一位经营户告诉记者,现在还没有到秋汛捕鱼的最高峰,预计等到11月上中旬,秋汛捕鱼进入高潮,届时市场上鱼类肉质更好,价格也会比现在更进一步回落。

今年余姚榨菜种植面积将超8万亩

将推广机械化收割

本报讯 (记者 鲁威 通讯员 沈华坤) 这几天,北仑、慈溪以及余姚泗门、临山、黄家埠、小曹娥等主要榨菜产地的农户趁着晴天、土地松软,抓紧时间播种榨菜籽。余姚市是我市榨菜主要种植地,今年该市榨菜种植面积将超过8万亩。据了解,目前已有一半榨菜苗播种完毕。

据榨菜种植户介绍,常年榨菜播种最适合的时间是十月上旬。今年九月底的阴雨给姚北榨菜播种送来滋润的土壤,为榨菜培育壮苗打下坚实的基础。

榨菜是余姚市面积最大、受益农民最多、产业化最高的农作物,近年来,随着工业化、城镇化进程的加快和农业产业结构的调整优化,该市榨菜种植面积逐年减少,不利于榨菜产业持续发展和农民增收。

不过余姚农民们并不用太担心明年榨菜的价格问题。9月底,榨菜协会召开理事会讨论过榨菜品种、播种时期、生产销售形势等问题,

并初步确定明年的榨菜收购指导价不低于每公斤0.8元。到明年收割期前,榨菜协会还将对全市的榨菜面积、产量和各企业的收购数量进行新一轮的摸底。

据记者从余姚市农机局了解到,余姚阳明街道一家榨菜收割机研发单位已成功研发榨菜收割机。据研发单位负责人介绍,研制榨菜收割机已有五六年,通过不断的收割试验,改进,目前已基本定型,现榨菜收割机配套动力约80马力,收割幅度2米,每小时收割作业效率约4亩,是人工收割效率的150倍以上,在今年的榨菜收割试验中,榨菜破损率、切叶情况良好,取得了成功。

观看过榨菜收割机运行后,余姚农机局检查组认为榨菜收割机的研制成功,使榨菜产业有望实现全程机械化作业,可克服榨菜收割期间因收割时间短,不敢大面积种植,人工短缺等困难,将给余姚榨菜产业带来较为深远影响,积极推动榨菜产业发展。