

# 浙江最老产区期待新「梅」景

## 宁波约占全省杨梅栽培总面积的五分之一

昨天清晨4点不到，余姚市三七市镇唐李张村梅农张赞就组织工人们上山摘杨梅了。他们戴着头灯，背起竹筐，一路低头快步疾走。“不早上山来不及呀，今天有1500份订单等着发货呢！”张赞兴奋地说。

这段时间，随着地产杨梅开始大批上市，在余姚、慈溪等主产区，像张赞这样每日忙忙碌碌的梅农数不胜数。

宁波是浙江最老的杨梅产区，是荸荠种杨梅的发源地，7000多年前就有杨梅原种。目前常年栽培面积33万亩左右，约占全省杨梅栽培总面积的1/5。从最初的“一枝独秀”，到如今的前有兰溪杨梅“抢跑”，后有仙居“乒乓球”杨梅进军全国，以及云南杨梅“抢滩”，宁波杨梅如何保持先发优势？新形势下，宁波杨梅经济怎样做大？

记者 王博 黄春晓 通讯员 韩宇雯 郑拓

### 留住“老底子”的味道

连日来，鄞州区横溪镇大岙村意梅家庭农场，81岁的任锡龙和55岁的儿子任云达穿行在杨梅树下，仔细观察今年杨梅树的挂果情况。作为宁波人心目中“最对味”的杨梅——露天生态杨梅，今年因春季前期温度低，集中上市时间在6月中旬，稍晚于去年。

“气温偏低，杨梅就会推迟上市，但我们疏花、剪枝、养护一样没落下，杨梅的个头和口感是近几年中最好的。”任云达笑着说。

与任云达的杨梅形成鲜明反差的是，这几年各地杨梅都着急“赶早”，一些大棚杨梅5月中下旬就上市了。为留住杨梅“老底子”味道，

市农业农村局加强宣传引导，为梅农提供技术指导，共同破解山地杨梅露天栽培、“靠天吃饭”等难题。同时，与省农业科学院合作开展杨梅优质丰产栽培技术研究，多举措提高果树抗病能力，杨梅“大小年”问题基本得到解决。

此外，余姚、慈溪分别制定了“原产地域产品保护”国家标准，不仅绘制杨梅绿色精品标准化生产模式图，还给杨梅贴上“宁波市信用农产品承诺达标合格证”，让杨梅带着“身份证”上市，可溯源更可寻味。

“今年预计全市杨梅产量在12万吨左右，与2023年高产量相比适当减少，但品质提高，果实口感更好。”市农业农村局农技推广总站农艺师樊树雷说。

### 小杨梅“链”出大产业

昨天，在宁波礼坊食品有限公司生产车间内，工人们正忙着制作杨梅酥。经过和面、熬馅、烘焙等工序后，一枚枚馅料饱满的杨梅酥新鲜出炉。

杨梅集中上市期也是订单高峰期。“每100公斤杨梅可以制作约4000枚杨梅酥，通过深加工，实现了单季果品的全年销售。”该公司生产主管杨兴利在接受采访期间，又接到了一笔4500枚的杨梅酥订单。

无独有偶，杨梅和非遗技艺也擦出了“火花”。这几天，在余姚市成业杨梅专业合作社，非遗传承人陈业正在酿制杨梅酒。“以杨梅浸酒为基础，合作社还研发推出了杨梅蒸馏酒，口感醇厚，每公斤能卖到400元。”陈业说。

为解决杨梅鲜果运输不便、不耐

储存、赏味期短等问题，各地除了杨梅酥、杨梅酒，还创新推出了杨梅宴、杨梅糖、杨梅蜜饯、杨梅果酱、杨梅罐头等，不断延长产业链。

源于杨梅，但不止于杨梅。这几天，在上海北外滩举办的余姚“梅”灵个”市集上，杨梅展销、非遗文创、文旅景点等近30个摊位一字排开，一幅好吃好看又好购的文旅画卷在众多前来“轧闹猛”的上海市民及游客面前徐徐铺开。

6月6日，2024中国·慈溪杨梅采摘季开启，现场不仅有鲜果采摘，还有美食嘉年华和音乐会，数以万计的“饕客”为寻味一颗“老底子”杨梅而来。据不完全统计，今年端午假期，慈溪杨梅主产区引来游客超20万人次，较去年同期增长10%。

“望梅兴叹”。对此，宁波市农业科学研究院研发了箱式气调保鲜装备，可使杨梅保鲜期达到21天，好果率86.5%；宁波顺丰开通至国内241个城市的航空快运线路，均已实现次日达或隔日达；余姚梅农通过互联网销售杨梅，占总销售额的15%。

未来，如何让一颗颗小杨梅呈现新“梅”景、长成大产业？

余姚市农业技术推广服务站高级工程师汪国云建议，我市应推动杨梅一二三产融合发展，助力杨梅产业构建一套从生产、加工到流通、销售的一体化产业体系。“在此过程中，政府要出台切实可行的政策，投入真金白银建设专业化交易市场，为杨梅主产基地升级基础设施。同时推动杨梅产业链向高附加值领域发展，带动宁波杨梅实现从季节性到全年性、从地域性到全球性发展。”

现阶段，宁波杨梅产业发展须要补齐哪些短板？樊树雷认为，尽管我市已广泛开展杨梅栽培技术培训，但仍有大部分的梅农对新技术应用缺乏认识和理解。“建议加大适度修剪、适时疏花疏果、配方施肥等关键技术的培训，进一步提升杨梅品质、产量，帮梅农创造更多收入。”

俗话说，杨梅“一日味变，二日色变，三日色味俱变”。虽然现在的储存技术让杨梅的保鲜期有所延长，但仍有许多外地人



梅农任云达在装杨梅。(王博 李超 摄)

### 专家支招

## 杨梅怎么挑怎么吃怎么保存

进入杨梅季，你是否还在担心不会挑杨梅？杨梅有哪些营养价值？怎样处理才能吃上健康又美味的杨梅？吃不完的杨梅该如何保存？为了解答这些关于杨梅的问题，记者专访了中国园艺学会杨梅分会理事汪国云。

记者：汪理事，眼下杨梅大批上市，市面上有荸荠种杨梅、东魁杨梅、白杨梅等不同品种，消费者该怎样挑到心仪的杨梅呢？

汪国云：挑选杨梅首先得根据色泽、大小来辨别品种，因为不同品种的杨梅具有不同的风味。目前市面上常见的杨梅有荸荠种杨梅、东魁杨梅、水晶杨梅和夏至红杨梅四种。荸荠种杨梅、东魁杨梅成熟时颜色呈紫红色或紫黑色，正常情况下东魁杨梅果实相对较大，荸荠种杨梅则更“小家碧玉”些。水晶杨梅和夏至红杨梅属于白杨梅品种，水晶杨梅以白色为主，略带黄色或淡粉红色，夏至红杨梅一般为粉红色或深红色。

个人可以根据品种来选择自己想要的甜酸度。荸荠种杨梅、东魁杨梅口味以甜味为主，略带酸味或无酸味。水晶杨梅和夏至红杨梅酸味相对明显，酸甜适中，值得一提的是它们带有一种独特的鲜味。

在选定杨梅品种之后，就要进一步判断杨梅的成熟度。一般来说，色泽越深，杨梅的成熟度越高，酸味就会减少甚至消失。水晶杨梅白中带黄、带粉红色甚至呈现透明状的果实，口感更好。另外，同一品种的杨梅，果实越圆整，发育越充分；肉柱越饱满，吃起来口感越柔润。

记者：作为时令水果中的“顶流”，杨梅有哪些营养价值？

汪国云：食用杨梅对人体主要有四大好处。第一，杨梅富含膳食纤维，能促进肠道蠕动，有利于肠胃健康；第二，杨梅富含花

青素和维生素C，具有一定抗氧化作用并且能增强人的免疫能力；第三，杨梅富含钙、铁、镁、钾等微量元素，食用杨梅能够调节人体体液平衡；第四，杨梅含有大量有机酸，能够健胃消食。

记者：杨梅果实表面凹凸不平，应该怎样处理才能在确保健康的同时又保留杨梅的风味呢？

汪国云：宁波本地杨梅多产于丘陵山地，生长环境好，远离污染源，且杨梅从幼果到成熟，时间仅为三个月，被污染的风险较低。因此，直接食用杨梅是安全的。

当然，想要在确保健康的同时又保存杨梅的风味，我建议将买回家的杨梅用常温饮用水冲洗、浸泡，三五分钟即可，然后沥干杨梅表面的水分就可食用。

记者：杨梅不仅上市时间较短，而且较难保存。我们应该如何保存杨梅，延长它的赏味期？

汪国云：若想要尽可能久地保存杨梅，首先要精心挑选，去除成熟过度的、已经发软、果肉有破损的杨梅。挑出来的杨梅放在冰箱里冷藏即可。一般新鲜杨梅可以在冰箱冷藏保存一周左右。如果用的是敞口容器，须覆盖一层保鲜膜，以防止杨梅果实水分蒸发。当然，如果仅短期存放一两天，只要将杨梅放在室内通风、阴凉处即可。

此外，还可以将经过挑选的杨梅装入保鲜袋冷冻，我们既可以直接食用冰镇杨梅，也可以用常温饮用水将杨梅化冻后食用，还可以将冰镇杨梅放入酒或饮料中品尝。

(记者 黄春晓)



梅农采摘杨梅。(王博 李超 摄)

### 走稳“梅”好共富路

苏东坡曾赞“闽荔枝、西凉葡萄，未若吴越杨梅”。1995年，余姚市被命名为“中国杨梅之乡”，2004年又被评为“杨梅原产地”；慈溪杨梅先后荣获中国驰名商标、国家地理标志证明商标等称号，品牌价值超11亿元。

现阶段，宁波杨梅产业发展须要补齐哪些短板？樊树雷认为，尽管我市已广泛开展杨梅栽培技术培训，但仍有大部分的梅农对新技术应用缺乏认识和理解。“建议加大适度修剪、适时疏花疏果、配方施肥等关键技术的培训，进一步提升杨梅品质、产量，帮梅农创造更多收入。”

俗话说，杨梅“一日味变，二日色变，三日色味俱变”。虽然现在的储存技术让杨梅的保鲜期有所延长，但仍有许多外地人



昨日正值周末，不少游客在江北北区苏湖村采摘杨梅。(陈结生 摄)

