



经济视点·记者调查

# 改良品种、改造果园、精深加工——漳州荔枝，如何走好发展之路

最近,漳州的晚熟荔枝再次挤进“贵”圈。除了“糯米糍”“桂味”等价格一直维持在10至20元之间,更有由老品种“兰竹”“乌叶”改良而来的晚熟荔枝占据价格高地。比如“岭丰糯”“仙进奉”一斤收购价达50元左右,“观音绿”一斤收购价更是高达100元左右。

与晚熟荔枝相比,漳州的早中熟荔枝的境遇却大不同。在龙海九湖镇,部分农户坦言,中熟的“乌叶”“兰竹”生产已出现收益递减或亏本的情况,一些果农弃园不管,部分果园抛荒,甚至进行土地租让。

据漳州经济作物站站长蔡建兴介绍,漳州荔枝以中熟品种“乌叶”和“兰竹”等产量高、品质中等的品种为主,占全市荔枝总产量的85%以上,晚熟品种约占10%左右,产期较为集中。

目前,漳州正引导农民加快旧果园改造步伐,指导农户进行品种改良,把“乌叶”“兰竹”荔枝高接换种成晚熟品种,争取到2022年早中晚荔枝比例调整为1:6:3。



晚熟荔枝价高量少

## 引进培养嫁接技术人才

以一斤收购价100元的“观音绿”来算,一颗荔枝价格就高达10元左右,且价高量少。

晚熟荔枝,为什么这么少?据蔡建兴介绍,目前漳州引进的晚熟荔枝主要从广东、海南、广西等地引进,采用荔枝高接换种技术,“也就是一般在齐胸高的本地荔枝大枝或主枝锯断,进行嫁接处理”。

由于荔枝品种不同,容易出现嫁接不亲和,因此嫁接后荔枝成活率并不高。记者了解到,晚熟荔枝少的一个重要原因是漳州荔枝嫁接技术人才较为匮乏,部分农户改种晚熟品种需从广东、广西等地引进嫁接技术人才。

晚熟品种的芽条一斤价格高达300元至500元,嫁接后的荔枝通过精细化管理,3年才可投产,这些都增加了农户嫁接晚熟品种的成本。不过,蔡建兴认为,虽然前期投入高,但很快就能收回成本。

近年来,漳州引进了“井岗红糯”“仙进奉”“岭丰糯”“紫娘喜”“凤山红灯笼”“观音绿”“冰荔”“红绣球”等30多个品种。

对于普通市民来说,晚熟荔枝一斤动辄20元的价格并不亲民,那么晚熟荔枝的销路在哪里?荔枝微商木木与龙海区九湖镇部分种植晚熟荔枝的农户形成了长期合作关系,每天都会向其进货300斤至500斤“糯米糍”,再通过微信进行销售。

晚熟荔枝市场终端价格高,有一部分也是由于运费、包装成本。“我们向农户收购‘糯米糍’的价格大概在10元左右,经过经销商转手,荔枝一般价格在20元左右。”木木提到运费、包装费成本问题,“省内运输荔枝,8斤快递费大概在14元左右,省外38元至48元,再加上冰袋等保鲜措施的费用,外地人想吃到漳州的‘糯米糍’要多付近20%的价格。”

即便价格不低,但木木仅通过朋友圈销售,也取得不错的销量,“一般每天可以出货300斤。”木木说,目前,晚熟荔枝主要定位消费力更强的市场,“这类荔枝较少出现在普通商超或市场,主要销往浙江、上海、北京等地,而在本地主要作为高端礼品送人。”

价格走高,让越来越多农户把目标集中在这些中晚熟品种上。“晚熟优质荔枝品种产量高,效益好,呈发展趋势,部分‘先知先觉’的果农纷纷进行高接换种。”蔡建兴给记者算了一笔账,“晚熟荔枝价位一般高于中熟荔枝5倍,以一亩产量2000斤来算,10元收购价出售,农户每亩收入可达2万元。”

目前,漳州依托国家荔枝龙眼产业技术体系漳州试验站,示范推广荔枝晚熟优质品种,建立高接换种示范基地,大大带动了漳州市的荔枝高接换种步伐,截至2020年全市实施高接换种的荔枝园近2万亩。

荔枝生产“散乱小”

## 大力扶持新型经营主体

在龙海区九湖镇蔡坑村,荔海绵延,但荔枝种植户林正却皱起眉头直摆手,“这几年荔枝价格并不理想,一斤乌叶的收购价甚至才0.5元。”林正慨叹,往年荔枝林“红中见绿”,今年却是“绿中见红”。“今年是荔枝小年,干旱天气导致今年荔枝收成不佳。摘了不够本,不摘也可惜。”

林正家种植了20颗荔枝树,每棵树产量在300斤左右,但刨去荔枝的管理成本、人工成本,有时候收购商给的价格还不够请工人摘果的工资。林正掰起手指算了一笔账,“以乌叶收购价1.5元来算,一个荔枝园大概年产量6000斤左右,满打满算也就9000多元。如果请工人采摘,一点也不划算。”再加上,没有好的销售渠道,更是“果贱伤农”。

2021年漳州市荔枝种植面积18万亩,产量可达12万吨。主要分布在龙海、漳浦、云霄、诏安、长泰等县(区)。主

栽品种“乌叶”面积过大,丰产年份果实成熟期集中,采摘劳动力及运输工具紧缺,与广东、广西荔枝成熟期的差距随着全球气候变暖而逐步缩短,常出现季节性产品供过于求,鲜果上市量大价低。

同时,漳州荔枝以散户种植为主,由于“乌叶”荔枝价格多年低迷,生产管理粗放,部分果园已改种其他果树或林木。蔡建兴表示,要打破荔枝农户单打独斗的生产局面,必须大力扶持新型经营主体。

“将分散的荔枝种植户,组织起来成立荔枝专业合作社或专业协会,引导种植户,由合作社或协会统一技术、统一嫁接。”蔡建兴建议,由合作社统一租赁流转果园,统一管理,统一销售,社员参与务工以获取稳定收入。

保鲜储存难度大

## 发展冷链物流和精深加工

日前,在漳浦旧塔镇山上,农户林志明开始了一天采摘荔枝的劳作。老林一回到自家的收购点,儿子林进林和儿媳陈丽芬就忙不迭开始对荔枝进行保鲜。“荔枝保鲜期较短,要想卖个好价钱,就必须和时间赛跑。”为了保障荔枝的新鲜度,老林会用泡沫包装,冰袋冷藏,并进行无公害手段包装,“把荔枝的保鲜期从48小时提高到72小时以上”。

据了解,漳州荔枝在保鲜、储运配套等问题上仍然碰到许多困难。“与其他水果相比,荔枝保鲜难度很大,特别是远距离运输时鲜果的储运冷害和货架期寿命等问题都有非常大的风险系数。目前漳州市主产区冷藏保鲜储运的基础设施基本上还未能配套,直接影响了产品在国内外销售。”蔡建兴说。

想要拓宽荔枝销售半径,长远出路还在拓展产业链条,进行精深加工。

LQF高科技冷藏、全自动机扒壳取肉……7月18日,

漳浦县达川食品工业有限公司生产线正对荔枝鲜果进行标准化成品包装。截至目前,该公司已收购荔枝鲜果超过2000吨,用于生产荔枝深加工。“今年虽然是荔枝产果小年,但我们的荔枝果粒、果浆、果汁等生产并没落下。”该公司总经理徐岩松介绍说,公司以荔枝鲜果为原料,果农遍及旧镇、绥安、盘陀、大南坂等乡镇场,产品销往国内外。

然而,在漳州,像达川食品一样致力于荔枝深加工的企业并不多。

据了解,漳州的荔枝深加工比较滞后,特别是缺乏大的加工企业,加工品种类少,质量档次不高。加工产品也仅限于荔枝干、速冻荔枝和荔枝罐头等粗加工,附加值不高。因成熟期集中,加工数量也十分有限。“要走出迷局,就要大力发展精深加工,生产发酵荔枝酒、荔枝汁、荔枝冻干、荔枝饼干等产品,同时要注重对荔枝功能性产品的研究,提高产品附加值。”蔡建兴说道。

评论

## 漳州水果如何摆脱“时间束缚”

打“时间差”似乎成为将水果卖出好价钱的措施之一。的确,晚熟水果因其量少价高,促使越来越多种植户响应市场,换种新品种,以此错开传统的应市时间。但市场规律摆在那里,长此以往,随着晚熟品种持续扩种,同样可能造成市场货品供过于求,最后只能依靠“价格战”留存用户,“果贱伤农”的窘境或将再次出现。

如何摆脱鲜果与时间赛跑的宿命?长期来看,水果“保值”不能止步于“时间差”,而是需要插上“工业化”的翅膀。延伸产业链,发展精深加工,增加产品附加值才是让漳州水果摆脱“时间束缚”的有效方式。精深加工意味着必须从采摘、筛选到提炼、配置成品,再到包装销售开始,输出一套自下而上的标准化产业链条。而目前,漳州对于农产品精深加工多为粗放型,加工停留在晒干、制作罐头、速冻保鲜等传统手段,加工企业及品类单一,对于功能性产品的研究更是鲜少问津,而这些高科技提取物在国内外市场具有很大的发展空间和增值效益。

从农业工业化的角度来看,漳州水果的出路,不应当只在品种上下功夫,而应把目光瞄准更广阔的精深加工市场,被赋予工业属性的农产品,在市场的浪潮中更能承受考验。

◎慧慧

本报记者 陈慧慧 郑斯楠 通讯员 洪锦城

①②漳浦电商在挑拣、包装新鲜荔枝 李顺杰 摄  
③游客在漳浦县赤岭畲族乡村杨美村体验晚熟荔枝采摘 蓝俊强 摄  
④在龙海程溪荔枝林中忙碌的村民(资料图片)  
⑤在高新区颜厝镇巧山村的中荔荔枝改良示范园里,技术员郑能勇向同村果农介绍嫁接苗的管护要点。 洪乐敏 摄