

陵水荔枝节后迎来大规模上市,记者提前探园—— 陵水:“荔”争上游

又到一年荔枝季。

青红相间的果实在枝头招摇,走上前,隔着表皮便闻到了荔枝的清香……5月1日,海南日报记者走进位于陵水黎族自治县隆广镇坡村的海南陵水丰润农业开发有限公司(以下简称丰润农业)荔枝园。入口处,印有“新鲜荔枝”字样的泡沫保温箱准备就绪,一叠一叠堆得比人还高,几名工作人员忙着清理快速预冷装置……

“五一”假期后,陵水荔枝将迎来大规模上市。今年陵水荔枝产量如何?如何做好种植管理文章?怎样克服保鲜问题?记者提前探访陵水多个荔枝种植基地,了解陵水如何借“荔”发力,做好“土特产”文章,推动荔枝产业全链条升级。

海南日报记者 余佳琪 王迎春

陵水荔枝种植概况

陵水荔枝主要栽培品种有
三月红 妃子笑 白糖罂 桂花香

主要品种是妃子笑
约占总面积的 **86%**

白糖罂约占总面积的 **3%**

桂花香等其它品种约占 **11%**

2023 陵水荔枝种植面积达 **2.3** 万亩

总产量 **19906.3** 吨

总产值 **39812.6** 万元

上市赶早 优势凸显引“客”来

在丰润农业荔枝园内,记者从树上摘下一颗饱满圆润的妃子笑荔枝,剥开外壳,凝脂如玉的果肉便露了出来。一口吃下去,肉质脆甜之余略有微酸。

“刚才我测了一下荔枝的糖度,达到了19度以上。”与往年一样,深圳百果园实业(集团)股份有限公司商品部总监程国良总会来到丰润农业的荔枝园考察一番,今年已经是第6个年头。了解荔枝的生长状况、采收情况等情况后,他的心里有了一笔“明白账”。

“糖度达到18度以上,果实饱满、自然成熟,符合国家安全标准的荔枝我们才会采购。”程国良告诉记者,公司每年在海南采购的荔枝达4000多吨,其中陵水荔枝就占了六成。

俗话说,出名要趁早。对于陵水荔枝而言,上市要赶早。“陵水地处北纬18度,是中国最早成熟的荔枝产区之一。上市越早,价格越高,是我们的行业共识。”程国良说。

陵水荔枝的早熟优势,也给了荔枝种植企业底气。

丰润农业董事长唐渭飞过去一直从事荔枝收购行业。2004年,由于看重陵水荔枝的早熟区位优势,他决定在陵水龙广镇打造自己的荔枝种植园。如今,他在陵水已经有了4000余亩荔枝种植园,分布在文罗镇、隆广镇、本号镇、南平镇等地。

“往年陵水妃子笑在4月下旬就开始批量上市了,今年则晚了十来天。”唐渭飞说,受冬春气候的影响,妃子笑的产量也有所降低,今年可谓是陵水荔枝的“小年”。

“大小年”现象是荔枝树各年产量因多种原因,呈现忽高忽低波动的现象。即便如此,今年的陵水荔枝在经销商的眼中也依旧火热。唐渭飞说:“‘物以稀为贵’,今年妃子笑的价格上涨

了10%到15%。”

科技助“荔” 桂花香成“新宠”

记者在丰润农业荔枝园中发现,在妃子笑荔枝树一侧,工人正在对另一种品种的荔枝树树枝进行整形修剪,部分枝头尚存一两个荔枝果实。

“这是桂花香荔枝种植区域,3月底到4月初就上市了。”唐渭飞说,今年陵水桂花香荔枝的产量翻了一倍。

近年来,陵水不断加强早熟、特早熟新品种荔枝的选育及推广。“桂花香便是选育较为成功的特早熟荔枝品种之一。”据海南省农业科学院热带果树研究所副所长胡福初介绍,桂花香又叫桂早荔,刚引进海南时,在口感、色泽、产量等方面表现欠佳,但经过10余年的探索,如今的果肉品质得到了很大的改善,市场接受度较高。该院在陵水本号镇、提蒙乡、文罗镇等地设立了荔枝新品种示范点,对选育或引进的特早熟荔枝品种进行适应性区域性试验,从中挑选出适合当地的品种进行扩大种植与推广。

连日来,陵水文罗镇五一村村民黄美玲和黄云夫妇在荔枝园里忙碌。正值不同品种供应的“空档期”,他们不仅要为即将到来的妃子笑上市期做好准备,也要对摘果后的桂花香树体进行整形修剪。

通过承包周边果园和自家种植,夫妇俩共管理130亩桂花香和30亩妃子笑。“2019年前后,我们就借助高校嫁接,把园里的白糖罂更换成了桂花香品种。今年地里的桂花香采摘了25万斤,地头收购价最高50多元一斤。”黄美玲告诉记者,由于上市早、价格好,桂花香越来越受到当地荔枝种植户的青睐。

好行情离不开良好的种植管理。过去,黄云在帮他人管理荔枝园时学习了不少技术,经年累月下来,成为了一名“土专家”。“陵水荔枝坐果期容易遇上雨季,桂花香要着重防治霜霉病,这可是雨季荔枝‘杀手’。”对此,黄云早早做起了防治工作,在果园里用有机肥改善土质,还修通畦沟以确保排水良好。

农技指导进果园,还帮助农户的荔枝产量与品质逐步提升。果地里安装水肥一体化的灌溉系统后,文罗镇龙马村种植户王亚平一个人就能管好500多棵桂花香荔

枝树。

“果地里有了靠谱的‘外援’,荔枝有啥问题都找‘民间医生’看看。”王亚平口中的“荔枝医生”,是陵水金海农业开发有限公司负责人戴威。他在当地种植荔枝已有16个年头,常上门为周边荔枝种植户的病虫害防治“支招”。“经过科学管理,今年桂花香的口感比以往更甜了。”王亚平说。

全链保鲜 让荔枝变身“睡美人”

古时,“一日而色变,二日而香变,三日而味变,四五日外,色香味尽去矣”,赏味荔枝,向来是舌尖与时间的赛跑。

与荔枝打了多年交道的唐渭飞还记得,在保鲜技术不甚发达的年代,司机用货车运输荔枝,需要每到一个服务区就停下来给荔枝洒水降温。这种“土方法”适用于运输距离短的情况,一旦跨省运输,就很难保证荔枝的货架期。如今,荔枝运输能够实现全程冷链、控制温度。

5月2日,在陵水提蒙乡景鹏集团农产品初加工集配产业园内,记者见到了分级机、大型循环制冷机等设备。待荔枝采摘,工人们将借助分级机按大、中、小等级别对荔枝进行分级,经过分拣、预冷、打包后由冷链物流运输发往全国各地。

如何用“冻龄魔法”锁住荔枝美味? “荔枝的降温工序共有四道。”陈志远说,第一道是在采摘过程中,工人要把成筐的荔枝放在树荫下,周围需有冰块制冷;第二步则是荔枝从地头运往工厂的过程中,需冷藏降温;第三步则是进入工厂后,荔枝要放入大型循环制冷机中,降低果芯温度;最后,便是将荔枝放进冷链车中,保温保鲜。

“通过空运运赴海外的荔枝,在卸货、收运、过机等全流程给予‘量体裁衣’式的服务,荔枝过机后会有专人安排快速将荔枝转移到冷库储存,根据航班计划,合理安排荔枝货物打板作业,最大程度为出口荔枝保鲜。”陈志远介绍,海口美兰国际机场前不久对出口泰国曼谷的桂花香提供了打冷服务,保证荔枝抢鲜“鲜”送达。

“世间珍果更无加,玉雪肌肤罩绛纱。一种天然好滋味,可怜生处是天涯。”明代海南诗人丘浚的《咏荔枝》一诗中,赞誉生长在海南岛的荔枝甘甜美味,让人难以忘怀。如今,这深处“天涯”的荔枝,已经有了享誉全国的口碑,甚至也走出国门,远销海外。

保鲜技术的进步从荔枝的售卖形式中便可见一斑。“以前,我们运输的荔枝都是带着枝叶的,因为这样有利于荔枝的保鲜。现在则是去枝,将荔枝一粒一粒放进礼盒中。”唐渭飞说。

陵水荔枝是海南荔枝产业发展的缩影。近年来,我省各级政府部门和种植大户在仓储保鲜和冷链设施上加大投入,确保荔枝的品质和新鲜度,为荔枝极速送达全国乃至全世界保驾护航。

在陵水隆广镇丰润荔枝种植基地,荔农收获荔枝。

记者 王程龙 摄