

◀上接 B12 版

3

小柠檬大产业

小柠檬有大名气,也有大市场。

修剪、施肥……近日,海垦东新农场公司职工陈传政一直在自家柠檬园里和工人们忙着柠檬树的“管护”工作。种植柠檬多年,31岁的陈传政家里经济条件已经明显改善,不仅盖起了“柠檬楼”,还购买了“柠檬车”,他乐呵呵地说,“前两年市场行情好,柠檬大丰收,一年收入四五十万元。现在市场行情也不错。”

像陈传政一样,靠种柠檬盖楼买车的人不在少数。

多年的柠檬种植历史,使得海垦职工掌握了较为完善和成熟的柠檬栽培管理技术,他们也成为我省柠檬种植的主力军。

东新农场公司总经理方立平介绍,从1972年起,原新中农场就开始引种柠檬。几十年来,农场在柠檬栽培技术方面进行了很多有益探索。2014年,原新中农场又制定了《柠檬标准化栽培技术操作规程》,提高柠檬市场竞争力及经济效益。2015年农场又建设了150亩柠檬示范基地,以此带动“新中”柠檬品牌产业的稳步发展。

目前,海南柠檬实现全年可摘果,果实贮存时间达4个月以上,便于鲜果运输及销售。海南柠檬以极佳的市场口碑,以鲜果销售方式进入北京、上海、广州、南京等大中城市。

“2014年,柠檬收购价最高曾达到10.5元1斤,那年很多柠檬种植户都赚了钱。”孙明清一边说着,一边带着记者走进新中吉爷柠檬产业专业合作社的果品贮存仓库,10月份已过了柠檬集中上市季节,1.2万个空果筐码成一堵高高的“墙”,仓库里仍然留有柠檬的香气。

最早种植柠檬的孙明清现在已转向柠檬收购、加工,从其他柠檬种植户手中收购柠檬,他说,越是经济发达地区,对柠檬的需求量就越大,如在广州市市场,“新中”柠檬一天能销售15万斤。

近2年,由于柠檬种植户增多,在柠檬集中上市季节,柠檬收购价格开始放低,目前稳定在每斤2元左右。

孙明清分析,尽管价格回落,但柠檬市场需求仍在上升,产业发展空间和发展潜力仍然巨大,种植柠檬仍然是农民增收的一个增长点,“今年11月份,青柠檬又将上市,如按往年收购价,1斤要6元到8元。”

孙明清表示,要把海南柠檬打造成一个产业,还需从品牌着手,一方面是积极开展无公害柠檬、绿色柠檬、有机柠檬申报认证,另一方面要打造柠檬区域公用品牌、企业品牌和产品品牌,规范行业秩序,发展柠檬种植、加工全产业链,增强产业发展后劲,同时开发柠檬保险产品,让农户种植柠檬无后顾之忧。图



进入仓储的青柠檬。
海南日报记者 袁琛 摄



白沙果农正在采摘柠檬果。
海南日报记者 苏晓杰 摄



屯昌的柠檬园已成为亲子游、农业观光游的好去处。
海南日报记者 陈元才 摄



万宁新中吉爷柠檬专业合作社柠檬加工厂引进了以色列的生产线后,产品质量和生产效率都得到提升。
海南日报记者 袁琛 摄

「柠檬人」的苦与乐

文海南日报记者 袁宇

10月下旬,海南柠檬再次进入繁荣前的“蛰伏”。漫山遍野的柠檬树上,一颗颗小小柠檬初露头角,开始孕育来年的“希望”。

万宁新中吉爷柠檬产业专业合作社理事长孙明清家从父辈开始就种植柠檬,是海南最早的柠檬种植户。

1996年,33岁的孙明清辞去了农场内的工作,接手了父母的柠檬事业。由于当时柠檬的市场不景气,收购商给出的价格太低,他只好另谋出路。

孙明清还记得第一次拉着柠檬上海口销售的场景:花5元钱买去海口的车票,把1000多斤柠檬放在海口的班车上,颠簸三四个小时后才抵达目的地。

“下了车,再雇一辆三轮车,把柠檬拉到当时的东门市场去卖。1斤柠檬卖0.35元。”孙明清笑着说,“别看1斤柠檬才卖出三毛五,之前在农场做工月工资也就几十块钱。”

上海口卖一趟柠檬,能挣300多元钱。这在当时,算是一笔巨款。孙明清说,当时数着手里的票子,心里美滋滋的,来回七八个小时的奔波也不觉得劳累了,“看着自家的柠檬能卖得好,就是最大的快乐。”

一次上海口卖柠檬的旅程也让孙明清从中感悟到:销路对于柠檬的重要性,此后他常常往海口跑,一面卖柠檬,一面拓销路。此后,孙明清的柠檬生意越做越大,越做越火。

2000年,孙明清开始转型,专门从其他农户手中收购柠檬,然后卖到水果市场。

“看着一筐筐青柠檬,心里既喜,又苦。”孙明清说,“喜的是,海南青柠檬的市场越做越大,渐渐走出海岛,走进内地大城市,苦的是,鲜果销售重品相,很多次果卖不掉,只能烂在地里。”

这些烂在地里的柠檬被称作次果,其实并不是口感、味道差,仅仅是因为外观不够美,个头不均匀等原因。“这些次果可以被用来加工成果汁、果脯等,烂在地里太可惜了。”孙明清说。

“如果有柠檬加工厂为鲜果兜底,次果就能被消化,种植户还能松一口气。”孙明清说,理想状态是只有大果流入市场,小果和次果通过柠檬深加工,制造成柠檬饮料、柠檬浓缩汁、柠檬片,实现资源利用及产业效益的最大化。

孙明清率先成立了新中吉爷柠檬专业合作社,建设柠檬加工生产线,建起柠檬产品加工厂和冷库。孙明清还投入200多万元引入以色列设备加工柠檬,柠檬鲜果生产线最先投用,经过分级、保鲜处理后的柠檬,源源不断地销往北上广等地。

柠檬鲜果深加工生产线也逐步投用,柠檬饮料、腌制柠檬、柠檬干等粗加工产品一批批走进市场。孙明清带记者参观他的工厂,在柠檬腌制车间里,20多个腌桶中,老盐加柠檬隔着腌桶透出甜香,“每年靠卖老盐咸柠檬就能有100多万元收入。”

看着自家开发的柠檬产品在市场上走俏,也是孙明清“柠檬人”生涯中感到快乐的事。

然而,柠檬深加工并不仅是建加工厂这么简单,还要考虑怎么让加工厂生产的柠檬产品卖个好价钱。孙明清说,在重庆潼南,柠檬产业综合产值达到30亿元,一颗小小的柠檬,通过精深加工成饮料、即食片、柠檬糕等产品后,价格能提升8至10倍,若加工成精油、面膜、生物药液甚至可以提升至几十倍。

“海南柠檬产业已经从‘一株种苗’到‘一杯柠檬汁’,再到‘一包柠檬干’,要继续做‘一袋柠檬酵素’,把产业链不断延伸,撑起柠檬产业的未来。”孙明清说。

如今,海南柠檬种植面积已接近10万亩。“应当顺应市场需求,大力挖掘提升柠檬产品附加值,不断完善柠檬全产业链,进而带动柠檬收购价提高,海南柠檬产业才会迎来大发展,真正实现多方共赢,才能让大家共享快乐。”孙明清说。图