

# 打破季節限定 繪就致富梅景

## 浙江余姚延伸產業鏈 酸甜滋味解鎖「N+1」種吃法

### 神州行走

每到楊梅季，在「中國楊梅之鄉」浙江省余姚市，黑紅透亮的楊梅掛滿枝頭，摘楊梅、吃楊梅成為了無數人的限時狂歡活動。楊梅雖為時令水果，但對余姚人而言，楊梅的酸甜滋味並非只能在楊梅季才能品嚐到。以新鮮楊梅為原材料，將其深加工製成酒、果醬、酥、蜜餞、罐頭、果汁等，楊梅便不再是「季節限定」。

◆香港文匯報記者 連愨鈺 浙江報道



◆余姚成業楊梅合作社目前主打產品是楊梅浸泡酒和複蒸餾酒。  
香港文匯報記者連愨鈺攝



◆今年，余姚楊梅鮮果產量達3.7萬噸。圖為工人正在打包楊梅。  
香港文匯報浙江傳真

據余姚發布的數據，今年，余姚楊梅鮮果產量達3.7萬噸，僅鮮果產值近3億元（人民幣，下同），同比增長5%以上，楊梅全產業包括流通、旅遊、加工等環節產值超十億元。余姚楊梅實現了從鮮果到深加工產品、從季節性到全年性、從地域性到全球性的轉變。

### 土缸釀酒口味醇香 非遺技藝手工定製

余姚成業楊梅專業合作社裏，擺放着多個大土缸，揭開土缸上覆蓋着的塑料膜，缸內滿滿的是浸泡在白酒中品相上好的楊梅，楊梅發酵後的香味撲鼻而來。

據合作社負責人陳業介紹，合作社目前的主打產品是楊梅浸泡酒和複蒸餾酒，由於是土缸釀造的，酒在口味上會比小玻璃瓶中釀造出來的更接地氣，更醇香。

陳業舉起了一瓶已經分裝完成的楊梅酒，深紅色的液體經房內燈光的照射，在玻璃瓶中呈現出

紅寶石般的色澤。「我們通過非遺技藝手工釀造楊梅酒，6月着手釀造，年末就能完成，一年銷量有50多噸，主要面向酒店餐飲及企業定製。」

### 深加工拓寬銷路 重研發開掘價值

「如果只賣楊梅鮮果，300畝楊梅園約能銷售80萬元鮮果，但深加工成楊梅酒，一年能產出二三百萬元的產值。」陳業在小小的楊梅上看到了巨大的經濟價值，他認為，深加工能在一定程度上解決楊梅不便運輸、不耐儲存、保鮮期短等問題，拓寬楊梅銷售市場，讓楊梅的價值得到充分發揮。此外，還能幫助梅農解決一些銷售難題，「我會從一些銷售比較困難的老梅農手上收購楊梅，幫他們減輕銷售壓力。」

陳業表示，合作社目前還在研發其他楊梅產品，比如楊梅果醬、楊梅罐頭等，未來將陸續推出，以豐富楊梅深加工產品。「我們還成立了非遺技藝傳承基地，在楊梅季時開展免費的楊梅酒

釀造活動，希望能將釀造技藝傳承給下一代人，也希望為鄉村振興貢獻上自己的一分力。」

### 鳳梨酥提供靈感 打造城市美食名片

與楊梅酒不同，楊梅酥的製作講究的是快。據寧波禮坊食品有限公司有關負責人周女士表示，每100公斤楊梅大概可以製作4,000枚楊梅酥，公司主推的楊梅酥日均產量穩定在8,000至10,000枚。

寧波禮坊食品有限公司的楊梅酥生產車間裏，一條條狀似金條的楊梅酥新鮮出爐，散發着濃郁的奶香與清甜的果香。「我們老闆是余姚籍台灣人，受到台灣鳳梨酥的啟發，他想把鳳梨酥的製作工藝運用到楊梅酥上，將楊梅酥也打造成為一種城市伴手禮。我們請了很多台灣的師傅來製作楊梅酥，力求做出口感上佳的酥點。」周女士說，「更為重要的是，我們想把楊梅這種最具有余姚特色的鮮果做成可以常溫保存的糕點，通過深加工，實現單季果品的全年銷售。」

### 製作過程暗藏玄機 口味包裝投入巧思

將色澤亮麗的楊梅清洗、去核後加入水、冰糖等熬汁，冷凍後製成內餡，再將內餡裹入低筋麵粉、黃油、雞蛋液等烘焙原料攪拌製成的麵團裏，放入烤箱進行高溫烘烤，楊梅酥便可成型。楊梅酥的製作看似簡單，其實暗藏了許多玄機。

「楊梅原料的品質十分講究，我們運用了現代冷凍工藝，在黃金6小時內將楊梅放入零下40℃急凍，以確保楊梅的新鮮度，其次，熬汁的過程也很講究，水與糖的比例要恰到好處吃起來才會清爽不膩。」周女士表示，結合了余姚鮮果風味與台灣酥皮製作工藝的楊梅酥深受消費者的青睞，每年楊梅集中上市期是訂單高峰期，前不久公司接到了一筆來自福建廈門的4,500枚楊梅酥訂單。

周女士透露，公司正在研發楊梅酥的新口味，希望將杏仁味等味道與楊梅結合，做出不一樣的楊梅酥。同時，公司打算在楊梅酥的形狀和包裝上做出創新，並拓展伴手禮的定製服務。「目前，楊梅酥正在申報浙江名特優產品，希望這款美味能成為一大『余姚印象』。」

### 揚名遠播

### 梅迎八方來客

在今年端午假期，余姚共接待遊客29.39萬人次，同比增長9.95%，楊梅鮮果成為余姚旅遊的一張「金名片」，吸引了四面八方的遊客紛紛前來打卡採摘。

「在楊梅季期間，合作社會接待境內外大量楊梅觀光遊客，我們通過線上線下融合營銷模式，致力於楊梅全產業化發展。」余姚梅老大楊梅專業合作社社長孫來達說。

### 打造特色農業精品線

為進一步展示中國楊梅之鄉的文化底蘊，增加楊梅產品的銷量，6月11日，余姚「『梅』靈個」市集來到了上海北外灘。楊梅展銷、非遺文創、文旅景點等近30個攤位一字排開，好吃、好看又好購的余姚文旅嘉年華吸引了眾多上海市民及遊客前來遊玩，助推了余姚楊梅文化的進一步傳播。

據余姚市農業農村局統計數據顯示，截至目前，余姚共培育發展了100畝楊梅以上規模主體20家、寧波級以上楊梅精品基地5家、採摘觀光基地近百家，連續37年舉辦「中國余姚楊梅文化節」，成功打造「十里梅鄉」「梅鄉竹海」等一批特色農業精品線。



◆余姚給楊梅貼上《寧波市信用農產品承諾達標合格證》。  
香港文匯報浙江傳真



◆智控大棚外觀。

香港文匯報浙江傳真

## 楊梅 這個夏天在海外「火」了

### 特稿

盛產於中國浙江的楊梅，這個夏天在海外「火」了。近段時間，楊梅在海外「出圈」的短視頻在不少社交媒體上熱傳。在楊梅的主要產地之一浙江麗水青田，當地海關統計，今年楊梅出口量與去年的20餘噸相比，預計可翻一倍。

在台州仙居，有經銷商在不到一周的時間內，將數百公斤楊梅出口到新加坡、阿聯酋和加拿大等地。一位來自寧波的楊梅種植大戶告訴記者，今年的楊梅出口賣得價格高，在歐洲一些地方，規格比較大的楊梅，能賣到每顆10多元人民幣，好的還能賣更貴。

楊梅好吃，但極難保存。「頭日新鮮、翌日色變、三日色味皆變」，歷來外銷不易。此番走紅海外，原因何在？

### 從「一季火」走向「全年紅」

首先是種植大戶們採用新技術延長楊梅保鮮時間。在仙居，不少果農處理採摘後的楊梅已有一套「標準化」的流程：冷風吹乾水分，冷庫冷藏降溫，冰塊鎖鮮打包。為了盡可能減少長途運輸對楊梅品質

的影響，果農們不斷改進氣調鎖鮮等儲運技術，讓楊梅保鮮期最長可延至近30天，為楊梅「出海」爭取了時間。

其次，地方農業農村等部門幫助果農提高種植技術，提升楊梅的品質。在寧波余姚，當地組織農技專家普及推廣了一批綠色優質高產實用技術，精品果率顯著提升，楊梅變得更加顆粒飽滿、酸甜可口，畝均新增產值超過2,000元，增加了楊梅出口海外的「底氣」。

另外，經銷商在楊梅產品的推廣上花足了心思：楊梅包裝上印刷了國潮插畫，圖案融入了本地山水的秀麗風光；有的禮盒裏附贈了與楊梅相關的文創飾品，把「楊梅IP」做大做強；開發楊梅酥、楊梅酒等周邊產業，讓楊梅出口從「一季火」走向「全年紅」……

一些果農感嘆，在當地，楊梅並不是什麼稀罕的水果，過去總感覺這種一到夏天便隨處可見的果子「沒有什麼大名堂」。有果農前些年改種了「身價」更高的「洋水果」，結果今年把賬一算，發現還不如把楊梅好好種精、種優得到的收益高。

◆新華社



香港文匯報訊 據中新網報道，近日，在位於浙江金華蘭溪市馬澗鎮的楊梅農事服務中心，一筐色澤誘人、彷彿剛從枝頭摘下的楊梅展示在眼前。這批楊梅於7月4日入駐AI保鮮庫至今，不僅外觀上沒有區別，而且保留了楊梅一口爆汁的口感與風味。

楊梅具有「頭日新鮮、翌日色變、三日色味皆變」的特點，在眾多水果當中是出了名的「嬌貴」。隨着蘭溪楊梅產業的蓬勃發展，如何延長採後銷售鏈，成為亟需攻克的難題。

今年，蘭溪市農業農村局聯合浙江大學、科技公司開展楊梅採後貯藏保鮮項目，通過政府、高校、企業產學研合作攻關，共同研發出楊梅AI保鮮技術，為果農破解保鮮難題。

### 錯峰銷售價高 市場前景廣闊

作為楊梅AI保鮮技術的首批嘗鮮者，種植大戶倪曉明親歷了從質疑到驚嘆的轉變。自今年4月起，他便與項目團隊緊密合作，配合工作人員進行楊梅AI保鮮技術模擬場景搭建、數據採



◆楊梅從AI保鮮庫中出庫。網上圖片

集等工作。他坦言，從第一次接觸時的不信任，到如今AI保鮮技術帶來的成效，他體會到了科技成果轉化帶來的經濟效益。

「楊梅如果在普通保鮮庫裏時間過長，它的果肉就會分離。通過AI保鮮技術，楊梅可以在一段時間內保持原來的樣子，果肉依舊緊實，在風味和口感上與新鮮楊梅相比，無明顯差別。」倪曉明算了一筆賬，相比露天直接銷售的楊梅，經過AI保鮮技術處理後，錯峰銷售的楊梅售價能翻四五番，市場前景極為廣闊。

據悉，楊梅採後貯藏保鮮項目的核心理念在於利用低壓、低氧保鮮倉，並結合AI智能環境模擬數據庫，精準調控保持2攝氏度至5攝氏度的最佳溫度，為楊梅營造了最優的保鮮環境。

「我們此前進行了多批次的試驗，目前最長保鮮效果可以突破42天。」衢州市農業農村局經濟特產技術推廣中心工作人員王嶸介紹，通過前期的嘗試與調整，目前，該項目已初步完成了楊梅保鮮環境數據庫的建立。