

深加工开辟产业发展新路径

滨海花椰菜错峰销售身价倍增

本报讯(记者 陈丹丹)眼下正是滨海花椰菜的“农闲期”，但瑞安市百慧农业开发有限公司的烘干车间里，却是一派热火朝天的忙碌景象：工人们有条不紊地进行手工分拣，一批批刚从烘房出来的脱水花椰菜散发着清香，正等待着被精美包装、打上品牌标签，送往全国各地。

“新鲜花椰菜在这里经清洗、切分、漂烫、冷却、烘干等一系列工序后，就变成了可以全年错峰销售的脱水花椰菜，身价倍增。”瑞安市农民专业合作社联合理事长、瑞安市百慧农业开发有限公司总经理胡允祝告诉记者，这华丽的蜕变，不仅延长了产业链供给周期，还有效解决了新鲜蔬菜储藏难的痛点，让传统农业在技术的赋能下，实现标准化与规模化升级。

据悉，花椰菜是滨海都市田园当之无愧的主角。然而，长期以来，“丰产不丰收”的困局困扰着当地菜农。胡允祝介绍，过去，花椰菜销售几乎完全依赖生鲜市场，价格波动大。遇上丰收大年，供大于求，田间收购价跌至谷底，连成本都无法覆盖，菜农辛劳一季却空手而归。

如何让优质的农产品走出价格战的泥潭？长期从事农业生产服务工作的胡允祝一直在思考这个问题。经过多方考察与深入的市场调研，他先后投入60多万元，建冷库、买设备，在高楼镇搭建起一条花椰菜深加工的全产业链。

花椰菜季节性极强，到四月初就基本结束采收。今年上半年，胡允祝从滨海都市田园多次批量收购花椰菜。滨海花椰菜品质有保障，他收得放心。同时，无论是上市旺季还是采收尾期，兜底收购让菜农不再为销路发愁。



本——每产出1公斤脱水花椰菜，需消耗26.8公斤新鲜花椰菜，且加工中工人会手工切除所有老根茎，只保留最鲜嫩的花球部分，损耗率超过三成，只为保证最佳口感。

值得一提的是，这道“精细切分”工序无法被机器替代，全靠手工完成。目前车间长期雇用10多名本地村民，采用“按斤计酬”的灵活用工方式，每人日收入达一两百元。“农忙下地，农闲切菜，不误农活还多一份收入。”当地村民李阿婆对此赞不绝口。

在销售模式上，胡允祝采取线上线下“两条腿”走路。线下，他化身推销员，带着样品走进各大农产品展销会；线上，他借助农直播、电商平台，持续拓宽市场，助力脱水蔬菜产业做大做强。

从“靠天吃饭”到“全年供应”，从“单一种植”到“全产业链”，花椰菜的华丽转身，折射出瑞安农产品深加工的生动实践。正如胡允祝所言：“乡村振兴，关键在产业振兴。我们不仅要让田间的好产品不愁卖，更要让它们通过深加工，走向更广阔的天地。”

“在所有脱水蔬菜品类中，花椰菜是最难‘伺候’的。前期我们也亏了好几万元，后来请教了省里专家，不断试错，才换来了现在色泽稳定、口味纯正的好品质。”说起制作脱水花椰菜的秘诀，胡允祝如数家珍，温度的高低、湿度的大小、冷却时间的长短，任何一个参数的细微偏差，成品就会立刻“变脸”，前功尽弃。

胡允祝介绍，与市面上常见的冻干产品不同，他们生产脱水花椰菜全凭烘干，香味更浓郁，泡发率也更高。他举例说，市场上的冻干产品，1公斤可能只能烧8盘菜，而他们的可以烧15盘到16盘，性价比非常突出。高品质的背后，是不计成

莘滕大棚西瓜抢先上市 “甜蜜经济”助农增收

■记者 陈丹丹 蔡伟

仲夏时节，瓜果飘香。眼下，莘滕街道滨海都市田园的大棚西瓜已抢先上市，正值销售旺季，成为当地瓜农增收致富的“甜蜜经济”。

6月22日下午，记者走进滨海都市田园，看到西瓜大棚内瓜农蔡冷双正趁着晴好天气抓紧采摘、转运、分装。一个个饱满圆润的西瓜被运送至周边大型农贸市场批发销售。路边摊位上，带着新鲜瓜蒂的西瓜整齐码放，吸引不少途经游客和本地市民停车选购。



“今年的大棚西瓜整体长势不错，6月初开始对外售卖，现在每公斤4元，每天采摘量达1000公斤。”蔡冷双在滨海都市田园种了20多年地，今年他种植了70余亩大棚西瓜。凭借过硬的品质，西瓜一上市就成了市场的“宠儿”。“我们种的是‘美都’西瓜，上市早、甜度高、汁水多，瓜圆皮亮，肉厚脆甜，市场口碑特别好，现在都不够卖。”他顺手托起一个西瓜介绍。

蔡冷双告诉记者，他的瓜地里现有温棚48座，每座长40米、宽7米，大棚种植就像是给西瓜盖了一座“小楼房”，不仅实现了西瓜提前上市，还能有效抵御低温、暴雨等极端天气，降低自然灾害对西瓜生长的影响，大大提高西瓜的成活率和产量。同时，大棚内的环境相对封闭，减少了病虫害的传播，种出的西瓜更加绿色健康。

西瓜也讲究“优生优育”。自瓜苗种下后，瓜农就需全程采用精细化科学管护模式，悉心照料瓜苗生长。“和露天西瓜不同，大棚种植需要人工辅助授粉，这可是门技术活，耗时耗力，加上我们不催熟、不早采，一季只种一茬，生长周期长达两个多月，这样结出来的瓜才会又圆又大。”蔡冷双说，除了“美都”西瓜，他的大棚里还试种了黄瓢西瓜，目前每公斤售价6元，皮薄肉脆、口感沙甜，在市场上颇受欢迎。

在大棚西瓜抢先上市的同时，露天西瓜也长势喜人。走进滨海都市田园的田间地头，翠绿瓜藤间满是碗口大小、圆实

饱满的西瓜，预示着又一年丰收在望。据悉，预计20天后，露天西瓜也将陆续上市，与大棚西瓜形成梯次接续供应的良性格局。

莘滕街道依托滨海十万亩瓜菜基地的条台田地貌，孕育出了高甜多汁的优质西瓜，其中“8424”品种果肉脆嫩，“美都”品种高产稳收，广受市场欢迎。经过多年发展，莘滕西瓜已构建起一张高效畅通的销售网络，主要通过合作社销往温州本地及广东、北京、上海等全国市场，成为带动农户增收的“致富瓜”。

“独特的水上西瓜运输方式，不仅降低了运输成本，还形成了独具特色的‘水上瓜市’景观。”瑞安市滨海花椰菜产业农合联理事长肖权国介绍，等到西瓜大规模上市，瓜农采收西瓜后，驾船沿着纵横交错的河网，从四面八方汇集到合作社的交易码头进行销售，每天有200多艘船只往来，非常壮观。

今年，滨海都市田园的西瓜种植面积稳中有升，同步推行大棚、露天两种种植模式，确保整个夏季都有西瓜持续供应。肖权国表示，梯次栽种、错峰上市的模式，既能规避集中上市引发的低价竞争，也能稳定西瓜收益，拉长销售周期，保障村民收入，持续提升产业整体效益。

“除错峰种植外，我们还借助一年一度的西瓜节、线上直播带货、拓展商超合作渠道等多元举措拓宽销路，擦亮莘滕西瓜地域品牌，带动更多农户增收致富。”肖权国说。



水果牛奶玉米上市走俏

滨海盐碱地里“长”出富民新产业

本报讯(记者 陈丹丹 蔡伟)“来来来，掰下来尝尝，直接就能吃！”近日，在瑞安滨海都市田园夏阳生态农场的玉米种植基地里，农场负责人肖权国随手掰下一根刚刚成熟的水果牛奶玉米递给前来采摘的游客。剥开翠绿苞叶，奶白色玉米粒晶莹剔透，轻轻一咬，清甜的汁水瞬间在口中迸发，淡淡的奶香萦绕舌尖，独特的口感让游客直呼新奇。

据悉，夏阳生态农场是滨海都市田园内唯一的水果牛奶玉米试种基地。眼下，这片盐碱地里种出的水果牛奶玉米迎来采收旺季，成为本地夏日特色农产品的“新晋网红”。

走进连片的玉米地，只见胸口高的植株整齐排列，沉甸甸的玉米棒立于秆间，长势喜人。据介绍，水果牛奶玉米是近年来市面上备受欢迎的玉米新品种，不同于只能蒸煮的传统玉米，这款玉米吃法多样，不仅可生食，还能榨汁或搭配牛奶冷冻制作玉米冰激凌，花式吃法牢牢抓住了年轻人与小朋友的味蕾。

今年4月底，该农场分两批种植20余亩水果牛奶玉米，首批玉米在端午节前上市，如今第二批玉米也陆续进入成熟采摘期。采访当天，肖权国和农场工作人员穿梭在玉米地里，忙着采摘成熟的玉米，将玉米简单处理后就打包装车。他告诉记者，和普通玉米按斤售卖不同，这款特色玉米按穗定价，单穗售价5元，6穗一箱，每箱25元，目前主要通过本地社区团购销售，每天能卖200多箱，都是现摘现发、新鲜直达。

据了解，这批玉米的种子是从温州市农业科学研究院引入的，在农场经过20



余天集中育苗，待幼苗长势稳定后移栽至滨海盐碱地里。“这种玉米的糯度能达到16度，比一般西瓜还甜。这种脆甜源于胚乳中天然水溶性多糖含量高、淀粉含量低。”肖权国介绍，这款玉米的纤维素含量也比普通玉米更高，能促进肠胃蠕动，饱腹感很强。此外，滨海都市田园独特的盐碱地成就了它的独特风味——长出来的玉米颗粒更饱满、口感更甘甜脆爽。

今年是肖权国种植水果牛奶玉米的第三年。去年，他小规模试种了13亩，销售额便达到7万多元，市场反响远超预期，坚定了他扩大种植的信心。谈及经营变化，他感触很深：“以前没有包装，就散装着卖，现在有了自己的‘瑞夏阳’商标，申请了绿色食品认证，每一个包装都打上自己的品牌标识，辨识度持续提升。”今年，水果牛奶玉米的上市走俏让肖权国

底气更足了，他表示，如果销路持续向好，明年计划进一步扩大种植面积。

今年，夏阳生态农场还建起了占地约500平方米的冷库，为产品保鲜和物流配送提供了坚实保障。“现在本地销路稳定，但市场空间还能再拓宽。”谈及未来规划，肖权国充满期待，下一步农场计划搭上电商快车，让滨海盐碱地产出的水果牛奶玉米销往全国各地。

依托良种引进、品牌打造、产销配套，滨海盐碱地里“长”出富民新产业。近年来，莘滕街道持续深挖滨海都市田园盐碱地农业潜力，持续引进高附加值特色果蔬品种，以科研技术为支撑，完善冷库仓储、分拣包装等配套基础设施，打通从田间到餐桌的产销链路，引导农户走“小而精、特色化、品牌化”种植道路，让盐碱地真正成为农民的“增收田”。

