

气温连日攀升,各地西瓜陆续上市,打响“西瓜商战”——

目前市场沙头瓜仅一成“正品”

比去年便宜2角/斤,下周大量上市 看瓜子颜色可辨别本地瓜、外地瓜

【阅读提示】

近日,由于气温连日攀升,不少市民开始购买西瓜来解暑。沙头瓜作为扬州本土西瓜,深受市民欢迎。随着各地西瓜陆续上市,沙头瓜也受到市民的关注。最近,不少移动商

贩的车上都出现了沙头瓜的身影。那么,沙头瓜是不是已经上市?如何辨别外地瓜和本地瓜?对此,昨天记者赶往沙头西瓜种植基地一探究竟。

现在路边有不少“沙头瓜”身影

昨天,记者在前去沙头西瓜种植基地的途中看到,不少马路边都已经出现了西瓜贩的身影,而且在卖西瓜的流动车上通常都会写上“本地沙头瓜2.8元/斤”的字样。而当记者来到接近沙头瓜基地的沿江高速公路路段时,一段两千米的路程,处处可见销售本地沙头瓜摊

点,一般是一把遮阳伞、几个装满西瓜的箩筐,而且每隔几十米就有一个如此模式的卖瓜摊,不时有路过的人停下来购买沙头瓜。原来这些摊点基本上是销售草莓的,现在草莓的季节基本已经过去,西瓜上市了,所以大家都开始卖西瓜了。”在马路边上卖西瓜的小周介绍。

目前市场上沙头瓜仅一成“正品”

那么,记者沿路看到的这些沙头瓜,以及一些水果店开始销售的沙头瓜是不是都产自我市沙头西瓜种植基地呢?昨天上午,记者跟随沙头瓜种植大户、和润蔬果专业合作社负责人董文斌来到沙头瓜种植基地。刚走近种植基地,一个个种植大棚就映入眼帘。

市。下周起,本地的沙头瓜就要大批量上市了。因为通常在大棚内的西瓜,坐果后需要35天的生长期,才能达到95%成熟,才适宜摘下来销售。“抢先上市的瓜通常都是28-30天成熟,主要是在坐果的时候靠近根茎一些,这样更容易成熟,但口感会有所欠缺。”

记者注意到,大棚内西瓜正安安静静地躺在地里,在一大片的种植地内,并没有看到有人在摘瓜。“今年有些种植基地的西瓜5月7日、8日号就已经开始有少量上市了,但是这仅仅是一部分人为了抢先上市而“抢收”了头茬西瓜。”董文斌表示,这些抢着上市早的瓜,数量非常小,仅凭这些数量的西瓜,要在扬州做到各处可见那是不太可能的。大批量的沙头瓜为了能够保证好的口感,通常都要到5月中下旬才会全面上市。

董文斌介绍,沙头种植的西瓜,从品种上来说,和全国各地的种植的瓜没有什么差别,都是“早春红玉”、“8424”等几个常见的品种。从外观上来看,是很难区分本地瓜与外地瓜的。“所以现在不少商贩就会用外地的瓜来冒充本地瓜。”董文斌表示,从他们不少种植沙头瓜的大户统计来看,现在市场上打着沙头瓜旗号在销售的的确不少,但是真正是本土正品沙头瓜的却仅仅达到一成的量。

为何拿外地瓜冒充本土瓜?

那么,为何不少商贩要拿外地瓜来冒充本土瓜呢?“一方面主要是容易蒙混过关,因为外观都差不多。”董文斌说,另一方面主要是为了获得更多的盈利。

是在同一块种植地里面,基本上都是规定商家如需要就要“一锅端”,所以往往一车瓜的品相不是很统一。但是本地瓜往往会经过初步筛选,瓜的品相也会比较好一些。

“有经验的瓜贩子都知道,本地的西瓜往往都是全熟后从大棚直接采摘下来送往市场销售的。”董文斌说,但是从外地来的西瓜,往往要经过长途运输,全熟的西瓜经不起长时间的颠簸,所以往往都是长到7-8成熟就被摘下来,然后通过一些催熟的方式把西瓜在销售前催熟。一般商贩经常使用的催熟方式是在西瓜表层洒一层啤酒,然后用布或者塑料膜覆盖一夜后,第二天瓜瓤就变红了。但是这样的催熟西瓜,口感与本地自然生长成熟的西瓜肯定是不能比的。而且,从外地来的西瓜,从地里采摘时,不管是中果、小果,只要

记者了解到,一些外地来的西瓜都是“露天瓜”。西瓜最是怕雨,但是需要高温,我们这边往往雨水比较多,而且前期温度可能还无法完全满足西瓜的生长要求,所以通常使用大棚种植,这在无形中增加了成本。”董文斌说,往往本地瓜种植成本较高。

董文斌说,正是这些原因,本土瓜的批发价格要比外地瓜一些,平均要高出0.5元/斤,零售价甚至要高出0.5-1元/斤。“如此一来,商贩为了获得更大的经济利益,肯定会进一些批发价相对便宜的外地瓜,然后冒充本土瓜销售。”

沙头瓜上市比去年便宜2角/斤

今年沙头瓜的上市时间不仅提前了,连价格也便宜了不少。润泽平价店负责人苏立宏介绍,目前沙头瓜8424的市场零售价是2.8元/斤,相对去年刚上市时3元/斤的零售价,便宜了0.2元。

了瓜农纷纷让西瓜“抢先”上市的原因。但他认为,今年后期沙头瓜的售价不会低,因为今年本地瓜在3月份育苗期经历了一次大的降温和狂风,当时不少西瓜种植地的大棚被吹坏,从而一定程度上影响了瓜苗的生长。经过3月份的波折后,各家瓜苗的生长期都不太一样了,所以今年的西瓜不会像往年那样在一个时间全面上市,所以价格自然不会像往年那样呈现先高后低的情况。各家会根据自己的情况,核算成本等来定价,所以后期同比价格会高一些。

“俗话说物以稀为贵,西瓜刚上市时的价格都比较高。这几年来,西瓜的培育时间和采摘时间都提前了,就像今年,要比去年提前20天上市。”苏立宏说,前期大量本地瓜和外地瓜涌入市场,拉低了沙头瓜的价格。

“种10亩正常上市的西瓜利润不抵种3亩早上市的西瓜。”董文斌道出

记者 何晶 陈高君

【新闻链接】

吃西瓜十忌

1. 不要吃得过多,否则伤脾胃,引起咽喉炎;
2. 感冒初期不要吃西瓜;
3. 不要吃打开过久的西瓜;
4. 肾功能不全者不要吃;
5. 口腔溃疡者不要吃;
6. 糖尿病人吃西瓜需适量;
7. 产妇不宜多吃西瓜;
8. 少吃冰西瓜;
9. 西瓜是含糖量很高的水果,容易转化为脂肪,不利于健康;
10. 西瓜必须洗干净才可以吃。

资料图片

【深度观察】



今年的头茬瓜长势不错

市民喜欢品尝,却常常被“李鬼”倒了牌子——

沙头瓜如何捍卫品牌?

统一注册商标+贴牌销售+“抱团”抢占市场

提起沙头瓜,相信不少市民都会竖起大拇指:又甜又新鲜,呱呱叫!而昨天记者在亚联水果批发市场采访时发现,沙头瓜却很鲜,这是为什么呢?扬州又该如何打响“沙头瓜”品牌?

沙头瓜仅占西瓜批发总量3%

东台瓜、山东瓜、云南瓜、海南瓜……昨天,在亚联水果批发市场,随处可见来自全国各地的西瓜,但仔细观察后发现,批发市场内鲜见“沙头瓜”的身影。

“我这边现在每天批发的西瓜有15吨左右,品种也很丰富,像红玉、特小凤、京新、8424等,到了6月份盛夏季节,每天的销量能达到现在的两倍。”亚联水果批发市场水果批发商王立志从事

西瓜批发多年,对西瓜的品种、价格等信息了如指掌。但是王立志介绍,他从未经营过“沙头瓜”,“口感确实不错,但上市量太小了,根本满足不了扬州市民每天的需求量。”

“批发市场内每天西瓜的批发量在200吨左右,其中80%都来自云南、海南、东台这些地方,还有进口的缅甸瓜,扬州本地的沙头瓜顶多占市场销量的3%!”

亚联农副产品有限公司市场部总经理纪晨光用一组数据说明了“沙头瓜”的稀缺。

在纪晨光看来,批发市场难觅“沙头瓜”还有一个重要原因,就是营销模式:“沙头瓜的销售是一种田头批发+进社区的自产自销模式,实际上,这种直接从田头到市民的模式获得的利润要比批发市场高得多,瓜农可以根据瓜期销售,也不必急着全部售完。”

土地、技术限制沙头瓜规模

沙头瓜虽然“叫好又叫座”,但在扬州市场上占比却很小的原因到底是什么呢?

对此,沙头瓜种植大户、和润蔬果专业合作社负责人董文斌表示,土地和技术是限制“沙头瓜”规模化发展的重要因素。

“从种植面积上来讲,像山东、东台等地的瓜地都是上万亩的规模,而在沙头,上百亩的规模就算很大了,加上沙头各个村里农户小面积种植,沙头瓜的整体种植量只有1000亩左右,而且西瓜成熟有先后,就算把所有的沙头瓜都摘了,估计都不够扬州市民吃一个月。”

董文斌表示,种植西瓜对土壤也有很高的要求:“一块土地种植西瓜只能种两年,因为西瓜会得虫茬病,第三年必须换地方,否则西瓜长到拳头大

的时候,瓜藤就会枯死。”

这是一个世界性难题,至今还未有解决方案;沙头的土地就这么多,想要有万亩瓜田非常困难。”董文斌指着瓜地说:“你看,过了明年之后,我们就要换瓜地了,以后这块地就种植水稻。”

此外,由于技术限制,沙头瓜通常只有两茬,到7月22日左右就全部结束了。而杭州那边有技术的,西瓜能采摘五六茬,一直到9月份,因此,沙头瓜的供应量一直不大。”董文斌说。

“这个主要与扬州的天气有关,无论哪一年,扬州到了7月份之后必定会进入雨季,而瓜田一进水,瓜藤就会枯死,多采摘几茬虽然经济效益好,但进入盛夏之后,病毒多,虫也多,风险很大。”董文斌说。

扬州如何打好沙头瓜品牌?

记者对比外地瓜与沙头瓜的批发价后发现,每年沙头瓜的批发价都要高于外地0.2元/斤,但一入市场后却时常供不应求,可见“沙头瓜”的金字招牌已经深入人心,在产量并不大的情况下,沙头瓜该如何扭转在销量上的劣势,打响品牌呢?

对此,润泽平价店苏立宏表示,在沙头瓜上市之前,大量外地瓜冒充沙头瓜涌入扬州市市场,其中不乏一些品质差的,久而久之,很容易就导致市民认为沙头瓜不好,砸了沙头瓜的招牌。

“就像阳澄湖大闸蟹每年都有开捕季一样,我们扬州的瓜农也可以成立一个西瓜协会,每年规定统一的采摘季,这样正宗的沙头瓜什么时候上市,市民心里都有数。此外,以

后协会还可以在市区设立统一的直供点,就像润泽平价店一样,现在大家来买西瓜,就知道肯定是正宗的沙头瓜,就认我们这个直供点。”苏立宏建议。

他表示,在未来,还可以统一注册沙头瓜的商标,每个西瓜上都像大闸蟹一样贴上独一无二的“身份证”,做到真假可追溯可查询,那么“李鬼瓜”必定会大幅减少。

此外,扬州“沙头瓜”品牌也可不局限于沙头:“其实西瓜品种都差不多,之所以沙头瓜的名头响亮主要是新鲜,即熟即吃,而不是像外地瓜一样,六七成熟就摘下来了,吃的时候都是捂熟的。以后我们可以将扬州地区所有优质的西瓜共同打包,推出品牌。”苏立宏说。

通讯员 杨兆禄
记者 何晶 陈高君

【教您一招】



新鲜西瓜表面有一层粉

看瓜子辨别本地瓜外地瓜

记者了解到,因为外地瓜经常是在运输过程中和销售前催熟的,所以看西瓜子可以看出西瓜是不是外来货。催熟的西瓜子通常不会出现全黑的情况,往往都是花色或者白色的。

从外观来看虽然很难辨别本地瓜和外地瓜,但是如果西瓜表面上有一层薄薄的“白粉”,往往这种瓜就是本地瓜。因为西瓜生长在地里时表面就有一层“白粉”,但是这粉比较脆弱,通常经过多次搬运,就基本上没有了,所以外地瓜到本地后,这层粉几乎是不可能存在了。但有些本地瓜经过的搬运少,“白粉”可能会留存下来。

另外,通过听敲击西瓜的声音,可以辨别西瓜品质的好坏。如果敲击西瓜后发出的声音是很实的,并且闷闷的,不是脆声,那么这种西瓜往往是“倒瓤瓜”,或者在生长过程中进了一些水,不仅重量重,而且颜色会呈现暗红色,且口感不甜。