



强手调查

本报首席调查记者 王金强

眼看着乐陵小枣挂满枝头,却因为突如其来的阴雨,让枣农丰产又丰收的愿望成为泡影。为乐陵小枣洒微量元素制剂“补钙”,在枣树集中的地方建烤房,改良品种抗果裂……这些年,乐陵一直在为小枣丰产又丰收,往前进一步,再进一步。



乐陵小枣丰收的季节,传统的晾晒成为一景。

乐陵小枣挂满枝 渴望走出望天收

打出的收成

一到农忙,乐陵枣农郝运国最愁的就是需要增加人手,忙的不是收小麦或摘玉米,而是打枣。

葱郁的枣林下,三五个人,有的摊开床单、油布之类的收集物,有的手持竹竿,使劲敲打。分拣开枝叶,剩下的就是红绿交加的小枣。

30年前,郝运国20出头,记忆中祖祖辈辈都是这样打枣,自己也不例外。从小时候开始种的

枣树,到现在共收获了600多棵。在乐陵,金丝小枣栽培已有3000年历史,仅存活千年以上枣树就有20余株,500年以上枣树近3000株,百年以上古枣树难以数清。

郝运国几乎不种小麦、玉米等粮食作物,每年就靠这树上的小枣收成。“我这收成是打出来的。”郝运国笑称。

起初,郝运国都是靠家人、亲友帮忙打枣。再不济,就换工,

左邻右舍换着帮忙打,一季下来也能忙活得开。

然而,随着农村劳动力大量涌入城市,打枣的收入渐渐由最主要的收入变成枣农的一部分收入,不过刚刚外出务工时工资并不高,一到农忙农民回乡收庄稼的也不少,他倒也并不缺人手。

农闲时,郝运国会开着农用车,围着枣林洒农药,像盲蝽象这种虫子,并不会殃及枣的

收成。

到了收枣的季节,郝运国除了自家打枣,还会开着农用车到周边的河北沧州收枣。“因为好多外地客商收枣,都冲着乐陵来。”一谈起乐陵小枣,郝运国自豪的那股劲尽显无遗。

这30年来,其它农作物如小麦、玉米等都全靠了联合收割机模式,唯独郝运国的小枣,一直用最原始的持竿敲打人工作业方式。

雨落丰收时

今年年初,郝运国终于没有挡住外出打工工资见涨的诱惑,到天津塘沽打工。

对于他来说,收入上的对比,是他作出选择的根本原因。“就是干干装卸工、零活,一个月3000元多很容易拿到,在家打枣是不可能的。”郝运国说,打枣的收入以前很稳定,今年不太灵了。

除了依然需要较高的人力去维护枣林的收成,最根本的原

因就是今年的雨下得太不是时候了。

同村的张吉林说,今年的天气是先干旱,到了秋分前后,骤然下起了雨,然后紧接着阴天……

这种天气给张吉林的小枣收成以致命的打击。500多棵,只有一半打枣,打了2000斤枣,且成品枣少得可怜。

附近小芦村的张凤池对今

年的雨直叹气。乐陵小枣素来皮薄肉细,味道甘甜,出干果率高,备受外地客商的钟爱,每年都有外地客商慕名前来收购。

但同时,乐陵小枣正因为皮薄,最怕的就是雨水浸泡。“雨水一泡就容易裂皮,裂开没几天就烂在树上了。”他说。

实际上,今年春夏雨水少,乐陵小枣在干旱的天气中长得密密麻麻,恰恰在即将收获的节

骨眼,突遇阴雨天,这种情况只有2007年出现过一次。

不少枣农说,现在从沧州拉来的枣,一两元一斤还比乐陵的枣好,原因是沧州没有遇到阴雨连绵的天气。

去年,张吉林会在收完自家的枣之后,再帮外地客商去沧州收枣,而今年这些外地客商留守在乐陵的没几个了,他们直接去了沧州。

新低的价格

10月9日,王文明的康万家红枣专业合作社收了三四万斤枣,他对优质的小枣预期产量,也因为最近的阴雨而下降了。

其实,今年乐陵小枣的挂果率还是挺高的。原本预计的丰收年,被雨水搅黄了。

王文明说,由于雨水不早不晚地下在收获的季节,让众多枣

农猝不及防。导致优质果产量只有去年的五六成,产量是20年中较低水平。

如果说产量是因为天气所致,那么价格创新低,恐怕跟市场环境不无关系。

目前,顶级原树枣收购价在3元左右,同等质量在2010年是7.5元-8元。一级原树枣收购价

在2元左右,同等质量在2010年是5元左右。

在王文明看来,目前价格形势的主要原因是,去年红枣丰收,大部分金丝小枣经销商在去年备货充足,到今年金丝小枣上市,大部分金丝小枣经销商仍有小量余货,有等待观望心理。

另外,部分经销商受去年新疆枣暴利诱惑,10月份到11月份把主要精力放在抢购新疆枣上。目前市场交易量是去年同期的两成不到。金丝小枣减产,没有大的客户收购,造成目前减产又降价的不正常局面。

不过,这时也正是乐陵小枣价格抄底的好时机。

烤房的价值

尽管产量价格都不占优,但王文明仍收到不少优质的小枣。王文明说,这得益于不少枣农抢收的枣直接进了烤房,减少了损失。

去年,乐陵市在朱集、云红、胡家、郭家等6个小枣主产区乡镇,街道建成了32座小枣烘干房。

“乐陵金丝小枣种植面积有50万亩,年产鲜枣1.6亿公斤。以前枣农每年都采用传统的苇箔

晾晒,一旦遇上阴雨连绵天气,红枣浆烂就会非常严重,最高年份达90%。”乐陵市相关负责人称,2012年,持续降雨造成乐陵市6个小枣主产区万余枣农丰产不丰收,成为影响当地小枣产业发展的一大难题。

有了智能烘干房,鲜小枣打下来直接进行烘干。投资6万元新建成的小枣智能烘干房,单座日处理

鲜小枣5000公斤。烘干机由电脑板控制,智能化比较高,自动控温系统可自动控制烘干室的温度,小枣烘干完成时可自动提醒。

据了解,为打破“望天收”这一瓶颈,借鉴外地经验,乐陵市委组织部、市林业局、财政局联合组织,在小枣主产乡镇、街道推广小枣智能烘干房建设项目,并将这一项目作为发展村级集

体经济的实事之一进行实施,规划在每个社区建一座小枣烘干房,乐陵市财政补贴4万元,每个自然村建一座小枣烘干房,乐陵市财政局补贴2万元。

目前,乐陵市朱集、云红、胡家、郭家等6个小枣主产区乡镇,街道已建成小枣烘干房32座,乐陵市财政投入补贴100多万元,万名枣农将改变“望天收”的局面。

改良的出路

今年66岁的田敬义仍奔走在小枣果品改良的一线。退休前,他是乐陵市金丝小枣开发研究中心主任,今年他终有收获。

9月19日,田敬义的“乐金4号”金丝小枣通过了山东省林业厅专家组的验收,让他喜出望外。

今年,在乐陵枣区,裂果到了70-80%,但是“乐金4号”只有0.48%,几乎可以说是找不到裂果,验收专家们对这个品种大加赞赏。

“只要不裂果,产量和质量就上去了。”田敬义认为,枣农平时维护时,可喷洒一些微量元素制剂,给小枣“补钙”,也能在一定程度上缓解裂果问题。

明天春天开始,“乐金4号”金丝小枣就可以规模化嫁接或种植了,他对改良后的乐陵小枣十分看好。

在田敬义看来,尽管现在市场上新疆大枣抢占市场的风头挺盛,但乐陵小枣具有内陆小枣更为突出的优点,它含有较多的蛋白质、维生素A、P和芦丁及人体所需要的氨基酸等18种,营养保健价值经得起时间的考验。