

黄柿子装箱发货。

农户种植的  
大棚黄柿子。掰开的黄柿子  
呈沙粒状。农技人员进行  
黄柿子质量检测。

# 五原黄柿子变身『金疙瘩』

薛来 焦波 张志中

地处河套平原腹地、黄河“几字弯”最北端的巴彦淖尔市五原县,是全国优质农畜产品生产基地。这里不仅水、土、光、热资源丰富,而且北纬41度农作物生长黄金带的独特优势,成就了五原黄柿子沙甜可口的天赋味道。

2014年,五原黄柿子获批农业农村部农产品地理标志登记保护;2019年,认证为国家名特优新农产品,沉甸甸的“国字号”金字招牌成为五原县大力发展黄柿子产业的有力引擎。

近年来,五原县突出地域特点,积极探索做好土特产文章,着力在延链补链强链上下功夫,通过提升黄柿子品质、拓宽销售渠道,发展深加工产业,做强“黄柿子经济链”,助力乡村振兴。



五原黄柿子。

## “品种+科技” 贯通生产链

4月26日9时许,气温渐升,走进内蒙古民隆现代农业科技有限公司的种植基地,大棚里一片热火朝天的忙碌景象,种植户王芳萍正在忙着采摘黄柿子,一颗颗饱满结实、晶莹剔透的黄柿子挂满秧藤,散发着淡淡果香,显得格外诱人。

摘了满满几筐黄柿子后,王芳萍又忙着分拣包装,随后由合作社进行统一回收。据王芳萍介绍,今年,她共承包了两栋温室大棚种植黄柿子,当下黄柿子大量上市,每天可采摘600多斤,每斤可卖到7元左右,两个棚1年收入8万余元。

“今年黄柿子产销两旺,之所以能卖上高价钱,主要是更换了新品种,新品种最大的特点就是果型好、抗逆性强、丰产性高。种植后严控产品生产流程,保障产品品质,不打农药,用的是农家肥,摘下来可以直接吃,所以柿子口感沙甜、味儿特别正!”王芳萍高兴地说。

五原黄柿子又名河套丑柿子、黄番茄、黄金果,已有60多年的栽培历史。过去,村民们种植的都是自家留种,选种的标准参差不齐,品质逐渐退化,产出的黄柿子果实易裂、商品率低,一年到头忙活下来,赚不了多少钱。

地标好品牌,需要质量“硬支撑”。五原县绿色产业发展中心主任靳存旺说:“近年来,五原县采取‘政府+科研院所+企业+农户’模式,在开展黄柿子本土品种提纯复壮的基础上推进新品种研发,新培育出的两个品种,既保持了黄柿子原有的口感和营养,又具有产量高、裂果少、商品率高等特点,满足了加工销售的市场需求。同时,在黄柿子种植过程中积极推广‘五提五增两防控’综合技术措施,进一步提高了黄柿子的抗害性,提升了品质和口感。”

目前,五原黄柿子主要有温室、塑料大棚和露地3类种植模式,生长期110天左右,盛果期约3个月,基本实现一年一季一茬种植到一年四季多茬种植,黄柿子种植面积逐年增加,老百姓的腰包越来越鼓。

## “线上+线下” 完善供应链

“今天要发1万多单黄柿子,已经分拣好的要快速装车,抓紧时间送到客户手中……”一大早,在五原县河套电子商务产业园,王辉和工人们早早开始忙碌,分拣、打包、装箱,将五原黄柿子发往全国各地。

王辉是五原县振旭农业发展有限公司负责人,主要从事线上线下河套农特产品销售,经过5年的快速发展,在各大电商平台积累了一定的客源。这两天,她家的黄柿子订单数量持续增长,成为电商市场的热门。

“我们每天从种植户那里收购的黄柿子鲜果近1

万斤,通过各大电商平台,日均销售量稳定在2000单以上,日销售额达到5万元以上。”王辉介绍,“目前,黄柿子大多发往北上广深以及江苏等地,年销售量达四五百万斤,销售额达1000多万元,销量和市场越来越大。”

五原县抢抓“互联网+”发展机遇,依托河套电商产业园、国内知名第三方电商平台、自营电商平台、社区团购等对接供应渠道,把电子商务作为转变经济发展方式、推动县域经济发展的新引擎,探索“电商企业+种植户+农民专业合作组织+传统企业”模式,推动黄柿子、糯玉米等当地农特产品产销对接,帮助农民增收致富。

“目前,五原县河套电子商务产业园有45家销售黄柿子的企业店铺和个人店铺,其中包含3家成熟的黄柿子供应链公司,日均销售黄柿子2.5万斤。2023年,全县通过互联网销售黄柿子约27.5万单,销量137.5万斤,通过指尖商城实现农产热销,让‘流量’变‘销量’,好东西卖出了好价钱。”五原县电商办主任周璇说。

线上订单不断,线下市场火爆。在五原县的各大农特产品经销门市,作为礼盒销售的黄柿子一箱一箱地被运走,场面非常火爆,成为市民游客走亲访友必带佳品,五原黄柿子的市场知名度、美誉度和市场覆盖率快速提升。五原县已经与全国20多家连锁酒店企业签订协议定点销售,建立5家市外直销店直接销售,推动了黄柿子产业持续发展,拓宽了产品销售渠道。

## “加工+转化” 提升价值链

四方食事,不过一碗人间烟火。当你被一锅热辣滚烫的川渝火锅辣得大汗淋漓时,不妨试试五原县的黄柿子养生火锅。在五原县的一家黄柿子火锅店,还没到用餐的高峰期,店里就坐了不少食客。点上几碟小菜,涮着几片鲜肉,道上几家常,便可在火锅飘香中纵享舌尖上的美味。据餐厅负责人张飞介绍,这样的火爆状态已经持续了好多年。

“每天到店里的就餐人数是300人至500人,桌数每天大概是70桌到150桌,日均销售额3万至5万元,顾客回头率超过50%。”张飞说。

为了创建独具一格的黄柿子火锅,张飞以五原县黄柿子为原料,聘请了有多年火锅从业经验的大厨开始研发“黄柿子养生火锅料”。为保证黄柿子锅底的健康,他用胡萝卜和南瓜泥中和黄柿子的酸味,生产的黄柿子火锅料不添加任何防腐剂,同时配备了爽口、解腻的柿子汁,在色、香、味上俘获了众多食客的味

蕾,满足消费者的高端饮食需求。

“黄柿子火锅味道清淡鲜美,非常健康养生,饭前喝一碗汤,酸甜开胃,用它涮肉感受原汁原味的鲜香,再搭配上鲜榨黄柿子汁,真的是美妙绝伦!”食客李月英称赞道。

“黄果果”虽小,用途却无限大。为将黄柿子“吃干榨尽”,五原县还主攻黄柿子精深加工,近年来,陆续开发出黄柿子汁、黄柿子火锅料、黄西红柿气泡水、黄西红柿丁、黄西红柿果糕等黄柿子制品,同时加强黄柿子品牌建设,打造“从田间到餐桌”的完整产业链条。

为了助力五原黄柿子产业做大做强,当前,五原县大丰粮油食品有限责任公司投资的黄柿子产业园正在如火如荼建设当中,该项目计划投资1.2亿元,分两期建设。一期投资建设8500平方米标准化厂房1栋,7200平方米生产车间、原料车间各1栋,并配备黄柿子原浆、黄柿子火锅底料、黄柿子汁生产线。截至目前,该项目已完成投资8000万元,标准化厂房、生产车间、原料车间已完成主体工程建设,正在进行内部装修和设备订购安装工程。

五原县大丰粮油食品有限责任公司董事长赵云飞说:“一期项目投产后,我们计划年产黄柿子原浆1.8万吨,其中,利用6000吨原浆生产黄柿子汁,6000吨原浆生产黄柿子火锅底料,剩余6000吨原浆作为原料,供应于草原红太阳等火锅底料生产商,二期计划就是在第一期基础上扩大产能,继续投入建设生产线。投产后将为实现黄柿子就地加工转化、推动全县果业提档升级贡献我们企业的力量。”

截至目前,五原黄柿子年种植面积3000余亩,亩均效益达到万元以上。全县共7家黄柿子加工、销售企业,2023年产量1700余吨,产值3800余万元。黄柿子相关产品通过线上线下渠道在全区12个盟市和全国各地均有销售,90家五原黄柿子火锅店遍布自治区内外。2023年,制定完善了五原黄柿子全程标准化技术手册,黄柿子汁成功申报“蒙字标”认证。目前,已成立五原黄柿子产业协会,共授权26家企业、合作社使用“五原黄柿子”地理标志农产品标识,有力扩大了五原黄柿子的知名度和影响力。

今后,五原县将加大项目支持,落实优惠政策,做好服务保障,进一步加强品种提纯、标准化种植技术推广、产业链延伸、品牌打造和市场营销,充分挖掘“独一份”“特别特”“好中优”“错峰头”的内在潜力,建成包含种子培育研发、基地种植、精深加工、品牌打造、市场营销等在内的全产业链体系,力争一二三产综合产值超过5亿元,将黄柿子产业打造成享誉全国的富民强县特色产业。



诚邀四方来客品尝黄柿子。



工人打包黄柿子。



五原黄柿子产业园。