

一方水土，一方风物——探访东营市地标农产品、名优农产品

黄三角早报 东营市农业局联合主办

2015年4月30日 星期四 编辑:王路路 美编:张泽锦

# 麻湾西瓜高端化 高附加值带来高收益

## 大棚种植解决重茬难题,麻湾西瓜产量与价格齐涨,最高8元一斤

本报记者 张婧婧



麻湾西瓜以皮薄、沙瓤、含糖量高等特点,深受消费者喜爱。(图片由东营区麻湾西瓜种植农民专业合作社提供)

### 麻湾西瓜有一段传说 “宋太祖吃瓜杀狼”

说起麻湾西瓜,“好吃、甜”,不少吃过正宗麻湾西瓜的人会竖起大拇指。如同“好女不愁嫁”,麻湾的西瓜也不愁卖,“在田间地头便销售一空”。通过嫁接、大棚种植,解决了不能重茬的问题后,麻湾西瓜更是量价齐涨,而市场需求大、产量有限的局面下,麻湾西瓜更是“增加附加值,走高端市场路子。”

临近五一,麻湾大棚西瓜陆续摆上地头,在史口镇开饭馆的薛珍(化名)家已经尝了鲜。“上周末带孩子去龙居林场玩,回来时带了个麻湾西瓜,那儿的瓜好吃,当地人都吃这个,已经很多年了。”薛珍说。

当地人都说,关于麻湾西瓜,流传着许多历史故事,其中以“宋太祖吃瓜杀狼”最为有名。据介绍,根据蒲台县志的记载,宋太祖赵匡胤曾避难于郎家村,也就是现在的龙居镇。一日,赵匡胤经过一处瓜田,西瓜红瓤黑子,皮薄肉脆,甘美甜爽,入口即化,对此赞不绝口。听瓜农说郎家村有一郎姓屠夫,绰号“狼一刀”,勾结官府横行乡里,吃瓜不给钱还以瓜不甜为由砸瓜毁田。闻言,赵匡胤便将这个郎姓屠夫拖到一个土台子上,刀光闪过,“狼一刀”人头落地。公元960年宋朝建立,赵匡胤当了开国皇帝,郎家村改名龙居店。“宋太

祖吃瓜杀狼”的故事也流传开来,而麻湾西瓜也随着故事的流传更加声名远播。

自小长在小麻湾村的李洪明,也是东营区麻湾西瓜种植农民专业合作社社长,今年55岁的他对当地的西瓜格外有感情。“麻湾啥时候开始种西瓜没有具体记载,不过父辈们就在这儿种西瓜,西瓜也是我小时候最奢侈的食物,吃多了粗粮,甘甜的西瓜总是稀罕物。”在李洪明的印象里,小时候吃过的麻湾西瓜多为沙瓤,“皮薄,感觉能一下子吃到嘴里。”

即使到了现在,老家产的麻湾西瓜也是李洪明招待来客的必备物,“不递烟、不喝茶,先尝西瓜!”同样的麻湾西瓜情结也出现在种植户何山永身上,今年54岁的他已经种植西瓜近30年,也是较早开始大棚试验的种植户之一,“每次瓜熟了,都会给在城里上班的儿子送些去,外边买的西瓜总是不如家里种的甜。”

### 淤积的沙土、大坝围拢形成小气候 造就麻湾西瓜无法复制品质

“说起咱麻湾的西瓜,吃过的人没几个不竖起大拇指的,皮薄、沙瓤、含糖量高,没有它的夏天可谓不完整。”李洪明说,一方水土养育一方人,也正是特殊的自然环境造就了麻湾西瓜无法复制的品质。

李洪明介绍,麻湾西瓜生产区所处的龙居镇位于黄河岸边,是当年黄河决口携带黄土高原的泥土淤积成的平原,“沙土通气透水性好,土温升降快,昼夜温差大,西瓜喜旱,特别适合在沙土种植。”李洪明说,黄河水作为灌溉水源,水中氮磷钾等矿物质也为西瓜的生长提供了养分。

“如果说黄河沙土分布面积广,那南展大堤和黄河大坝围拢形成的小气候却不是哪都有。”李洪明说,两个大坝阻挡了不同方向来的冷空气,平均气温12.4℃,高于同一地区。“昌乐尧沟和咱的麻湾西瓜是同一品种,使用的也是同一种种植经验,连当地的技术员都承认咱的瓜无论从皮薄可食率上,还是甜度上都更胜一筹。”

自上世纪50年代起,麻湾西瓜以含糖量高、水多质脆、软硬适中、质细纤维少而远近闻名。麻湾西瓜,瓜形匀称周正,籽小而少,皮薄,可食率高达70%,含糖量在12%以上,高于市场上普通西瓜2个百分点。

据东营区农业局党组成员、主任科员周晓祥介

绍,自80年代开始,随着红宝、密宝等西瓜新品种的种植,加之地膜覆盖技术的推广,麻湾一带的西瓜种植规模开始扩大,麻湾西瓜种植技术体系也初步成形,“麻湾西瓜好吃,然而无法重茬种植的问题却困扰着种植户。”

李洪明解释说,西瓜不能重茬,“而且一块地种植后三年内不能再种”,如何让西瓜在同一块地上年年种植,“是麻湾西瓜发展的一个障碍,但同时也是一个契机。”

2006年,周晓祥和李洪明在对西瓜集中产地昌乐尧沟的考察中发现,南瓜和西葫芦不受重茬种植的影响,“如果利用南瓜和西葫芦的根进行嫁接,是不是就可以解决重茬问题?”抱着试试看的想法,李洪明回到小麻湾村,在2007年鼓励村民盖了10个大棚进行试验,“有了大棚就不受种植季节的限制,可以更好地提高种植户的收益。”

李洪明坦言,试验之初并不容易,“自然生长的西瓜品质最好”这个观念在种植户心中根深蒂固,另外每个棚需投资约15000元,固有的露天种植依然被大多数种植户所选择,直至2008年收获的第一茬春季瓜以高价销售,大棚种植才广泛开展起来,同年,李洪明牵头的东营区麻湾西瓜种植农民专业合作社成立。

### 麻湾西瓜身价看涨 西瓜在田间销售一空

2008年秋,西瓜大棚种植专业户已经增加到100个,李洪乐就是第二批加入大棚种植的农户。“每亩地可年产约5000斤,那年春季收获的那批瓜最初每斤卖到了3元,同样的露天瓜夏季就只能卖5毛左右。”耽误了一年的李洪乐这次义无反顾地盖起了大棚,“秋季收获的瓜刚好收回了当年的种植成本,春季那批就是纯收入。”

2001年3月,麻湾西瓜通过了“山东省无公害农产品质量认证”,同年11月被评为“中国国际农业博览会名牌产品”,自此,麻湾西瓜在国内西瓜市场声名远播。于2011年申请国家地标农产品,并获批。

“根本就不愁销路,大棚旁的田间地头就可以销售一空,近几年兴起的采摘游也从中分得销售一杯羹。”用何山永的话,麻湾西瓜是“皇帝的女儿不愁嫁”。

李洪明介绍,为了保护“麻湾西瓜”这个品牌,将有机专用肥与生物肥相结合,“降低肥料中氮肥的用量,培肥土壤肥力,保持麻湾西瓜的特有风味”。另外,在病虫害防治上方面也有讲究,对有的病菌实行烟熏,减少对植株本身的侵害,上市前的产品都要进行逐一抽检。

在《关于划定麻湾西瓜农产品地理标志地域保护范围的批复》中,保护范围为东营区龙居镇所辖全部行政区域内55个行政村,但据了解,目前麻湾西瓜种植主要集中在小麻湾附近的几个村,露天种植1万亩,大棚种植三四百亩。“麻湾西瓜好吃,但因其种植条件严格,并非所有划定的保护区都可以种出原汁原味的麻湾西瓜。”李洪明举了个例子,之前利津县的虎滩曾经来学习过“麻湾西瓜”的种植技术,同样的品种,甚至同样的技术,收获的产品口味依然有所差别,“技术、品种可以统一,水土环境却难以复制”。

如此情况之下,麻湾西瓜盯上了“高附加值、高端市场”,李洪明介绍,自2009年起,他们开始引进全美4K等高端品种,“最高的时候能卖到8块钱一斤,高附加值带来高收益,还可以满足不同人群的需求。”