

枇杷丰收季来了，哪里有好吃的白枇杷？

采摘期短，人手不够，舟山果农们各有各的“甜蜜负担”

□记者 朱蔚 文/摄

五月的舟山，海风温润，枝头的白枇杷正由青转黄，正是果农们一年中最期待的时节。记者近日深入盐仓、白泉、干礁、马目等地，记录下这场丰收季里的喜与忧，为吃货们探寻好吃的舟山白枇杷。



村里的白枇杷是台州人带来的

“盐仓瓯河的本地枇杷上市啦。”翁山丰物配送群，主理人吆喝着。照片里，枇杷装在大竹篮里，颗颗饱满，看得到刚从树上摘下的新鲜。“甜的吗？”有人问了一嘴，答“酸酸甜甜的”，所以价格也非常实惠，10元/斤。

有经验的吃货凭着“火眼金睛”一眼明辨，“这是黄枇杷，从甜度上来比较，不如白枇杷甜。”

5月19日下午，记者驱车来到定海区干礁镇杨家村青龙果园。这里种的大都是枇杷，只见果园里，金黄饱满的果实把枝条压弯了腰。

杨仁流老人的130株白枇杷树就种在这里，正值盛果期。阳光透过树叶洒下来，枝头上，大大小小的枇杷泛着油亮的光泽，空气中弥漫着清甜的果香。

老人虽然已至耄耋之年，依然身形矫健，思路清晰，讲话也非常利索。“老太婆去年走了，子女也都反对我再种地，我一个人实在弄不动了。”

杨仁流告诉记者，他年轻时做寺院雕刻，退休后舍不得土地荒废，便种起了白枇杷。这种枇杷最早是台州黄岩人带来的，味道好，但产量非常少。

年纪不饶人，种枇杷需要技术，卖枇杷则需要体力。“公交车来了，我跑几步就气喘。10斤一篮，左右手各提一篮，连公交车的扶手都把不住。”老人说，去年枇杷上市时，他每次都是这么提着两篮去镇上卖，来回折腾一整天，挣不了几个辛苦钱。

一位耄耋老人的“甜蜜负担”

“自己吃又吃不掉，这么好的树丢掉又不舍得。”杨仁流给记者算了一笔账：大果20元/斤，中果15元/斤，按去年价格，130棵树一年只卖了四五千元。“今年是大年，产量高一些，但也多了多少，最多也就五六千元。”

老人果园里的枇杷还要一周左右才成熟上市，他给记者摘了一颗即将成熟的品尝。果皮很好剥，里面露出白玉般的果肉，原来被叫作白枇杷或是黄枇杷，就是来自于果肉的颜色。白枇杷入口软糯，轻轻一咬，汁水瞬间充盈口腔，甜中还带着一丝酸意，“等到熟了就一点不酸了。”杨仁流说。

想种出这样的好枇杷，全靠“看天吃饭”，哪怕是眼看着要成熟了，依旧有各种风险，“成熟期如果一周内连续30摄氏度以上高温，果实会瘪掉；如果连着下三天大雨，果实会爆掉……”

除了天气，还有鸟害。“枇杷一熟，鸟比人先知道。”杨仁流说，他以前套过

袋，但100多棵树，每棵树几十串果实，套袋需要忙活一个多月，“我这把老骨头吃不消。”他现在尝试驱鸟喇叭，对鸟多少都会有点作用。

“我现在最好连树都卖掉，把土地承包出去，100元一棵枇杷树。”在他眼里，那沉甸甸的果实不是财富，而是一个耄耋老人无力承担的“甜蜜负担”。

农户每年这个时候的“流水线”

在杨家村青龙果园，像杨仁流这样的老果农不止一个。记者随后见到了76岁的杨友坦老人，他种枇杷已经20多年了。

杨友坦种了100多株白枇杷，同样是露天种植。他家的枇杷有个特殊之处，不打农药也不施化肥。“本来是种给家里孩子吃的。”杨友坦告诉记者，自家三个孩子都吃惯了家里的白枇杷，他的第三代小小杨，从九个月就开始吃枇杷，“都是枇杷下饭的，现在都上高中了。”

因为不打农药，他家的枇杷个头不算大，但口感极佳。到了采摘季，老人都不假子女的手，亲自采摘。杨友坦说，整颗果实全转黄了才甜，成熟的白枇杷果皮如纸，入口即化，汁水也非常丰盈。

杨友坦家每年的枇杷到了成熟季也形成了一条流水线，杨友坦采摘，妻子装箱，女儿帮着在朋友圈上“吆喝”，价格根据果实的大小来定，“100块5斤、6斤、7斤都有。”

大棚分级，小而精的突围

与散户老农形成鲜明对比的是，舟山一些规模化的枇杷种植基地则走上了精细化的路线，因为品质好，定价也高了不少，进入枇杷季，同样销售火爆。

在定海马目的金勤会家庭农场，这里种植“宁海白”枇杷已有十六七年历史，面积不足50亩，年产量稳定在三四万斤。该品种已获得2025年省级奖项，甜度与品质检测全部达标。

金勤会家庭农场的枇杷是大棚种植，早已经上市，近来已进入尾声。所有果实采摘都是由台州专门请过来的专业人员采收，以每天400元的价格手工掰摘，“比剪刀剪要快得多，也不会损伤果体与枝条。”

他家的白枇杷按规格分级销售，分为150元/3斤和100元/3斤两种，“我们不做采摘体验，不接散客，所有客户都是多年积累的老客户，在微信上直接下单。”

定海马岙的海乡热带水果园里，盛产的白枇杷也是“宁海白”品种，今年预计收成在两千多斤，走的也是来自朋友圈的私域流量，这种“小而精”的模式，

确保了价格和销路的稳定。

与这两家类似的还有白泉迎宾大道附近的花果山林家果园，这里种植的是“软条白沙”枇杷，一级果达到40元/斤，普果20元/斤。园主周飞告诉记者，他们同样以微信下单为主，客户自提或送货上门。周飞说，今年的枇杷个头比往年大，因为开花和转色期都没下雨，裂果少，产量增加约四成。

但即使是这样的“中产”果园，也面临着巨大的劳动力压力。“单单疏果和套袋，我干了两个多月。”周飞细数中间过程，也是诉不完的辛苦路，“枇杷开花在十一二月份，如果开花时下雨，授粉不好，结果就少；过年那段时间如果太冷，刚刚结出的小果子会冻坏，第二年就是‘小年’。”

大棚派 VS 露天派

周飞领着记者在园子里转了一圈，指着一颗裂开的枇杷说：“你看，这就是转色期下雨造成的。今年运气好，转色期没怎么下雨，裂果不多，产量比往年多了四成。但采摘期只有10到15天，气温一高，枇杷会很快落果，来不及摘就烂在地里。”今年，她三月份开始疏果，四月份开始套袋，一个多月里每天弯腰抬头地忙碌。

在采访中，记者还发现一个有趣的现象：舟山白枇杷种植存在“大棚派”和“露天派”之分，两者各有优劣。

大棚种植的优势在于可控。周飞告诉记者，他们往年都盖大棚膜，成熟期可以提前到4月底上市，抢占市场先机。“大棚里温度控制好了，霜冻影响小，裂果也少。”但大棚也有风险，“如果温度超过30摄氏度，膜揭得不够早，果实会全部霉掉，颗粒无收。”今年他们干脆没盖膜，全部露天种植，反而因为气候适宜，产量上去了。

杨友坦坚持露天种植，“阳光直接晒，水果才甜。”多位老果农也证实，露天白枇杷的糖度和“鲜味”通常优于大棚产品。然而，露天种植面临着霜冻、雨裂、鸟害、高温等多重风险，产量波动极大。

小贴士

正是枇杷上市季，如果想尝尝这份舟山初夏的清甜，不妨记住这些小贴士。挑选果皮金黄、无青色、有光泽的果实，轻捏有弹性为佳；采摘时捏住果柄轻轻摘下，避免碰伤果皮。

常温下可保存3到5天，放入冰箱冷藏可延长至一周左右。白枇杷果皮薄，剥皮时可从果蒂处撕开，汁水不易外流。

有些果园还会有自酿的陈年枇杷酒哦，可现场咨询购买。

