



3万多亩本地葡萄熟了,为何市场少见

记者探秘:采摘经济火爆,葡萄就地“消化”

又是一年葡萄成熟时。8月9日,三湘都市报记者从长沙市农业农村局了解到,经过多年发展,长沙葡萄种植面积超过3万亩。

但不少小伙伴可能会发现,在长沙,水果店售卖的葡萄,大多来自外省,鲜见本地货。即便按亩产2000斤算,长沙造葡萄也称得上是大量。人说,近水楼台先得月,可大量的本地葡萄,却很少在水果店看到,这是怎么回事?本地葡萄去哪了?



本地葡萄熟了,游客结伴前往

听说本地葡萄熟了,想起那一口咬下的甘甜清冽,许多长沙市民就忍不住心驰神往。市民刘女士也不例外。8月8日,适逢周末,刘女士携全家出动了。“每年这个时候,我们全家都会一起到这里游玩,本地葡萄味道跟外地的不一样,虽然要开车二十来公里,但也值。”

南托街道的兴农果园,因其区位优势,吸引了不少市民前往。“趁着周末带孩子过来采摘,主要还是让孩子体验。”家住大塘桥的市民钟女士说,“沿

湘江路一路开车,30多分钟就到了,非常方便。”记者看到,多数市民带着小孩,行走于葡萄架下,萌娃们提着小篮子,在家长的帮助下剪下一串串成熟葡萄。

位于国道旁的宁乡市三赢农庄,近来也是人气满满。市民刘女士是老客户了,每年都会过来,“红宝石、金手指,果味浓郁!”与她同行的钱女士对基地的葡萄也是如数家珍,还热心地向记者传授吃葡萄攻略,“扯掉一点葡萄皮,手指轻轻一捏,葡萄肉就露出来了。”



采摘葡萄好去处

- 岳麓区:**
 - 三飞家庭农场葡萄基地
 - 农趣谷露天葡萄基地
- 开福区:**
 - 高源红葡萄合作社
- 天心区:**
 - 南托兴农果园
- 望城区:**
 - 光明村伟发葡萄种植基地
 - 千龙湖中瑞湘格葡萄基地
 - 天寨鑫泉农业亲子农场
- 长沙县:**
 - 华绿家庭农场葡萄基地
 - 曙光山城
 - 紫慧农庄
- 宁乡市:**
 - 大成桥都鑫葡萄基地
 - 灰汤金太阳休闲农庄
- 浏阳:**
 - 古港镇沅江村富根葡萄基地
 - 澄潭江镇和家村沃田葡萄园

宁乡三赢农庄葡萄园硕果累累的葡萄架下,游客们尽情采摘。 记者 李成辉 摄

采摘为主,本地葡萄就地“消化”

记者采访发现,相比市场售卖的葡萄,现场采摘价格普遍偏高,但阻挡不了游客现场采摘的热情。

浏阳市古港镇罗富根的水果基地紧挨着浏东公路,“一到周末,就忙不赢。”罗富根总结自己的优势在于,交通便利,来往车多,“更重要的是,我们的葡萄是自然成熟以后才采摘,吃个新鲜,而从外地运过来的葡萄,从树上摘下来时还没成熟,经过保鲜处理,卖出去的周期比较长。”

长沙县华绿家庭农场负责人表示,“不少市民喜欢这种入园采摘的体验感,我们农庄的生态葡萄不打甜蜜素和膨大

剂,味道更加自然。”宁乡市大屯营葡萄基地负责人谭冬秀用小视频的方式告诉大家,自己的葡萄园不用除草剂,基本是人工除草,“绿色、环保。”

“长沙本地葡萄很少走市场渠道,在田间地头就被‘消化’一空。”长沙市农业农村局科教处处长夏礼明介绍,近年来,长沙立足于发展现代都市型农业,采取“农业+旅游”“农业+休闲”等新业态,大力发展采摘型水果产业,推广新品种、新技术、新模式,以匠心育硕果,积极引导果农“疏果、控果、限产,优生优育”,以大果保障品质,以口感保障市民需求。

永定美食七街:长沙最清新的“纯吃”夜市



地点:长沙市雨花区高桥街道永定社区
特点:首个无烟夜市,高桥区域最繁华

长沙市场看高桥,高桥夜场看七街。想远离游客做个纯粹的食客,一定要去永定美食七街。(扫报眉二维码看新闻视频)

永定社区街口,一道写着“特色美食七街”的立柱招牌在夜色中发亮,走进,道路两旁一整排巨大的霓虹灯招牌闪个不停,可算是长沙夜市中最高调的迎客方式了。

街道宽阔而整洁,晚风中只有清爽没有油烟,就算只是随便走走都非常舒服。开车前来也不用为停车位烦恼,每一家排档外可就地停车,下车直接开吃,十分随性。

第一次看到“美食七街”几个字,不禁让人奇怪,整个夜市0.24平方公里,哪来的七条街?

原来,“七”取自湖南方言“吃”的谐音,“七街”就是“吃街”,湖南人听到这个音,便能会心一笑。如今,美食七街已经成为长沙美食文化观光街区。面积不大却有近70家有名有姓的夜宵店,基本上没有小摊,整齐规范又名目齐全,堪称长沙夜宵大本营。

“皮皮烧烤”和“朝阳烧烤”是最火的两家大排档,深夜的露天座位上,白天工作的沉闷释放出酒后的欢笑,小龙虾、海鲜和各色



永定美食七街是长沙夜市中“吃”最讲究也最纯粹的地方。

湘菜陆续端出,酱汁与紫苏包裹下的口味虾色泽诱人;城北夜宵名店“体委烧烤城”也在这里有一家,吱吱冒油的肥肉搭配外焦里嫩的瘦肉,一串恰到好处的五花肉就能让人停不了嘴,老板,再来一串;菜吃够了,可以从隔壁“刘百味”米粉店端一碗牛肉酸菜面,会吃的人要点带汛干;对了,如果感觉油腻,还可以来一锅清淡的潮汕砂锅粥,慰藉翻腾的肠胃……

在美食七街,“吃”是唯一的主题。夜市门面一家接一家规整地排列着,巨大的招牌豪放而热情,格外亮眼。每家店的厨房都经过了严格要求和处理,隔绝了油烟。在这里,除了食物的飘香,闻不到刺鼻的油烟。如此“清新”的夜市,是不是打破了你的固有印象?

美食七街做到的,不仅仅是能让人大快朵颐。良好的环境和

秩序背后是不断整改的努力。据介绍,2005年,失地农民在这里自发形成夜市一条街,彼时还只有三五家门店。到2015年,永定美食七街协会成立,商户自治、约法三章、相互监督,创造了健康而独特的经营氛围。2016年,在夜市无烟示范街创建政治行动开展中,美食七街用无烟环保烧烤车取代了直排烧烤摊,解决了油烟污染和扰民的问题,街区获评长沙市首条无烟示范街,也形成了今天的鲜明特色。

如今,美食七街拥有协会会员门店55家,定点摊位38个,从业人员数千人,是高桥区域最活跃、最繁华、最有特色的地带之一,或许,也是长沙夜市中,对“吃”最讲究也最纯粹的地方了。

通讯员 田怡宁 记者 郭辉 田甜 图/视频 顾荣 王珏 何佳洁

模式

采摘提升效益,助力农户贫困户增收

天气炎热,葡萄加快成熟,万一采摘不完怎么办?记者采访了解到,长沙不少葡萄基地在满足鲜果采摘之余,还会邀请游客体验葡萄酒的酿制,在增加消费者采摘过程中趣味感的同时,也增加了消费者的采摘购买量。

宁乡灰汤金太阳休闲农庄内,市民李先生将采摘计划列入了行程单,“新鲜的葡萄,打包带回家,酿一壶甘甜的葡萄酒美酒。”记者注意到,这家农庄还可以体验如温泉、KTV、钓鱼、亲子研学等项目。市民到这里不仅仅可以采摘葡萄,还可以体验多种项目,拉动消费。

三赢农庄负责人陈代义是长沙最早的农庄创业者之一,这些年也尝到了葡萄采摘的甜

头。2007年,30出头的陈代义放弃年薪60多万的上市公司工作,回到长沙“务农”。经过10余年打拼,目前,农庄育有夏黑、韩香蜜、金手指、巨玫瑰、阳光玫瑰、红宝石、醉金香等7个葡萄品种,每亩产量突破了1500公斤,“葡萄根本不愁销。”

从水果采摘一枝独秀,到餐饮、客房、棋牌娱乐、休闲垂钓等全面开花,近年来,三赢农庄打了漂亮的翻身仗,2011年首次实现盈利,每亩产值稳定在2万元以上,吸引了70多个村民在基地务工。今年,农庄还挂牌了扶贫车间,8名贫困户常在基地打工,通过实施“公司+基地+农户”经营模式,实现企业盈利、农民增收、产业增效的“三赢”。 ■记者 李成辉