

从土特产到明星农产品、从江门田间到港澳餐桌…… 杜阮凉瓜如何“链”出亿元产业



从“地方特产”到“全国知名” 杜阮凉瓜被端上港澳餐桌

杜阮凉瓜种植历史悠久,天生“自带优势”:平顶粒粗、身短尾尖的“柿饼蒂”外形辨识度极高,烹制后绿如翡翠、肉厚脆口,且味甘不苦,深受四方食客喜爱。据《新会县志》记载,明朝时期,杜阮便已有种植凉瓜的传统。

但曾几何时,这颗“好瓜”却陷入发展困境:传统品种产量低,品种参差不齐、品质不稳定,甚至出现品牌被冒充、商标被抢注的问题,这让杜阮凉瓜一度陷入“量价双低”的低迷期。

近年来,在各级政府支持下,杜阮镇大力发展凉瓜产业,支持农户推进现代化种植大棚建设,先后成立杜阮凉瓜专业合作社、杜阮凉瓜产业链党委、上巷村产业服务公司,实现种植户从“单打独斗”到“抱团发展”的转变。如今,杜阮凉瓜年产量超1000吨,每到上市季,一箱箱杜阮凉瓜从这里打包发往全国各地。

“杜阮凉瓜喜暖不耐寒、耐湿不耐涝,对土壤和温度要求较高,推广大棚种植能够帮助凉瓜在稳定的环境下生长,有效防止外界病虫害入侵,减少对农药的依赖,并降低恶劣天气影响。自从推广大棚种植后,杜阮凉瓜的产量和品质都得到显著提升。”黄慧宏表示,目前他们已建成标准化种植示范基地80余亩,全面推行“绿色防控+精准滴灌”技术,实现农药使用量减少60%、产量提升15%的生态种植目标。

品质与产能的双重提升,让品牌认证也持续“上新”:2013年杜阮凉瓜获“国家农产品地理标志”“无公害农产品证书”及“广东岭南特色食品”称号;2017年获“中国地理标志证明”商标;2021年获得“杜阮凉瓜”包装盒外观设计专利授权;2025年,江门市蓬江区杜阮镇上巷凉瓜专业合作社、江门市蓬江区侨乡汇农业农民专业合作社和江门市侨乡汇农业科技有限公司成功申请“杜阮凉瓜”地理标志专用标志,实现蓬江区在该领域零的突破;杜阮凉瓜在央视节目《三餐四季》中亮相,带动杜阮凉瓜销售量同比增长35%……杜阮凉瓜逐渐从“地方特产”走向“全国知名”。

从去年开始,杜阮凉瓜将目标瞄准更高品质市场。2024年9月,杜阮凉瓜获江门首张“湾区认证”证书。“港澳市场素以食品安全标准严格著称,相关指标必须满足粤港澳三地质量安全等市场准入要求,对产品种植、农资使用、土地监测等环节更是全程严格把控。”黄慧宏表示,认证过程一开始遇到不少难题,但后来在相关部门指导下,大家以打造更好的杜阮凉瓜品牌为目标,全力攻坚克难,最终实现了突破。

品牌进阶带来的,是实实在在的经济价值与农户信心的提升。如今,杜阮凉瓜种植户已从最初的几十户发展到200多户,年均增收超万元。“我种杜阮凉瓜20多年了,亩产稳定在2500公斤左右,现在根本不愁销路!”杜阮镇中和村农户温福安笑着说,多年来,他积累了不少稳定客户,这些客户又帮他他将农产品销往全国各地。更让温福安高兴的是,随着“杜阮凉瓜”的品牌越来越响,不少外地客人还会专程跑到田里实地采购。

打破时令与品类边界 成为乡村产业的“满汉全席”

晶莹剔透的凉瓜水晶糕、中西融合的凉瓜华夫饼、酥香爽脆的凉瓜菠萝包、丝滑可口的凉瓜冰粉……在今年杜阮凉瓜产品创新品鉴推介会现场,一道道清凉解腻的杜阮凉瓜衍生新品逐一展现,由科研机构、餐饮名厨与乡村匠人制作的近百款杜阮凉瓜深加工产品,在鲜香与创意交织间,引得现场食客纷纷驻足试吃、拍照点赞。

在杜阮凉瓜上市旺季,杜阮镇连续多年举办杜阮凉瓜美食文化旅游节,带动本地400多家餐饮主体参与,将文旅发展的红利反哺当地。“现在,上巷村富民工坊创新制作了30多种围绕杜阮凉瓜的糕点,还研发了杜阮凉瓜茶饮等产品,累计销售额超70万元。未来,上巷村还将通过打造食品加工厂,生产更多杜阮凉瓜加工类土特产。”上巷村党支部书记、村委会主任黄梅芳介绍。

“作为农产品地理标志,杜阮凉瓜的‘地道属性’激活了农文旅融合新动能,消费者对农产品地理标志的‘在地认可’,天然带动了本地餐饮、采摘等体验经济。”杜阮镇相关负责人表示,这种“认可”正转化为乡村发展的动能。今年,杜阮凉瓜田园综合体游客服务中心投入使用,推出全市首条青少年知识产权科普研学路线,吸引了众多旅游团、研学团参观杜阮凉瓜博物馆、杜阮优品店等,将地理标志保护知识融入生动有趣的实践体验,提升杜阮凉瓜品牌知名度。“杜阮凉瓜博物馆与上巷村杜阮凉瓜种植基地串珠成链,吸引旅游团、研学团慕名打卡,近两个月已接待游客上万人次。”黄梅芳说。值得一提的是,杜阮凉瓜田园综合体还建成了占地6.66万平方米的凉瓜种植示范区、凉瓜智慧大棚、凉瓜文化长廊、凉瓜主题公园、停车场等,成为“亲子游”的热门选择地。

“凉瓜+餐饮”“凉瓜+旅游”“凉瓜+研学”……从传统种植到美食文化IP的创新塑造,从“一颗凉瓜”到“农文旅”全产业链,杜阮凉瓜的“72变”正打破时令与品类的边界,成为乡村产业的“满汉全席”。

科技人才“双赋能” 推动现代化全产业链纵深转型

眼下,凭借供港澳资质、地理标志等多重加持,杜阮凉瓜已成为远近闻名的明星农产品,市场热度持续攀升。但在“红火”背后,产业仍面临现实挑战:一方面,随着港澳市场对接、需求不断增长,“供不应求”成为发展的关键瓶颈;另一方面,进一步提升品牌附加值,拓展“凉瓜+”多元业态,推动产业从传统种植向现代化全产业链纵深转型,成为亟待突破的重要课题。

针对这些挑战,杜阮镇明确发展路径,正从技术、科研、人才等多维度发力破局。“随着杜阮凉瓜经销售主体成功申报供港澳种植基地,未来我们将通过产学研深度融合破解发展瓶颈,以港澳地区更高的食品安全标准为导向,持续提升杜阮凉瓜品质,让杜阮凉瓜品牌不仅‘走出去’,更能‘走得远’。”杜阮镇相关负责人表示。

“目前我们已经对接港澳地区的部分商家酒楼,接下来就是提升产量、保障供应。”黄慧宏透露,未来,他们将布局智慧农业,进一步规划建设5G智慧农业示范园,通过物联网传感器实时监测土壤墒情,运用AI算法建立生长模型,让无人植保机、智能补光系统成为田间标配,争取在明年建成全省首个凉瓜种质资源数据库,从品种源头为产业可持续发展筑牢根基。

今年7月,中国热带农业科学院亚热带作物研究所成立杜阮凉瓜产业专家工作站,与杜阮镇共建杜阮凉瓜种植示范基地。“研究所在特色农产品种质创新与新品种选育、农产品加工研发、农业技术及智能化装备研发与推广等方面走在全国前列,我们将从品种革新、绿色种植、加工升级等多个方面赋能杜阮凉瓜全产业链。”中国热带农业科学院亚热带作物研究所副所长罗志强说。此外,杜阮镇积极对接广东省农业科学院、江门市农科所等科研机构,邀请华南农业

大学等专家学者讲授杜阮凉瓜主题生态种植培训课,进一步推动农产品品种提纯复壮,稳定杜阮凉瓜品质。

同时,人才培养体系也在同步搭建。近年来,江门市、蓬江区两级人力资源和社会保障部门聚焦村民就业与技能提升,积极助力上巷村推进“百千万工程”。江门市技师学院、新会技师学院与江门市上巷村产业服务有限公司共同签署《“粤菜师傅”助力“百千万工程”合作框架协议》,进一步打响“粤菜师傅”技能大师工作室品牌,发挥技能培训优势,加速富民工坊发展。他们在上巷村开展农村电商、粤菜师傅等公益培训,累计培训超百人次。产品创新方面,杜阮镇与广东江门中医药职业学院共建杜阮凉瓜产业学院,聚焦凉瓜种质资源保护、绿色高效栽培技术、功能成分提取及健康产品研发,目前已推出杜阮凉瓜护肤品等洗护用品,实现了从“舌尖上的清凉”到“肌肤上的清爽”。

随着杜阮凉瓜名声越来越响,越来越多年轻人加入杜阮凉瓜创新队伍,为品牌注入新活力。今年5月,团蓬江区委牵线本地知名甜品师、Sherry甜品店主理人陈淑婷,邀请其担任上巷村富民工坊产品创意顾问,为杜阮凉瓜开发系列创意甜品。“我们创新研发凉瓜奶冻、青柠蜜瓜冻、陈皮凉瓜冰粉、凉瓜慕斯蛋糕、凉瓜Gelato雪糕及凉瓜酱等6款创意甜品,并编制出《凉瓜甜品制作手册》,涵盖原料标准、凉瓜处理等要点,并在上巷村富民工坊开设培训班,手把手教村民把控细节。”陈淑婷表示。

如今,已有数名上巷村村民能独立完成这6款甜品的制作,从原料处理到成品装饰,一气呵成。“以前,我都是以做中式糕点为主,现在也能做西式甜品了。这些甜品很有新意,希望能吸引更多年轻人参与杜阮凉瓜创新发展中,让杜阮凉瓜更出名。”村民陈阿姨的话,满是对杜阮凉瓜产业的期待。

他山之石

平和琯溪蜜柚: “生态种植+深加工”转型 成就“世界柚乡”逆袭路

平和琯溪蜜柚源自福建省漳州市平和县,是农产品地理标志,已发展成为漳州农业支柱产业之一。20世纪80年代,平和县受地理条件限制,传统农作物收益微薄。当地政府立足亚热带气候优势,将蜜柚种植定为“富民工程”,通过免费发放优质苗木、组织农业技术人员下乡培训、承诺最低收购价兜底等政策,调动农户种植积极性。历经40余年发展,蜜柚种植面积从最初的不足1万亩扩展至超100万亩,覆盖全县80%以上行政村,年产量近250万吨。平和县不仅成为全国规模最大、品种最全的柚类生产基地,更赢得“世界柚乡”“中国柚都”的美誉,预计2025年全产业链产值突破200亿元,带动超30万农户年均增收超2万元,成为县域经济从“贫困落后”到“产业兴旺”的转型标杆。

然而,高速扩张背后,蜜柚也曾陷入“成长的烦恼”:2010年后,农户盲目跟风扩种导致种植密度超标,加上化肥、农药滥用,不仅使蜜柚品质参差不齐,更造成了严重的生态问题。同时,产业链短板日益凸显:全县深加工企业不足20家,仅能处理5%的鲜果,导致大量次果、小果被丢弃;传统销售依赖线下批发商,议价能力弱;果园管理以人工为主,农户老龄化程度高,新技术推广困难。

面对困境,平和县以“破局者”姿态推动产业全方位转型:在种植端,与福建农林大学、中国热带农业科学院合作组建专家团队,针对密植、肥害等问题推广“轻剪轻肥”生态技术,同时试点“稻柚轮作”“林下养鸡”等循环农业模式,既修复土壤地力,又让优质果率回升至80%。产业链延伸方面,政府出台招商引资优惠政策,引进多家深加工龙头企业,攻克柚汁脱苦、柚皮精油提取等技术,开发出果汁饮料、果脯蜜饯、医药级柚苷、柚花护肤品等30余种产品,使鲜果加工转化率提升至30%,产品附加值翻3至5倍。在营销端,借力短视频平台,培育本土网红达人,通过“果园直播采摘”“蜜柚烹饪教学”等内容吸引流量,2024年电商销售额突破60亿元,占总销量的35%,还开通“中欧班列+冷链专线”,将蜜柚远销欧盟、东南亚等20多个国家和地区,真正实现“小特产”撬动“大产业”。

