树莓——风靡全球的第三代黄金水果

法库树莓基地田间管理

■ 本报记者 张爱正

树莓又称托盘、马林果等,属蔷薇科多年生小灌木,果实为浆果,甜酸适口,营养丰富,富含多种维生素和有机酸,被世界粮农组织定为第三代水果。树莓不仅可以鲜食,也可加工利用,广泛应用于食品、制药、保健品、化妆品生产等行业。

鲁迅先生童年的最爱

"不必说碧绿的菜畦,光滑的石井栏,高大的皂荚树,紫红的桑葚;也不必说鸣蝉在树叶里长吟,肥胖的黄蜂伏在菜花上,轻捷的叫天子忽然从草间直窜向云霄里去了。单是周围的短短的泥墙根一带,就有无限趣味。油蛉在这里低唱,蟋蟀们在这里弹琴……如果不怕刺,还可以摘到覆盆子,像小珊瑚珠攒成的小球,又酸又甜,色味都比桑葚要好得远……"当年,鲁迅先生在《从百草园到三味书屋》一文中如此赞誉树莓(覆盆子即树莓)。

上学时读到这篇文章,谁不对树莓果垂涎欲滴,想品尝它酸甜的味道,也尽情想象它的容貌。后来看了一些资料才知道它的样子,品一品味道,便成了一大奢望。

2014年7月,记者有幸走进盛夏的辽宁法库,走进这里的万亩树莓园,看见枝头上色艳如火的树莓果实,忍不住摘几个吃起来,又酸又甜,回味无穷,终于补上学生时代的遗憾。

美国总统早餐的必备水果

在欧洲,从英国女王伊丽莎白到德国、法国、奥地利、俄罗斯等各国元首,无一不以用带绿叶和露水的新鲜树莓果招待贵宾而自豪。美国前总统老布什夫妇,2002年7月前后访问北京时,随从厨师曾点名要200克树莓作为早餐果品;美国大使馆一阵折腾,终于在中国林科院的树莓引种基地找到了。这时已经是凌晨两点。基地技术员连夜打着手电采摘,忙到了四点多,才凑齐200克。美方工作人员如获至宝,大喜若狂,连呼"谢谢上帝!"

树莓在国内约有200个品种,但品种多由国外引入。目前,国内种苗市场主推的品种,均源于沈阳、黑龙江和南京。随着国人对树莓营养及经济价值的了解深入,国内主要树莓栽培地区正朝着树莓深加工的产业化发展道路迈进,树莓产业在我国迎来发展的黄金时期。

第三代黄金水果

树莓被国际上称为"第三代水果"(第一代水果有梨、苹果、桔子、桃、李、杏葡萄等;第二代水果有猕猴桃、草莓、山楂等;第三代水果有树莓、蓝莓、唐棣、沙棘等)。所谓的第三代水果是风味、口感俱佳,营养丰富,并具有食疗保健作用的水果。树莓在欧美国家早已广泛栽培,并形成完善的产业化链条。

树莓在世界上又被誉为"黄金水果",除富含果糖、维生素、氨基酸,风味香醇,酸甜可口外,还有三大保健药用功能:一、人体可吸收的植物SOD(超氧化物歧化酶)含量居各种水果之首。经常食用,可清除氧自由基,提高免疫力,美容,抗衰老;二、天然抗致癌物质"鞣化酸"含量超过蓝莓,居各类可食物之首,对结肠癌、宫颈癌、乳腺癌和胰脏癌有特殊疗效;三、富含天然阿斯匹林"水杨酸",可镇痛解热、抗血凝,亦可减少心脑血管栓塞的发生。

在欧美市场上,由于人工采摘成本高、鲜果不易保鲜等原因,鲜实树莓的零售价高达每磅5美元;我国五星级宾馆从国外引进的速冻果,零售价高达每磅10美元。据统计,欧美80%以上的树莓被加工成浓缩汁或果浆,进而再提供给各饮料、食品商生产成品。

树莓系列产品有数百种,在世界饮料、食品、美容、医药行业已得到广泛运用。在国际和国内市场上具有广阔的发展前景。

树莓映红新产业

辽宁沈阳地区树莓种植已有近20年历史。1995年辽宁法库巴尔山人何爽(高级农艺师)从沈阳农业大学率先引进红树莓品种,经过在法库县几年栽种试验,认定树莓适宜在当地生长。

2002年建立了第一个试验示范基地。

红树莓

金莓

2003年开始大力发展树莓产业,当年发展1500亩。2004年树莓产业被定为当地的主导产业,并引进了树莓加工企业,解决了农民卖果的难题,促进了树莓产业的发展壮大,也使种植树莓的农户陆续富裕起来。目前,沈阳及周边地区树莓种植面积近30余万亩,树莓深加工项目陆续上马。在辽宁省十大高效经济作物中,树莓位居榜首。

目前,沈阳地区树莓产业已形成了集供应、生产、加工、销售、服务于一体的产业化发展模式,成为全国最大的红树莓生产基地。主栽品种包括:美22号(夏季莓)、托拉米(夏季莓)、海尔特兹(Heritage)、秋福、D果、金维克、黑加仑。

2011年,沈阳市法库县树莓基地被国家农业部评为"全国一村一品示范村镇";被中国果品流通协会评为"中国树莓之乡";被辽宁省农委评为"特产之乡"。

树莓酒

2014年10月27日,沈阳市法库县树莓基地注册成立辽宁丰成发展有限公司。公司主营树莓果生产、加工、销售及出口。公司积极推介树莓项目,提供优质树莓种苗和技术支持,并负责树莓回收。

树莓的种植方式简单,产果早,产量稳定,见效快,病虫害少,适应性强,栽培比较简单,管理容易。树莓的修剪非常简单,只要看一眼或是听别人介绍一下就能进行了。另外,树莓不同品种的生长习性较为相近,因此栽培技术措施相似,一块基地应用几个品种也不用专门进行栽培技术培训。树莓定植第二年即可结果,第三年进入盛果期,此后可丰产、稳产达15-30年。相比大多果树来说,结果要早二年以上,盛果期要早三年以上。能提前收回投入,快速得到经济收益。树莓的产量大约在1000公斤/亩左右,非常稳定,绝不存在大多果树的大小年问题。树莓的病虫害很少,目前在辽宁地区种植的树莓还没有发生病虫害,这可保证成功栽培,有利于降低成本,方便发展绿色产品。

营养丰富 食药同源

树莓果实营养丰富,易于人体吸收,有改善新陈代谢、提高免疫力的作用。据分析,100克红树莓鲜果含有水分80克左右,蛋白质0.7—1.5克,脂肪0.5—0.8克,总糖5.6—13.6克,有机酸0.85—2.6克,纤维素3克左右,钙22毫克左右,磷22毫克左右,镁20毫克左右,钾168毫克左右,维生素A 0.26—0.7毫克,维生素B 0.03—0.1毫克,维生素PP 0.9毫克,维生素C 4.5—25毫克。树莓果肉总氨基酸含量超过1%,远远超过普通水果氨基酸含量,尤其是人体必需的8种氨基酸。此外,树莓果实含有特殊香味,有挥发成分51种,主要有-蒎烯、-蒎烯、对-甲基苯乙酮、月桂烯、柠檬烯、间伞花烃等。

树莓果是纤维素含量高的果品,这有助于防治心脏病,还可降低血液中胆固醇含量,可溶性纤维素也有助于防治糖尿病,降低二氧化碳进入血液,以维持血液中葡萄糖的水平。据报道,树莓果每100克含有0.5—2.5毫克的水杨酸,是治疗感冒、流感、咽喉炎的良好降热药。果实还富含挥发性的具有防腐作用的抗生素物质。根浸酒可作为养筋活血、消红退肿的药剂,茎叶煎水可治疗痔疮等。

树莓还富含有黄酮、超氧化物歧化酶(SOD)、花青素等抗衰老物质,有特殊保健作用和深加工潜力,除此以外,树莓籽中含有的维生素E含量高,磷脂含量达2.7%,具有抗氧化、消炎、防晒、滋润等功效。

美国明尼苏达大学和南卡罗来纳医科大学贺岭斯癌症中心研究证实,树莓中含有的鞣化酸对结肠癌、宫颈癌、乳腺癌和胰脏癌有特殊的疗效。红树莓及其加工产品能有效地保持鞣化酸的活性成分,并能被人体吸收。其它水果,如草莓、石榴、核桃中也含有少量的鞣化酸,但所含鞣化酸的生化活性尚未得到证实。红树莓是当今发现的天然鞣化酸含量最高的食物。

日本熊本县立大学发现,树莓酮能促进人体基础代谢,具有降低体内脂肪含量的作用,有助于治疗因肥胖导致的疾病,并且没有副作用,这是其它药物所不能比拟的。

树莓药用,主要因其含有以下几种成分:

鞣化酸:红树莓浆果每100克含鞣化酸1.5—2毫克,鞣化酸是一种带苯环的酚类化合物,可以有效地抵抗杀灭致癌物质,低含量的鞣化酸可以减慢癌细胞的生长,高含量则可杀死癌细胞。此外,还具有抗细菌和病毒的功能。

超氧化物歧化酶(SOD):是一种抗衰老物质,树莓是优良的植物SOD源(一般是从动物血中提取,成本特高),从中提取SOD制成纯酶,经济效益极高。

花青素:含花青素30—60毫克/100克,花青素的存在不仅使树莓果实色泽宜人而且有抗衰老作用。

磷脂:树莓籽中含磷脂2.7%,有抗氧化、消炎、滋润等功能。可以用在牙膏、洗发水、口红等化妆品中。

黄酮:含黄酮4.4—5.9毫克/100克,有抗衰老、降血脂、预防动脉硬化,抗肿瘤,增强免疫力等功能。

水杨酸:含水杨酸2—2.5克/100克,可作为发汗剂治疗感冒、流感、咽喉炎及降热。根浸酒可作为养筋活血,消红退肿的药剂。树莓茎叶煎水可治痔疮。

树莓酒——引领健康饮酒新时尚

树莓果除鲜食外,对其进行加工方便容易,可用于酿造果酒,加工果汁、果酱、果冻,利用提取物制药、生产化妆品等,目前世界各国已开发出树莓制品200多种。

2005年11月18日晚,韩国总统卢武旋在为参加APPC会议的2000余名各国元首、政要、巨商举办的国宴上,隆重推出的"树莓酒",以其古雅的青瓷包装、红宝石般亮丽的酒色、浓郁奇特的果酒香,压倒各国名酒,成为贵宾们的最爱。当晚,由韩国宝海公司提供的500瓶酒,一增再增,最后2000瓶酒,在全世界媒体的聚焦下,一倾而空。韩国"树莓酒"一举成名,包括欧美在内的各国订单蜂涌而至。2005年,韩国树莓酒的营业额突破15亿美元,仅宝海公司一家的营业额就突破5亿美元。

在韩国,覆盆子酒已成为大众消费的热门,近3年来异军突起,在白酒、果酒类中,稳居冠军宝位。韩国总统卢武旋对覆盆子酒的痴迷,已达到凡宴必饮的地步。同样,韩国百姓,不论男女,饮酒必饮"覆盆子酒"已成为社会时尚。韩国专家们提出,覆盆子酒消费热的兴起,是韩国酒消费从以粮食酒为主向果酒为主转型的重大标志。随着饮酒习惯的转型,大韩民国的民族健康,将得到更有益的保障。

2005年,韩国国家党以安泽秀为首的20名议员,正式向国会提交了酒税法修正案,要求果酒的税率从现有的30%降低到5%。在市场需求拉动下,韩国一方面采取补助等政策,鼓励农民发展种植覆盆子,以求摆脱原料主要依赖采集野生资源和进口的被动局面;另一方面,又对覆盆子酒生产销售实行零税率政策扶持。

当《大长今》在中国和亚洲刮起"韩食风暴"时,绝大多数人可能并不知道,剧中的长今用以慰藉临终母亲和征服皇上、从而赢得御前烹饪大赛的秘密武器"山草莓",正是树莓。长今奉给皇上的,是一种"黑莓"(blackberry),用竹签穿了,裹上糖浆或蜂蜜,美味无比。《大长今》的剧中时代相当于中国的明代中期。约五百年后的2005年11月18日晚,韩国总统卢武旋为APPC贵宾们奉上的最后一道甜品,恰恰又是"山草莓"。

新鲜树莓采摘后2个小时必须上餐桌。所以不在产地或肯出"天价",就没有"口福"。德国、法国、匈牙利、波兰、俄罗斯的平民和贵族,多有在庭院中栽几十棵树莓的习惯,既可解馋,又是款待亲友的佳品。对于欧美大多数百姓,即使消费速冻树莓,也是要咬咬牙的。在欧美超市,速冻树莓和速冻草莓一样终年供应。装在透明带孔的塑料盒中,每盒125克—170克,通常价格为10美元/磅。东京超市15美元/磅。2006年1月份,香港中环一带价格则为55港币/175克(红),60—65港币/175克(黑)。全世界各大都市中,只有北京以外国人为主要消费对像的超市树莓价格最便宜。在北京友谊商场以及绿叶子、珍妮、捷妮露等连锁商场,鲜树莓(7日—9日)及速冻树莓(10月——次年6月)终年有货,价位在15元—18元/150克。

树莓作为超市出售的水果,身价奇高,主要有两个原因:

其一,树莓特别娇嫩,尤其是红树莓很轻很小,人工采摘成本极高,机械采摘破损率极高。全世界的商品树莓果,能达到超市标准的,经过精挑细选,也不过5%。其二,树莓采摘后必须就地就近速冻处理,才能保证质量。从储运到零售终端,都要保持零下18度的低温,从而增加了中间成本,但碎果的身价就下来了,低了大约一半。这些碎果,成为各类食品珍贵的原料。在欧美超市中,有树莓成份的果酱、饮料、冰激凌、冲剂、糕点、糖果、果冻、酸奶等产品林林总总,数以万计。国外这类商品,在北京涉外超市中也有,价格不菲。中国林科院树莓专家张清华研究员最喜爱树莓冲剂,一泡即满屋飘香,一饮,则津香满口,余味无穷,北京著名导演夏刚一家,则偏爱瑞士产的一种树莓夹心巧克力,说"这才是食中极品"。

在北京、上海、广州、深圳、厦门等外国人和"海归"较多、西餐文化发展较快的城市,国产树莓已悄悄成为西点、果饮、冰食、西餐业的新宠。在北京占据高端西点市场的意大利"窝夫小子"生产的树莓蛋糕,在各五星级酒店颇有名气;最有品位的法国马克西姆餐厅、德国凯宾斯基大酒店、香格里拉大酒店,树莓被做成多种甜点。外国留学生最多的北京语言大学里,有一间西餐吧,夏季最招人的冷饮就是用十几粒树莓加冰屑粉碎后的"红色旋风",每杯30元;哈根达斯上海总部,今年已决定采用国产树莓,推出新产品。伊利、蒙牛的大果粒酸奶系列,也断断续续推出含树莓果粒的产品。

本刊常年法律顾问
■北京博贤律师事务所
■裴化军首席律师
■咨询热线:010-62215330
13903421001 18500526612