

今年咸宁鲜桂花采收加工量首破170万斤,有望推动全产业链增值12%以上

桂香盈城时 丰产更丰收

●湖北日报全媒记者夏中华 本报记者陈婧 特约记者胡剑芳 李婷婷

“今年遇上桂花丰产,且集中开花,收花速度在以前想都不敢想!”10月13日,咸宁市咸安区桂花镇柏墩村,湖北本草汇农业公司车间,微波真空烘干机传送带上,金黄的桂花如瀑布流淌。生产负责人何家明介绍,国庆假期前后不到一周时间,他们就收了近30万斤鲜桂花。而往年,这个收花量需要至少一个月。

桂花可赏、可闻、可食、可药用,是中国十大名花之一。咸宁,因桂花而得名“香城”。这里桂花种植面积达15.16万亩,树龄在50至99年的桂花树达万余株,百年以上的古桂树2000余棵,占全国古桂树总数90%以上,被命名为“中国桂花之乡”。

“鲜桂花十分娇嫩,必须在采后24小时内进加工厂保鲜或烘焙,才能更好留香留色,以提炼精油或者制作成各种食品饮料的原料。”咸宁市桂花城建设领导小组办公室(下称“咸宁市桂花办”)主任郑光勇介绍,今年国庆节前一周雨水足、气温稳,桂花开得既齐整又浓烈。为此,市桂花办和相关部门提前谋划,多方协力,鲜桂花采收加工量创历史纪录,首破170万斤,为全产业链年产值增值打下坚实基础。



科技赋能价值跃升 桂花变精油身价翻几倍

做大做强桂花产业,离不开二产深加工企业的助力。国庆期间,位于咸宁城区的武汉金桂生物科技有限公司收了20万斤鲜桂花,将用于生产桂花精油和香氛、香水、面膜、纯露、洗衣液、洗手液等。

公司负责人庞洪杰介绍,桂花的香气很容易挥发,不容易保存。为此,他们联合高校经过多年摸索发现,神农香菊的香气与桂花的香气很相融,而且添加5%的神农香菊就能更长时间保留桂花香。企业将这一研究成果应用于桂花精油香薰产品,深受市场欢迎。今年,他们又运用纳米改性材料,将桂花精油的留香时间进一步延长到4至8小时。

“1吨价值2万元的鲜桂花,可提炼成600毫升精油,1吨纯露,残渣还可以物理发酵产生500公斤酵素液,三项算下来价值超过15万元,翻了好几倍。”庞洪杰说。

鲜桂花除了提炼精油外,更广泛的用途是初加工后用作食品饮料的原料。今年以来,星巴克、瑞幸、爷爷不泡茶等时尚咖啡奶茶品牌先后采购咸宁桂花,加工特色精品咖啡、奶茶等,深受欢迎,这意味着咸宁干桂花有了更广泛的市场。

如何在潜在市场中,抢到更多订单?“我们不打价格战,一直坚持用品质稳住订单。”刘忠说,两年前他们引进一套AI鲜桂花精选设备。该设备在原来烘干、振动筛选、风选、光电色选等4道工序基础上,增加机器开展更精细的品质把控,加工出来的干桂花品质更有保证,价格一直稳定在一斤300元以上。

“我们公司去年投入200余万元进行技术改造,引进了微波真空烘干机及AI色选机,并对干桂花进行品质分级,公司高档干桂花卖出了高价,还成功闯入标准严苛的欧洲市场。”程日升说。

政企民共绘丰收图 鲜桂花采收加工首破170万斤

作为“中国桂花之乡”,咸宁桂花栽种面积大,各县市区都有种植。“理论上,全市桂花树可年产桂花约500万斤。但是,桂花从长在树上到采到筐里的过程中,受制于天气、树型、地势、采收方式等多重条件损耗极大,一般能收到四成已经是非常好了。”郑光勇介绍,据他预测,在咸宁,近年的鲜桂花采收量能达到200万斤算是极限。今年,我市鲜桂花采收加工量突破170万斤,基本上实现了应采尽采。

要实现应采尽采,一方面花农、种植大户、合作社等要有积极性;另一方面,企业要有收购的积极性和充足的鲜桂花加工能力。

如何调动供给端和需求端的积极性,实现双向奔赴?鲜桂花的价格尤其需要加强预期引导。

为此,早在9月初,咸宁市桂花办和市桂花协会就组织专班调研,听取各方意见,并于9月28日前首次发布了《桂花鲜果收购指导价》,并呼吁花农分类采收,确保质量。指导价建议,企业根据质量分级,按8元到15元一斤收购鲜桂花。

“政府出的这个分级指导价,既保采收质量,又护花农利益,务实有效。”湖北

本草汇公司董事长程日升说,9月28日清晨,湖北本草汇公司的鲜桂花收购第一天,前往他们收购点和烘干厂区的花农就排起了百米长龙。而且,送去的鲜桂花香气足,整体质量也比往年好。

位于咸宁市高新区的湖北八月花食品公司,是当地的鲜桂花消耗大户。说起今年收花的火爆程度,企业董事长刘忠也有同感。“往年半个月收十几万斤,今年大丰收,不到一周我们就收了70多万斤!”刘忠说,响应政府号召,他们增加人员,坚持按照指导价及时收购鲜桂花;开足设备,用烘焙、腌制等多种方式,不分昼夜对收购来的鲜桂花及时加工储存。

鲜桂花集中上市,加工企业收购需要大量流动资金。“今年的桂花花期格外集中,幸亏政府平台及时协调,帮我们提供了一笔170万元的短期贷款,解决了资金周转难题。”程日升说。

郑光勇说,前期,市桂花办委托华中农业大学研制桂花采摘和收集器械,今年产品下线应用。政府出资10余万元采购了30多套,发给专业大户、基地、合作社等无偿使用,采花效率大大提升。此外,咸安区还组织4支专业采花队伍,上门帮助缺少专业采花劳力的地方采花。

“接二连三”拓新局 全产业链产值将超22亿元

咸宁是全国五大传统桂花产区之一,桂花栽培历史悠久。2023年,“咸宁古桂花树群”更是入选农业农村部“中国重要农业文化遗产”。

“在1985年全国桂花质量鉴定会上,咸宁桂花以其色黄、瓣大、肉厚、留香持久等优势,质量位居全国第一。”曾从事多年桂花苗木种植的何家明说,咸宁桂花口碑响亮,此前却仅作为苗木卖往全国各地,加之当地没有深加工企业,鲜桂花附加值也不高,只得低价卖往外地。如今,政府重视引导产业发展,形成了“接二连三”的良好态势。

2021年,咸宁市成立了桂花办,并出台专门地方性法规,对古桂实施挂牌保护。其间,先后引进华彬力美、金桂生物、天香古桂子等桂花深加工企业。2023年,出台中国桂花城建设10条促进措施,从设立专项经费、标准化桂花基地建设、桂花产业科技创新等10个方面,明确拿出“真金白银”支持产业发展。近3年,全市改造新建了标准化桂花基地2600亩,还开展

了桂花太空育种。

国庆假期前四天,咸宁桂花主题游成为最大亮点。超12万人次“寻香客”循着政府发布的赏桂地图与观赏指数,赶到咸安区桂花镇古桂群、湖北川玉有机茶园等景点。他们既能赏桂花、打桂花,还能体验桂花茶制作。

“数字平台让我们的桂花特产礼盒销量翻了三倍!”走进湖北叁壹文化科技公司展馆,咸宁桂花特产馆馆长彭啸盯着“家住桂花城”平台的实时数据,颇为欣喜。展馆里,各种桂花文创产品琳琅满目,公司联合创始人李梦轩身着汉服为咸宁桂花代言。据介绍,该平台整合资讯发布、在线购物、技术指导三大功能,目前已对接29家涉桂企业,产品从37款增至206款。

“目前,全市桂花全产业链企业400多家,今年产值预计将超22亿元,比去年增长12%以上。”郑光勇表示,我市正抢抓机遇,坚持“桂花+”理念,推进桂花与茶叶两大产业链深度融合,打造独具特色的“咸宁桂花茶”,进一步做大这朵花产业蛋糕。

