



永兴黄皮

千万年前的火山喷发，孕育一片神奇的火山沃土。上千年的火山相伴，终开辟一座世外的黄皮家园。坚韧不拔、不屈不挠，以一颗石头般坚定的心，酝酿火山人的品质黄皮。以匠人之心，育天然之果。

H 品牌观察

以行动诠释
绿色农业精神

坚持自然农法种植，拒绝使用化学物喷洒树苗，以保存土壤最天然的肥力，永兴黄皮以自然、健康、营养的形象，赢得消费者的喜爱。从种子到葱葱大树，从果园到顾客手中，永兴种植户用心对待每一颗黄皮果，就像他们珍惜每一寸火山土。

在永兴从事黄皮种植的农户们遵守着全程监控黄皮生产过程的条约，并以露珠作为保鲜剂；永兴镇黄皮果园种植户王瑛坚持黄皮种植以物理方式为主，拒绝喷洒化学物……永兴镇的黄皮种植户们用实际行动诠释“绿色农业”精神。

除了种植、供销过程，羊山腹地富有营养的土壤和纯天然环境从根源上确保了永兴黄皮的高品质。除了富含“硒”元素，永兴黄皮丰沛的果肉能提供丰富的维生素C、有机酸、果胶等成分，纯天然的环境让原生态的永兴黄皮更加健康。

经过多年的发展，永兴黄皮家喻户晓，成为海口市着力打造的十大农业品牌。在树立品牌的同时，海口市要求永兴黄皮等水果在农产品质量安全抽检合格率达98%以上，并为其制定相应的生产规程与标准，做到农业产前、产中、产后各环节都有技术要求和操作规范，为打造知名农业品牌奠定基础。



永兴黄皮。

秋风吹入黄皮园，火山石堆砌而成的石墙将黄皮果树环抱其中，漫步在海口市秀英区永兴镇美景金味黄皮种植专业合作社，满园枝繁叶茂的果树，不禁让人联想起夏日时分“黄金果”挂满树梢的样子。

“黄金果”便是那产于火山岩之上的“永兴黄皮”。它汁多皮薄，肉嫩清香，长年来深受海南人喜爱。世代居住于此的永兴人视这片茂密的古黄皮林为珍宝，延续前人自然农法种植，呵护每一寸土地。

近年来，海口市大力推进品牌农业发展，以打造标准化、规模化、产业化的农业品牌为目标。秀英区永兴镇依托羊山腹地富硒资源，从品种、种植、供销、包装、推介等环节入手，推出自然、健康、营养的永兴黄皮。

“新雨山头荔枝熟，黄皮吐翠享佳名。”秀英区在加大推广富硒永兴黄皮的同时，将其与富有火山特色的旅游资源结合起来，多方面促进当地农户增收。

日前，永兴镇美孝村果农介绍自家果园的无核黄皮。



提品质

因地制宜+专业技术种植

“施加化肥能让果树长得更快，但这样违背了我们长期坚持的自然农法种植。”永兴镇罗经村松村村民小组村民吴坤宽有着多年的黄皮种植经验，如何提高黄皮果品质，永兴镇的种植户们有着一套因地制宜的经验。

据永兴镇黄皮果园种植户王瑛介绍，该镇黄皮种植以物理方式为主，用剪接、切接、芽接等方式嫁接繁殖，会从控叶、控梢、控花、控果方面保证果实品质，从源头杜绝化肥、农药、杀虫剂等化学物喷洒的使用。

“果实不能挂得太多，也要看太阳照射的方向。”很多人误解满树果实便是丰收，王瑛说，太阳照射不到的阴面，应修剪掉一些果实，这样会让更多营养保存下来，留给阳面的果实汲取，这样结出的黄皮果会更酸甜可口。

要将永兴黄皮产业化推向市场，仅依靠农户经验还不够。岩生永兴黄皮合作社负责人黄时京说，为提高种植户专业化程度，永兴镇邀请了海南省农业科学院、华南农业大学专家教授前来指导。

有了专业的技术支持，在今年6月中旬永兴黄皮丰收的季节，全镇13900亩黄皮果林，在往年年均产量约250万斤—350万斤的基础上整整提高了一倍。

“永兴黄皮口碑好，营养价值高，即使比其他黄皮品种的价格高25%—30%，仍然供不应求。”黄时京说，除了海口市场，海南产的永兴黄皮要比内地产的黄皮提前上市一个多月，口感好、品质佳，在内地也有一定的市场。

树品牌

打造富硒黄皮促农增收

永兴黄皮生长于海口西部火山富硒黄金板块，海口市政府将其纳入重点打造的海口十大农产品品牌之一，在改良技术提升品质的同时，引导种植户着力塑造永兴黄皮品牌，形成品牌效应。

“过去家家户户都种有几亩黄皮林，但多以传统方式挑到市场卖，价格会被压得很低。”种植户吴坤宽说。单家独户种植局面没有市场竞争力，在政府的引导下，永兴黄皮产业如今采用“公司+合作社+农户”的模式。

公司根据市场需求制定统一标准，每个合作社都有一个独一无二的二维码。合作社会派出技术员为农户提供技术指导，全程跟踪黄皮生长情况。在黄皮上市前，公司会到果园预计产量，联系销路，并打造精美形象包装，提高产品层次，让永兴的黄皮携手走向市场，形成更强的市场竞争力。

“以前种植户很被动，黄皮价格一被压低，就想放弃了。”黄时京说，现在“公司+合作社+农户”的模式，公司会为合作社、农户兜底，在上市前以协议价收购黄皮果，如果遭遇市场走价趋低，也会以保护价收购。“农户只管安心种出好吃的黄皮就可以了。”

永兴镇政府在鼓励大规模产业化种植黄皮的同时，还建立了覆盖全镇的农产品安全监管体系。“提供新鲜、健康、可口的水果，让更多的民众信赖永兴黄皮这个品牌。”永兴镇政府相关人员表示说，只有顾客说好，农户增收，才是成功的农业品牌。

立产业

“农业+旅游”开拓新市场

注册黄皮酒商标，委托专业酿酒厂家灌装；研究冷链运输，延长运送范围；举办“黄皮宴”，邀四海朋友欢聚永兴；策划采摘游，带领游客感受羊山地区独特魅力……延长黄皮产业链条，让“永兴黄皮”品牌深入消费者的心。

“今年入园采摘黄皮的人要比往年多，有时候一天要接待200余名游客。”海口美景金味黄皮种植专业合作社负责人告诉记者，到果园采摘的游客多以海口市民为主，除了能品尝到新鲜的富硒黄皮，还能感受石山民俗，畅游独特的火山古村落。

海口市政府加大美丽乡村建设，永兴镇依托石山地区独特资源，按照“围绕乡村气息，重在游客参与，突出休闲观光，体现田园特色”的主题，精心推出休闲旅游路线。

“吃了自己亲手摘的黄皮，还带了一瓶村民家酿的黄皮酒。”第一次尝到黄皮酒的海口市民王静说，永兴旅游不同于别的农家乐，它有丰富的文化底蕴作为支撑，而优美的自然环境和风味黄皮果，很符合现代人对健康生活的需求。

上午到美孝村采摘黄皮、游历古村落，听当地居民讲述抗日墙的故事，中午在火山泉休闲农庄垂钓用餐……永兴镇极力打造“农业+旅游”，抓住该地与众不同的稀缺资源，为游客提供了休闲的好去处。

游客的满意是最有力的宣传。秀英区永兴镇在延伸黄皮产业链的基础上，开拓“农业+旅游”新市场，拓宽种植户增收渠道，提高当地人民生活水平，让更多人尝上营养价值高、风味独特的永兴黄皮。

H 人物故事

岩生永兴黄皮合作社理事长黄时京：

“让更多游客把永兴黄皮带回家”

“过去受制于多种因素，本地好的农产品走不出海南岛，像我们永兴黄皮。”11月2日，海口的天气开始转凉，在秀英区永兴镇的黄皮果园里见到黄时京时，他正在与人津津乐道海南农产品转型发展，不同于很多不善言辞的农民，黄时京给人的印象是热情、健谈。

几年前，黄时京在广州一家全国知名零售企业工作。这让黄时京开始接触到商品的经营与管理，为日后的“黄皮创业路”打下了基础。

2014年在外闯荡多年的黄时京回乡探亲，正值海口市政府大力支持互联网创业时期。“永兴的农产品一直保持着很好的品质，推广出去一定

会受到市场欢迎。”黄时京看中了永兴农产品的潜质，决心返乡创业，并通过“互联网+农业”，推广家乡产品，让更多人尝到永兴黄皮的味道。

注册“岩生永兴黄皮”商标，实现产品品牌化。同时，黄时京找来专业团队，为产品设计了精美的包装，为原本不加修饰的黄皮果穿上美丽衣裳，成为顾客赠人的好礼，且用心设计的包装盒壳厚心软，对黄皮在运输途中的颠簸起到很好的保护。

随着业务的发展，岩生永兴黄皮合作社成员已增加到43户，为一批有心创业的年轻人提供了平台的同时，也为当地农民提供工作岗位。

“黄皮在外地买不到，许多外地

游客想把它带回家，却苦于不好运输。”黄时京表示，下一步，合作社将发动黄皮种植户扩大种植面积，并研究利用冷链物流来解决互联网销售黄皮的难题，拓宽销路。

售卖高品质的永兴黄皮是“岩生”的核心竞争力。黄时京和他的团队制定并严格执行标准：卖良心生态黄皮，全程监控黄皮生产过程，不使用除草剂、化肥和农药。黄皮9成熟以上才上市，并于凌晨采摘，让露珠成为天然保鲜剂。运送的过程中通过航空物流，以48小时到货为极限，原产地，直配送，保新鲜。

黄时京说，“希望越来越多的游客把永兴黄皮带回家。”

本版摄影
李晓君

H 码上读


视频摄影：李晓君
视频剪辑：李伟竞
扫码看来自丝路海口的礼物——永兴黄皮

咨询热线

海南金农实业有限公司
黄时京 1351831866
海口合芳农种养专业合作社
颜礼辉 1351842760
海口永茂路种养专业合作社
王瑛 15008990500

咨询热线

价格

永兴黄皮口碑好
营养价值高价格比其他品种高 25%—30%
供不应求

种植

公司 + 合作社 + 农户 模式

公司制定统一标准并价格兜底
合作社提供技术指导，全程跟踪黄皮生长情况
农户种植黄皮促农增收

过去
单打独斗，价格被压低

如今



产量

6月丰收季

永兴镇13900亩黄皮果林
在往年年均产量250万斤—350万斤
的基础上整整提高了一倍

截至目前

总产量 800 万斤，总产值 4000 万元

制图/张昕