



白沙柠檬个头大、味道好，颇受市场追捧。
海南日报记者 苏晓杰 摄

海南柠檬跻身果中『贵族』

文海南日报记者 袁宇

海南长年气温偏高，在街头形形色色的饮品中，老盐柠檬水无疑是最受欢迎的那一款，特别是夏季里，其冰冰凉凉，酸甜略带咸味的口感中，还有清香之气，让人喝后仿佛瞬间元气满满。

每年夏季，也是海南柠檬集中上市的季节，即使进入秋季，也仍有断断续续上市。经历了大半年的日晒雨淋，山上满树的柠檬个头变得浑圆，绿色果皮在阳光下闪闪发亮，同时散发出独特的芳香，等待人们前来采摘。

柠檬既是一种美味水果，又是上等调味料，还因富含维生素C等可入药，用于支气管炎、百日咳、食欲不振、维生素缺乏等。它也是大航海时代“坏血病”的克星。



老盐柠檬水已成为不少海南人的街饮。（资料图）

1

小柠檬大历史

说起柠檬，似乎这是一种“外来水果”。其实不然，柠檬在世界上分布广泛，东南亚、美洲、地中海沿岸以及我国都有分布。

我国柠檬种植历史悠久，早在宋、元时期就有种植的记载。元世祖忽必烈和元成宗铁穆耳就喜欢柠檬汁制成的“舍里别”。“舍里别”是蒙古语，即解渴水，简称“渴水”。他们下令在广州荔枝湾和番禺的莲塘两处辟建“御果园”，作为种植柠檬的基地，果实成熟后榨汁，制成解渴饮料。元代吴莱有诗：“广州园官进渴水，天风下熟宜濠子。”

1908年，北京近郊发现柠檬，后人带到美国继续选育，最终选育出被称为“北京柠檬”的品种。这种柠檬果皮薄多汁，酸味低，内部结构柔软，耐热耐寒，也是海南柠檬种植的主要品种。

柠檬最早被西方人当作香料从东方进口，大航海时代进入美洲等地。我国四川安岳最早开始规模化种植柠檬。20世纪20年代，四川安岳从美国引入柠檬品种，经过驯化培育，现种植面积达到54万亩，鲜果产量60万吨，产值103亿元，成为我国柑橘产业的一面旗帜。

20世纪70年代，柠檬在海南落地生根。20世纪90年代，海南开始大面积种植柠檬，位于万宁的原新中农场在全省范围内最早大批次种植北京柠檬。据海南省农业农村厅和农垦系统不完全统计，迄今为止，海南岛除了洋浦之外，其他市县或多或少都有柠檬种植，总面积接近10万亩。

新中吉爷柠檬产业专业合作社理事长孙明清是海南最早的柠檬种植户，他说，当时柠檬树就是名副其实的“摇钱树”：“当时柠檬1斤能卖0.35元，1株柠檬树1年能结200斤果，1株柠檬树的果就能卖70元。要知道那时每个工人的月工资也就几十元。”

据介绍，海南柠檬结果早，而且丰产稳产，平均单果重140g左右，平均产量约200斤/株。

我国柠檬一般在秋冬季节成熟，而得益于琼州宝岛得天独厚的气候条件，海南柠檬实现四季挂果，而且通过控秋花、冬花，能够实现春夏季节集中上市。

近年来，经过本土驯化培育，海南柠檬的美名也逐渐传入内地，走出国门。万宁新中农场的“新中柠檬”多次被评为“省优质农产品”，2003年、2004年被原国家农业部评为无公害农产品，2012年至2014年连续三年被评为省级优质农产品，并获得2016年至2018年海南省著名商标称号。2017年，“万宁柠檬”正式获国家农产品地理标志登记保护。

2

小柠檬大用处

目前，海南柠檬种植遍及全岛。

事实上，柠檬在进入海南岛短短十多年间迅速“征服”广大农户，其背后自有它的独特魅力。

明朝医学家李时珍所著《本草纲目》中记载柠檬具有生津、止渴、祛暑等功效。清代医学家赵学敏所著《陆川本草》中认为柠檬果实、皮汁等具有疏滞、健胃、止痛、治郁滞腹痛不思饮食等效能。

我国医学家从柠檬的药用价值肯定了小青果的闪光点。除了可入药外，柠檬更是一种独特的美食。

而在广泛种植柠檬的东南亚，柠檬更被当地人广泛开发利用，从鲜果，到餐桌，最后走进加工厂，柠檬“独霸天下”。

在东南亚，当地人烹菜取酸从不用醋，大多借用柠檬清新天然的酸味，用以解除鱼类的腥味，松软肉质，搭配浓重的菜肴消除过度油腻的口感。

在海南，人们也习惯使用柠檬作为调味料，或是围绕柠檬开发美食产品。孙明清说，海南柠檬，以皮薄多汁著称，果皮的厚度还没有硬币厚，随手一捏，汁水四溢。而且海南柠檬既能作为青柠檬销售，也可经过脱绿后，作为黄柠檬销售。

除了满足人们的口腹之欲外，柠檬还能通过加工，制成各类衍生产品。如柠檬油是食品、香精、香料、化妆品的优质原料。柠檬苷、柠檬醛是生化药品的重要原料。

孙明清介绍，近年来，柠檬在防病、治病、美容、保健等方面的作用，以及在食品、医药、化工等方面的加工潜力，逐渐被人们认识和开发利用，国内外市场柠檬需求量越来越大，发展潜力巨大，“一些优质柠檬论个卖，能够卖到单个10元的价格，是当之无愧的果中‘贵族’。”

下转B13版►

万宁生产的黄柠檬。 海南日报记者 袁琛 摄

