



# 寻香千百度 爱香一辈子

文\海南日报记者 李豌 陈子仪

香客，通常用来形容朝山入庙进香之人。在海南，也有一批香客。只不过，此香客非彼香客。他们所求所爱之香乃为香草，他们探寻本土之香，广集世界之香，还创新开发多种香草产品，在海岛上吹起了芳香之风。



赵青云查看香草兰长势。海南日报记者 李豌 摄

**种香：下细功夫养香美人**

每年四五月，是香草兰的开花季。在这段时间走进中国热带农业科学院香料饮料研究所（以下简称香饮所）香草兰种植基地，约一米高的植株上，正长着一簇簇形如蒜薹的圆润细枝。

“4月29日，103号。”香饮所香草兰研究中心主任赵青云用笔在一张粉色卡片上标记当天开放的最后一朵花的“生日”和序号，然后把卡片挂在这朵花对应的藤蔓上。最近，她每天都会记录开花情况，以便跟踪每一朵花的开花、授粉、结荚进程。

“这些枯黄的花是已经完成授粉的。”赵青云指着旁边一朵花说，大约半年后，细枝就会长成香草兰豆荚。

2011年，赵青云从南京农业大学植物营养学专业博士毕业，进入香饮所工作，选择研究引进芳香植物香草兰。12年来，她最关注的，就是如何优化栽培技术，让香草兰长得更茁壮，让香草兰豆荚的香味更浓郁。

香草兰是无性繁殖植物，种植时需先割下一段约60厘米的藤蔓作为种苗，然后用小棍子在地里划出浅沟，把苗平放于沟中，再覆盖椰糠。“香草兰是肉质藤本植物，植株比较嫩，一定要轻拿轻放。”在指导工人种植时，赵青云反复叮嘱。

待香草兰长大后，每隔四五天就要清理烂叶，还要监测土壤状况，有针对性地施肥改良土质，做好水肥管理。赵青云说，种香草兰是一个很精细的过程，时常感觉自己好像在养孩子。

在赵青云看来，香草兰是一种“很慢”的植物。它不像西瓜苗等她以前研究的作物，种下去几个月就能结果，香草兰种下两到三年才会开花结果。而且，刚采摘的豆荚没有香味，需经过6个月的发酵，才能成为上等的香料。12年的相伴，让赵青云熟悉了香草兰的脾性，“它教会了我耐心，告诉我好香料像陈年好酒一样，需要时间去酝酿”。

经过几代科研工作者的接力研究，如今香饮所种植的香草兰最高产量可达每亩200公斤鲜豆荚，单产远超马达加斯加等主产国。该所加工后的豆荚香草素含量高达3.58%，国外不到2%。“虽然香草兰是我们引进种植的，但我们的种植及加工技术已领先主产国。目前，我们正积极响应‘一带一路’倡议，通过举办援外技术培训班、开视频会议等方式，将种植加工技术推广到国外产区。”赵青云说。



钟其秀(右)和种植香草的员工交流。张博 摄



陈宝迪在香草田园散步。张博 摄

**寻香：踏遍世界让香草相会**

598种，这是定安县香世界·香草田园共享农庄（以下简称香草田园）创始人钟其秀从全世界搜寻而来的香草种类数。“更准确地说，这是我懂得怎么应用的香草种类数，还有一些已找到，但未研究应用。”

成长于海南一个药草世家，钟其秀从小就对那一株株看起来平凡实际上用途很多的香草颇为着迷。1991年，刚大学毕业的他在家里帮忙打理药铺，时常发现药草品种有缺，于是去野外搜集。

“从那时起，我一发不可收拾地爱上了搜集香草。”钟其秀不仅在海南搜集，还去省外搜集。每到一个地方，他拜访当地的医生，或去中药铺询问，请本地药草专家带着他去找。有时，他也会自己去田埂上、山路两侧，或花卉市场、农村大排档等地搜集。

“有的农村大排档，会使用一些当地的特色香草烹制美食。”有一次在四川省攀枝花市一家饭店吃饭，钟其秀闻到隔壁桌那盘肉的香味很特别。他找老板了解，老板的确用了一种植物作为烹饪香料，但说不出植物名称。于是，他拿着老板提供的样本，四处打听了几个月，才知道这是一种叫“鸡骨香”的香草。

1994年，钟其秀去了法国，发现普罗旺斯的薰衣草产业十分成熟发达。这让他意识到，一株小小的香草，蕴藏着巨大的商机。回国后，他开始规划搭建自己的香草世界，发展香草产业。

目标既定，他搜集香草的动力更强了。20世纪90年代，为了搜寻香草，钟其秀辗转于世界各地，跑了二三十个国家。除了自己跑，有时他也联系世界各地的朋友帮忙寻找。

屯昌县梦幻香山共享农庄种有上百种香草，这些香草也是创始人杨琳从四面八方搜集来的。近年来，杨琳先后去了法国、保加利亚、日本等国家，在寻找香草的同时学习国外芳香植物种植技术。看到没见过的香草，她就拍照、拍视频或用纸笔记下来，回国后再去各大芳香园区寻找。10年来，她的足迹遍布国内各大芳香庄园。

除了寻找国外的香草，杨琳还花了很多时间精力搜集海南本土香草。她依托屯昌丰富的南药资源，将多种本土特色草药引种至农庄，开发南药相关产品，走旅游与康养深度融合的路子。

梦幻香山共享农庄的香立方博物馆展示着上百种香草。看着游客们与香草亲密接触，站在香草前拍照，杨琳有种说不出的成就感。她计划今年下半年去俄罗斯和法国，继续搜寻特色香草品种，学习国外知名庄园发展香草产业的经验。

**用香：以创意点亮香草生活**

香草茶饮、香草烤肉、香草精油……在香草田园，各式各样的香草产品令人眼花缭乱。“我希望能成为香草文化消费的推动者。”香草田园的另一位创始人陈宝迪说。

与丈夫钟其秀认识后，陈宝迪也踏上了芳香之旅。从零开始学习香草知识，思维活跃的她慢慢找到了和丈夫不一样的芳香赛道：除了搜集、研究香草，她把更多精力放在了拓展香草的应用场景、开发香草产品上。

她用甜叶菊和其他香草搭配制作茶饮，推出了柠檬香茅茶等多个“爆款”。“香茅在海南本地的应用历史比较久，柠檬香茅味道更优，而且容易种植，柠檬香茅茶很受欢迎。”陈宝迪介绍，制作销售茶饮，必须考虑种植端和受众喜好。

除了自己研发设计，陈宝迪还引进专业人士开发香草产品。她精选部分香草产品，寻找工厂合作，使香草产品从摆放在农庄的手作，变成包装精致、规模化生产的商品。今年“五一”假期前，香草田园推出了9款香薰产品。“希望通过创新开发，用各种香草生产出芳香型的海南特产和文创旅游商品，打造海南伴手礼新名片。”陈宝迪说。

此外，她还立足创意，推出了芳香养生园林景观设计业务，为家庭、酒店、景区、小镇等设计芳香养生园林。陈宝迪说，他们夫妻二人的目标是助推打造“芳香宝岛”。

而在梦幻香山共享农庄，杨琳正在以“香”为依托，打造一个集香料科普、旅游体验、产品展销于一体的乡村旅游项目，让客人可以爬香山、走香道、闻香气、吹香风、品香茶、吃香餐、采香果、购香物、洗香浴、睡香房、圆香梦、结香缘、忆香情，全方位体验香生活。■

