

海南鲜品·品鲜南海

琼中依托好山好水，擦亮绿橙金名片——黎母山下育好橙

天气逐渐转凉。馋了一年的橙子爱好者们，已经按捺不住，想抢“鲜”体验橙香在舌尖绽放的滋味。

然而，寻找一颗称心如意的好橙并非易事。这种比较“娇气”的水果，受到气候、土壤、水质等综合影响，会形成截然不同的风味。因此，选对产地很关键。

众多橙子产区中，琼中黎族苗族自治县黎母山脉一带尤为独特，具有雨水丰沛、昼夜温差大、绿色无污染等环境优势。20世纪80年代，一批果农将橙树苗栽种在这片土地上，经过多年改良培育，造就了皮薄汁多、香甜可口、上市早的“琼中绿橙”，收获了一批拥趸。

眼下，黎母山下一颗颗诱人的绿橙鲜果又一次压弯了枝头，等待人们倾听它们的故事，品尝它们的风味。

“绿色的橙子不仅能吃，还甜得像蜜一样。”琼中宏越种养农民专业合作社负责人戴伟说，他的父亲，被称为“琼中绿橙第一人”的戴宏国，生前经常讲起第一次在琼中种绿橙的故事。

时间的指针拨回到1985年。戴宏国从重庆来到海南，从事红江橙种苗培育。那时，红江橙已经是名优品种，市场前景很广，戴宏国在海南四处考察，发现琼中有大片黑土地，“捏起来又滑又润，肥得流油”。1989年，他尝试着将几株来自广东的红江橙种苗，插进了琼中乌石镇北排村的山头。

然而，到了1990年秋天，小果一点点变大，果皮的颜色却始终翠绿。“红江橙的特征是‘橙皮肉’，大家普遍认为绿色的橙子都没成熟，口感肯定很涩。”戴伟回忆称，那时，父亲看到满园的绿橙，心已经凉了半截，抱着试一试的想法切开橙子，没想到果肉晶莹剔透，口感非常好。

当时还没有水果测糖仪，戴宏国把切开的橙果摊在桌上，很快便吸引来了一群野蜂。看到这一幕，他愈发坚信，自己的果子“一定有市场”，于是拖了一批绿橙到市场上卖。

起初，大家都没见过绿色果皮的橙子，不敢买，戴宏国只能按几毛钱每斤的价格甩卖。然而，吃过绿橙的客人纷纷赞不绝口，绿橙的名声很快传开。到1997年，戴宏国种的绿橙进入丰产期，凭借皮薄汁多、甜酸适度的独特口感，闯出了一片天地。

“他把绿橙作为一份真正的事业。”戴伟动情地说，为了让更多人认可绿橙，父亲戴宏国专门请教了相关农业专家，大家才明白，由于琼中处在北纬18度左右，独特的光温条件影响了叶绿素的分解和类胡萝卜素、花青素的合成，导致果皮中叶绿素含量高，因此果肉成熟时果皮还没有褪去，呈现绿色。

在戴宏国的带动下，琼中绿橙产业开始蓬勃发展，品种不断改良。2006年，琼中绿橙获国家地理标志产品认证。

外观“青涩”的绿橙，却是货真价实的“甜心”。近年来的检测显示，琼中绿橙的糖度一般都能达十度至十一度，有些甚至能高达十五六度。除了标志性的酸甜口感，琼中绿橙还含有丰富的果胶、维生素B1、B2、C等多种营养成分，有着汁水丰盈、果实饱满、化渣率高等特点。



手绘/杨子懿

打好绿色“生态牌”

目前，琼中的绿橙种植面积已达到3.2万亩，挂果面积突破了2万亩。其中，大部分果园位于自然环境优越的黎母山镇。

10月25日，位于黎母山镇的海南翔尔生态农业有限责任公司绿橙园，300亩果树依坡地生长，一株株果树枝繁叶茂，树枝间悬挂着诱捕害虫的塑料瓶。“我们在病虫害防治上，以生态防治为主，除了诱捕剂外，还使用太阳能杀虫灯、粘虫板等。”该公司技术部门负责人介绍，基地在提升土壤肥力方面用的是动物粪便、菜籽饼等混合发酵肥料。

像这样开展生态化种植管理的果园还有许多。“为了让绿橙有更好的口感，他每年都从贵州、重庆、四川和陕西等地购买大量的菜籽饼和花生饼发酵当肥料。”戴伟说，生态化的种植方式取得了成效，也得到了其他果农的认可。

“我们这些第一批种绿橙的果

农，创业初期就在雨林里搭棚过日子，喝的就是附近的溪水，绿橙的家，就是我们的家。”海南丰和农业发展有限公司负责人龙坤，自20世纪90年代起随父亲南下种橙创业，儿时，他经常随当地的黎族小伙伴进山嬉戏玩耍。他说：“我们对热带雨林有感情，也坚信搞农业要保护环境、顺应自然，有些人觉得我们这种思维方式很‘土’，但我们相信生态种植才能让农业走得更长远。”

另一方面，琼中有关部门积极出台《琼中绿橙生产技术规程》《绿橙种苗》《鲜绿橙》等3个县级地方标准及《地理标志产品 琼中绿橙》海南省级地方标准，建立统一农产品质量监督、统一加工选果打包、统一使用包装标识、统一追溯防伪、统一销售授权管理的经营模式，引导农户采取生态化种植，让琼中绿橙的“绿”有了健康、绿色、无公害的深层次内涵。

看口味

琼中绿橙的糖度一般都能达十度至十一度甚至能高达十五六度
含有丰富的果胶、维生素B1、B2、C等多种营养成分

看数量

目前琼中的绿橙种植面积已达到3.2万亩
挂果面积突破了2万亩

看管理

琼中大力推进“琼中绿橙”标准化示范基地建设

实行统一种植标准
统一水肥管理
统一防治病虫害
统一市场销售

制图张昕

高标准锻造橙中精品

眼下，琼中绿橙上市在即，各绿橙加工厂也陆续启动运转。10月25日，位于琼中黎母山镇的海南建邦农业科技发展有限公司绿橙世界园区加工厂，工人们将一筐筐绿橙鲜果倒入分拣设备，经过仪器的分析，这些绿橙表面的凹凸和疤痕均被系统识别标出，每颗果的糖分、固酸比等数据也得到详细标识。随后，系统根据这些数据将绿橙分拣到不同的果篮中，再由工作人员分别装箱出售。

琼中绿橙，有着严格的等级标准。琼中绿橙协会有关负责人解释，除了具备基本的品种特征、无严重病虫害等要求外，标准的琼中绿橙，还按照直径、外观、口感等进行规格和等级的细致划分，“去年全县大概只有20%绿橙能作为标准果出售，数量不多，但我们能保证售出的琼中绿橙绝对是果中精品。”

“目前，各企业均采用自家的包装箱。到琼中绿橙正式上市，获得授权的企业可采购政府统一包装箱，在指定的加工厂进行分级选果和包装。”该负责人说，今年，全县加工厂数量增加到了6家，全县的鲜果只能在这6家指定加工厂分拣并装入统一包装箱，有关部门和机构负责完善原料、生产、加工和销售节点等溯源信息。因此，消费者扫码即可了解谁采摘、谁清洗、谁选果等信息，精细到每一箱、每一个操作流程和每一个操作人。

“除了加工端，我们也从种苗繁育上抓好标准化建设。”琼中县农业农村局有关负责人介绍，2023年以来，该县谋划打造“红色黎母咖啡香橙”乡村振兴项目，在黎母山镇建立种质资源圃及种苗繁育基地，培育“琼中绿橙”无毒种苗，提升种苗品质，助力广大果农培育更多优质绿橙。

另一方面，该县正大力推进“琼中绿橙”标准化示范基地建设，引导具有管理能力的种植户（企业）创建标准化示范基地，辐射带动周边种植户（企业）发展，鼓励农民组建绿橙农民专业合作社，实行统一种植标准、统一水肥管理、统一防治病虫害、统一市场销售，推进绿橙产业组织化标准化发展。

（本报营根10月27日电）

海南日报 融媒看点

海南日报新媒体推出创意海报 AI眼中“橙”意十足的琼中绿橙

本报讯（海南日报全媒体记者周钰）10月27日，海南日报新媒体特别策划推出AI创意海报，通过一组“橙”意十足的词语，一起了解清甜多汁、风味独特的琼中绿橙，到底是如何轻松拿捏大家的胃。



琼中当地群众展示采摘的绿橙

琼中旅文局供图



扫码看更多内容

海南日报全媒体记者 李天平 摄
琼中绿橙果肉饱满汁水充盈

