



助力“百千万”·G1农食篇④
总策划:张英姿
策划:詹航海
采写:全媒体记者徐亚辉
通讯员沈春生 沈翠琼
魏建军 赖贤

好物名录
韶关国家地理标志保护产品:马坝油粘米、扶溪鸭稻米、火山粉葛、乐昌黄金奈李、北乡马蹄、坝岗马蹄、张溪香芋、沿溪山白毛尖、南雄板鸭、游松腊鸭、长坝沙田柚、丹霞贡柑、始兴石斛、始兴清化粉、九仙桃、翁源三华李、新丰佛手瓜、仁化白毛茶、仁化石塘堆花米酒、大桥石鲤、乳源彩石。

冬日时节,粤北韶关层林尽染、硕果盈枝、腊味飘香。从孕育出黄金奈李的乐昌九峰山,到盛产丹霞贡柑的仁化丹霞山;从风干出琥珀色板鸭的南雄珠玑镇,再到以山泉水磨制宰相粉的始兴隘子镇……连日来,记者探访韶关国家地理标志保护产品的诞生地,沿北纬25度这条“黄金气候生态带”,穿行于粤北的山间与村镇,于果园、晒场、工坊,探寻成就这些地标好味背后的品质之钥与匠心传承。

奈李贡柑果中珍 板鸭米粉味之魂

好物探索 青奈披金,化凡为珍

在粤北乐昌的九峰山区,盛产一种凝结着山水灵秀的“黄金果”——乐昌黄金奈李。自2012年被成功培育以来,这颗金黄透亮的果实便以其皮薄核小与清甜的独特品质赢得了“李子界爱马仕”的美誉。

套袋技术练就“果中黄金”

乐昌地处南岭山脉南麓,是广东最大的黄金奈李生产基地,也是黄金奈李的原产地和核心产区,已有30多年的奈李种植历史。而在乐昌境内,又以九峰镇产出的黄金奈李品质最优。

“九峰镇海拔均在850米以上,具有显著的山地气候特征及排水良好的砂质壤土,具有恰到好处的温度、湿度、土壤和海拔高度。这种独特的自然生态环境,才能造就最好品质的黄金奈李。”在九峰镇黄金奈李种植基地,2020年全国劳动模范、乐昌市九峰镇绿峰果菜专业合作社理事长潘国平向记者讲述起乐昌黄金奈李的种植与培育之路。

乐昌黄金奈李原本是普通青奈,早在清朝乾隆时期便有记载,曾被称为“歪嘴李”。上个世纪90年代,乐昌从湖南引进奈李并试种成功,由此开启了奈李产业的发展之路。然而,在大量种植后,问题接踵而至——奈李的成熟期恰逢南方雨季,容易造成裂果,易遭鸟啄与虫害,果农不

得不提前采摘,未成熟的奈李个头偏小、口感酸涩,卖不起价钱。“由于经济效益低下,当时大多果农都不愿意继续种奈李,都要砍树了。”潘国平回忆道。

受到苹果、梨套袋的启发,2008年,潘国平开始尝试通过套袋技术对奈李进行改良。经过4年的持续探索试验,最终找到了最适合奈李的果袋种类、套袋的时间和方式,成功孕育出了色泽金黄、口味甘甜的“黄金奈李”。“套袋是青奈变‘黄金’的关键和核心技术。”潘国平介绍,要保证奈李变金黄,必须在每年的5至6月,果实硬核后,也就是采收前40天完成套袋工作,果袋则需选用“外黄内黑”的双层袋。“套袋后,果实不怕鸟啄虫啃,能在树上自然成熟,品相和口感自然就好了。”

如今,在套袋技术的加持下,这颗来自乐昌高山上的“黄金果”不断“升级”,获得了“中国国家地理标志证明商标”“全国名特优新农产品”等称号。

科学种植锁“鲜机”

“现在是施冬肥阶段,等叶子落完了,就要开始剪枝,到2月就会开花了。”走进九峰镇黄金奈李种植基地,潘国平一边观察奈李果树的长势,一边熟练地介绍着种植管理流程。

除了套袋技术的革命,想要保证黄金奈李的优异品质,科学的种植与采摘管理必不可少。潘国平介绍,黄金奈李的种植一般分为“选种定植、精准管理、果实套袋、成果采摘”四个步骤。每个步骤环环相扣,对黄金奈李的果实产量和品质都有着重要影响。

“在种植过程中,病虫害防治、果树修剪、土壤管理、挂果量控制非常关键。”对于几项种植关键点,潘国平向记者进行了重点介绍。他说,黄金奈李在生长过程中容易受到蚜虫、食心虫、白粉病和炭疽病的侵袭,要采用生物防治与化学防治相结合的方法,严格控制农药的安全间隔期、施用量、施用浓度和次数。果树修剪分为幼树和结果树,幼树修剪以整形为主,结果树修剪则以疏剪为主。土壤管理方面创新采用生草栽培技术,即要求果园保持自然生草,适时刈草还园覆盖,科学保水保肥养土。疏果则宜早不宜迟,一般在套袋前进行,最迟在硬核开始时完成。根据果形大小、树势、枝条强弱决定留果量,每根枝长10cm~15cm留1~2个果,保证每颗果实得到充分的营养。

记者了解到,黄金奈李是典型的季节性水果,采摘和赏味期限特别短,储存运输难度大,从果实采摘下来开始,最佳食用期仅有短短半个月。为了解决以上痛点,当地积极进行科研攻关。2025年9月,乐昌黄金奈李减压保鲜技术科研成果正式发布,在九峰镇引进减压预冷设备,每天可预冷处理鲜果20吨以上。预冷处理后的黄金奈李,能将冷藏保鲜期从普通冷藏的12天大幅延长至40天以上,极大提升了商品价值和销售灵活性。

如今的黄金奈李不仅单纯作为水果进行销售,还延伸出了深加工产业链,开发了以果脯、果糕、果干为主的系列产品。“这些产品都非常受欢迎,2025年11月,我们生产的黄金奈李系列产品就销售一空了。”潘国平告诉记者,目前加工厂处于起步阶段,加工量不是非常大,每年约加工50吨黄金奈李,“接下来,我们计划多研发一些新产品,进一步提高工厂的利用率,减少次果的损失和浪费。”



①潘国平在果园观察黄金奈李树的长势。 全媒体记者徐亚辉/摄



②乐昌黄金奈李。
③套袋的黄金奈李。
单位供图

粤工物语 三十年坚守,只为一颗果

作为全国劳动模范,潘国平在九峰镇是一位家喻户晓的人物。三十多年来,他扎根农村,刻苦钻研奈李种植技术,推动品质升级与营销推广,将普通“青奈李”打造成享誉全国的“黄金奈李”,带动乡亲增收致富,用行动诠释了“一生只为一颗果”的真谛。

引进奈李树 带领村民拓宽致富路

潘国平出生在九峰镇上廊村。1981年,因家庭贫穷被迫放弃高中学业,留守务农。当时村里只种植水稻,一年下来只够口粮。面对现状,潘国平看在眼里,急在心里。

坚信知识改变命运的他,长期订阅报刊和各类农业杂志,期望从中汲取经验。一次,他在报刊上看到种植水果致富的案例,深受启发,“我们山区无污染生态条件,不正是种植水果的好地方吗?”

1990年,潘国平决定从湖南引进奈李树,决心通过水果产业带动当地增收致富。万事开头难。因为成熟的青奈李采摘后容易腐烂造成损失,起初,村民们都不看好他种植的奈李。但潘国平始终坚信奈李产业的发展前景,坚持种植。几年后,他种植的奈李获得了丰收,这让村民们看到了希望,纷纷效仿他的做法。

随着青奈李种植面积不断扩大,销售问题成为了摆在村民们面前的一道难题。潘国平挺身而出,牵头成立了九峰镇绿峰果菜专业合作社,研究利用电商平台开设农产品网店,解决了农户销售难的后顾之忧,辐射带动全镇农户走上水果产业发展之路。

培育新品种 用科技推动产业升级

据了解,青奈李受天气影响较大,成熟期容易产生裂果和遭受虫害,常常未熟先摘,口感酸涩,卖不起价。潘国平深知,想让奈李产业持续发展,必须靠技术进行品种改良。

潘国平从科技书籍中了解到,套袋技术可以改变水果性状。2008年,他毅然开始奈李套袋技术的探索试验。“套袋看似简单,实际上是一项非常耗时费力的事情。”潘国平说,首先要解决的就是从几十种果袋中找到最适合奈李的果袋,其间还要通过反复试验确定什么时间套袋、摘袋,在什么天气下操作最合适。历经四年无数次试验,2012年,他终于成功掌握了套袋技术,孕育出“黄金奈李”这一明星单品。成熟的果实果皮变薄、嫩黄鲜亮,品相和品质都大幅提升。

然而,由于新品种知名度不高,前期并没有受到市场认可,村民不敢轻易尝试,技术推广受到了阻碍。于是,潘国平又耗费两年时间跑遍大江南北,对接众多供应商,最终把乐昌黄金奈李推向全国,市场价格翻番。

如今,乐昌全域已种植有5万多亩黄金奈李,其中仅九峰镇就有2.3万亩,产量约3.6万吨,产值超5亿元。“现在黄金奈李不愁卖了,村民看到实实在在的收益,都纷纷投入水果产业。”潘国平笑着说,如今合作社成员已达600户,水果种植面积6000多亩。为了推动黄金奈李实现标准化种植,保持其风味和品质的稳定,作为主要起草人的潘国平还牵头编写了《黄金奈李生产技术规程》,将于2026年1月14日正式实施。

从引进一棵树,到培育一个品牌,再到立下一项标准,潘国平用三十余年的坚守,让一颗果子照亮了一条致富路。

边走边探 丹霞山下果香四溢 珠玑镇上腊味飘香



■陈广财在介绍丹霞贡柑。



■张书锐在南雄板鸭晒场。



■官超成父子展示“宰相粉”。

全媒体记者徐亚辉/摄

循着果香、腊味及米香,记者还前往韶关仁化、南雄及始兴三地。在丹霞山下的果园,品丹霞贡柑清甜化渣的独特口感;在南雄腊味晒场,看南雄板鸭在北风与阳光下慢慢“镀金”;在始兴作坊,探寻始兴清化粉柔韧爽滑背后蕴含的传统工艺与历史韵味。

藏在丹霞山下的“甜蜜馈赠”

2025年12月中旬,正值丹霞贡柑的采收旺季。位于仁化县丹霞山脚下的黄坑镇,连绵起伏的贡柑园里,金灿灿的果实如小灯笼般缀满枝头,在冬日暖阳下泛着诱人的光泽,空气中弥漫着清甜的果香。果农们穿梭其间,剪刀轻响间,一颗颗饱满的贡柑落入竹筐。

“丹霞贡柑的得名,源于其果皮如丹霞日出般璀璨的金黄。”橘颂生态农业有限公司负责人陈广财拿着一颗刚采摘的果实向记者展示。这位深耕丹霞贡柑产业十余年的“柑农”,如今管理着800余亩标准化果园。他介绍,这种柑橘早在1992年就已黄坑镇安家,当地农技人员通过嫁接驯化,培育出兼具橙的形美与橘的皮薄特质的独特品种。

经多年发展,这一品种不仅获得农业农村农产品地理标志认证,更跻身国家地理标志保护产品行列。其脱颖而出的秘诀,在于其内脆化渣、清甜香蜜、汁多核少的独特口感。而更令人称道的是其丰富的营养价值,作为“柑中之王”,丹霞贡柑富含多种维生素,每100克果肉中维生素C含量高达34.8毫克,是普通柑橘的1.5倍,其富含的胡萝卜素含量也远超其它水果。

优异的品质取决于仁化得天独厚的自然环境。“北纬25度的黄金气候带,是上天赐予的礼物。”陈广财指向远处丹霞地貌的赤色山峦,解释道:“这里年均19.6摄氏度的温和气候,加上丹霞红砂岩风化形成的特殊土壤,土层深厚且富含有机质,既保水又透气,为贡柑提供了绝佳的生长环境。”

记者了解到,在仁化果农间流传着一句自豪的宣言:“不是所有贡柑都叫丹霞贡柑。”这份底气不仅源于他们对品质的自信,更依托着当地建立的数字化品控体系。仁化县专门建立了丹霞贡柑品控中心,实现从“田间”到“舌尖”的全流程数字化品控闭环。采收后的贡柑,会首先进入品控中心的智能分选线,通过无损智能筛选技术,对其大小、色泽、糖酸度、瑕疵、空心、农残等关键指标做“CT式”检测。只有通过严格筛选的果实,才能贴上集商标、溯源、防伪于一体的“丹霞贡柑”专属标签,确保从枝头到舌尖的品质如一。

珠玑巷里板鸭香飘四海

北风起,腊味香。冬日里的南雄,家家户户屋檐下挂满金黄油亮的板鸭,空气中弥漫着咸香诱人的气息。这便是拥有千年历史的国家地理标志保护产品——南雄板鸭,也称南雄腊鸭。

在南雄市珠玑镇二塘板鸭厂的晾晒场上,一排排扁圆桃形的板鸭整齐悬挂,表皮金黄透亮,两侧肌肉泛着诱人的紫红色光泽。“这是正宗的南雄板鸭,头足完整,肉质紧实。”90后非遗传承人张书锐指着眼前的板鸭向记者介绍。

作为南雄板鸭制作技艺传承人,张书锐从小跟随父亲学习传统工艺,2018年毅然返乡,将全部心血倾注于这项非遗技艺的传承与创新。

张书锐说,南雄板鸭的独特风味源于“天时地利人和”:咸香适口、香韧脆嫩的肉质,既离不开繁复的传统工艺,更依赖南雄冬季干燥凛冽的北风和充足日照。“从宰杀、褪毛到整形、腌制,再到15天的自然风干晾晒,每个环节都需手工精心制作。”他解释道,当板鸭表皮呈现红黑透亮、腊香四溢时,才算达到出品标准。2022年,南雄板鸭制作技艺被列入广东省第八批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

张书锐始终坚信:“传统技艺与当地天气的完美结合,缺一不可。”在原料选择上,张书锐坚持“非本地麻鸭不用”。这些水塘放养的稻鸭,皮薄肉厚,肉质鲜嫩,是成就南雄板鸭独特风味的根基。而作为年轻一代传承人,他并未止步于传统。面对消费者对低盐健康食品的需求,他耗时五年反复试验,在不添加任何香料的前提下,通过优化腌盐与退盐工艺,成功研发出减盐配方,让板鸭在保留传统腊香的同时,口感更显清爽。

如今,张书锐的板鸭厂年销量突破2万只,通过电商平台,这份南雄风味正飘香全国。“每一只板鸭都承载着匠心与传承。”张书锐望着晾晒场上的板鸭,目光坚定,“我希望让更多人品尝到这份来自家乡的腊味,让非遗技艺焕发新生。”

父子“接力”传承千年“宰相粉”

从南雄驱车一路南下,记者来到了始兴县隘子镇。这个四面环山、风景秀丽的小镇,宛如一幅水墨画卷,而其中飘散的米香,则诉说着非遗美食——始兴清化粉的千年传奇。当地人称它为“张九龄宰相粉”,这一雅号背后,藏着一段温暖人心的历史。

“清化粉已有千年历史,与唐朝贤相张九龄紧密相连。”宰相粉第四代非遗传承人官超成娓娓道来。相传,张九龄幼时勤奋苦读,常熬夜至深夜。母亲心疼儿子,选用当地优质稻米和山泉水,经浸泡、磨浆、蒸煮、晾晒等多道工序,反复摸索,最终研制出细如银丝、柔韧爽滑的清化粉。家乡人民为纪念他,尊称其为“宰相粉”。2015年,这一制作技艺被列入广东省第六批非物质文化遗产名录。

官超成介绍,宰相粉传统制作工艺繁复考究:精选当地优质的早造、晚造三类稻米,按特定比例搭配,经山泉水浸泡软化,磨成细腻米浆后蒸熟成薄如蝉翼的米皮,再手工切丝,最后自然晾晒。全程不添加防腐剂,依赖手工操作,赋予其“炒而不烂、煮而不糊”的独特口感。

然而,面对现代市场需求,官超成深知仅靠传统手工难以满足产能需求。他决心创新,在坚守工艺精髓的基础上,引入智能化设备。目前,在他的车间内,一台集浸泡、磨浆、蒸煮、切丝于一体的智能化生产线已完成布局。这条生产线不仅保留了传统工艺的核心环节,还通过精准控温、自动调节等技术,大幅提升了生产效率和产品稳定性。“这就像给传统技艺插上了科技的翅膀。”官超成笑着说,“在保持原有风味的同时,产能大大提升,让更多消费者能品尝到这份非遗美味。”

官超成认为,“宰相粉”的魅力不仅在于其美味,更在于其深厚的文化底蕴和健康特性。作为低糖、零添加食品,它契合现代人对健康饮食的追求。如今,他的儿子官俊峰也投身米粉事业,成为第五代传承人。父子俩携手创新:开发即食包装,研发新品,通过电商平台拓展市场。在这对父子手中,这份千年美食正焕发新生,成为连接历史与当下的桥梁。