



助力“百千万”·GI农食篇⑥
总策划:张英姿
策划:詹船海
采写:全媒体记者徐亚辉
通讯员云工宣

好物名录
云浮国家地理标志保护产品:云安蚕茧、南盛沙糖桔、托洞腐竹、新兴香菇、新兴话梅、新兴排米粉、象窝茶、罗定稻米、罗定皱纱鱼腐、罗定肉桂、罗定豆豉、泮轮蒸笼、郁南无核黄皮、郁南无核沙糖桔、鹿寨黑叶荔枝、东坝蚕茧。

在粤港澳大湾区西岸,云浮这片秀美于岭南大地的“天然氧吧”,不仅是闻名遐迩的“岭南祖地”“中国禅都”“中国石都”“中国硫都”,更以云雾缭绕的群山与富饶的河谷盆地,孕育出一批极具当地特色的风味好物——从辛香沁脾的罗定肉桂,到脆爽可口的托洞腐竹;从汁多化渣的郁南无核沙糖桔,到甘醇鲜爽的象窝茶……每一味皆是大自然的馈赠。如今,16款国家认证的云浮珍品,正用最地道的山野风味诠释着这片土地的丰饶与匠心。

肉桂金果映冬日 腐竹茶香漫云山

好物探春

从一片道地桂皮,到一张中国名片

肉桂,又称玉桂,是很多人生活中不可或缺的香料与药材。坊间有言:“世界肉桂看中国,中国肉桂看罗定。”这不仅是对“中国肉桂之乡”罗定所产肉桂品质的至高赞誉,更诉说着这片土地与肉桂之间绵延千年的深厚渊源。

传统种植智慧成就罗定肉桂卓越品质

在罗定,肉桂种植历史悠久。自秦汉时期起,罗定山民便开始自发种桂,到民国时期,药食同源的“罗定桂”与“杯集木”“广宁竹”并茂,成为广东有名的“三大山林特产”。

从罗定市区驱车20余公里,便来到了替滨镇,这里有着14.25万亩的肉桂林,是罗定肉桂的核心产区。“罗定肉桂品质地道,桂皮片大厚实,香气浓郁醇厚,口感甜辣度适中,肉桂醇含量高达95%以上,堪称肉桂家族中的优质品种。”在替滨镇肉桂主题公园内,罗定源发桂厂负责人崔彩婵道出了罗定肉桂的独特魅力。其品质上乘,源于罗定得天独厚的自然条件。

罗定地处粤西山区,属亚热带季风气候,光照充足、雨热同期,完美契合肉桂喜温暖湿润、耐阴的特性;当地赤红壤土层深厚、疏松肥沃,富含矿物质,为桂树提供充足养分;低山丘陵地形昼夜温差大,促使肉桂树积累更多挥发油和风味物质,香气醇厚、口感细腻;加之山林生态良好、无

科技赋能让罗定肉桂身价翻番

走进替滨镇美丽圩镇客厅,肉桂米粉、肉桂酥、肉桂酒、肉桂茶、肉桂沐浴液、肉桂香皂……琳琅满目的肉桂深加工产品令人目不暇接。这些创新产品,正是罗定肉桂从“原料买卖”到“全链增值”的生动写照。

“过去,我们主要卖桂皮、桂枝、桂叶等原料,附加值很低。”崔彩婵指着展柜介绍道,“如今,我们通过科技赋能,将肉桂‘吃干榨净’,开发出上百种深加工产品。”以桂油为例,过去只是粗加工品,如今通过精炼提纯技术,可生产高纯度肉桂醛、肉桂醇,用于食品添加剂和医药原料,价格较粗桂油翻了数倍;桂枝、桂叶也从“柴火”变身精油原料,制成香包、泡脚包,身价倍增。

肉桂全身都是宝,从树皮到枝叶,甚至幼嫩果柄,每一部分都蕴藏价值:桂木可制工艺品与家具;桂叶提炼的桂油,既是医药、食品核心原料,桂油再提炼就能得到苯甲醛,这是可口可乐的灵魂配方;桂皮经筒

工业污染,桂树品质纯净自然。

种肉桂这事,罗定人坚守“顺天时、应地利”的传统种植智慧。崔彩婵介绍,选地需为海拔300—800米的山地,土壤疏松,排水良好且散射光充足。育苗坚持传统“籽播法”,选树龄10年以上母树采种,冬季沙藏催芽,春季播种,苗高1米后移栽。田间管理则以修枝培土为核心,树龄3年时修枝;秋冬为树根培土保温防霜。种植全程采用生态方式,以落叶杂草堆肥替代化肥,部分桂场套种豆类、花生,固氮改土。整个培育周期需6年方可采剥桂皮,慢工出细活,成就罗定肉桂卓越品质。

肉桂选择扎根罗定,罗定人亦不负自然馈赠。目前全市肉桂种植面积超60万亩,年产桂皮3万多吨、桂油1000多吨,产品远销欧盟、美国、东南亚等30多国。凭借优异品质,罗定肉桂获评“中国地理标志保护产品”“中国气候生态优品”“中国道地药材”“广东十件宝”等荣誉,成为岭南大地上一张飘香四海的文化名片。

粤工物语

「肉桂,是我返乡创业的底气」

肉桂,是刻在罗定人基因里的乡愁密码,对于出生在替滨镇的崔彩婵而言,更是浸透童年记忆的芬芳底色。崔彩婵从小在父亲的桂皮厂里长大。对她来说,空气中弥漫的馥郁桂香,是家乡最温暖的记忆符号。这份记忆,像一颗深埋土壤的种子,在她心中悄然生根发芽,最终成为她返乡创业最坚实的情感纽带。

接手桂厂,让传统产业焕发新生

“在替滨,家家户户都种桂树,祖祖辈辈的生计都系在这片桂林中。”崔彩婵回忆道。2020年,父亲因长期操劳桂皮厂事务,身体日渐衰弱。彼时,已在广西从事文具行业十余年的崔彩婵,毅然放弃稳定的城市生活,回到罗定接手父亲的桂皮厂。她坦言:“起初只是帮父亲守厂,但看到乡亲们依赖这份产业谋生,我决心把它做大做强。”

返乡后,崔彩婵从改善工厂环境入手,升级改造生产设施,引入

创新突破,让“桂香经济”走向多元

值得一提的是,崔彩婵始终保持着对市场的敏锐洞察。她突破传统局限,开发出桂枝条、油桂圈等创新单品,将肉桂融入现代生活场景。在她的推动下,罗定肉桂从单一的调味品,逐渐拓展到健康食品、日化用品等领域,形成“种植—加工—销售—研发”的全产业链模式。

“虽然现在肉桂产业发展得不错,但也存在不少挑战。”崔彩婵告诉记者,市场上仍有些低价劣质的肉桂以次充好,影响了整个肉桂市场的口碑。为此,她坚持从源头把控品质,与当地农户建立紧密合作,推广标准化种植技术,确保原料纯净自然。她强调:“品质是罗定肉桂的灵魂,不能为短期利益牺牲长远信誉。”

对于如何挑选到正宗的罗定肉桂,从小跟肉桂打交道的崔彩婵,分享了四步辨别法:
一看包装——正宗罗定肉桂会印有“国家地理标志产品”标识及产地、生产日期、厂家等信息。
二看外观——正宗罗定桂皮片大厚实,表皮光滑,颜色呈深褐色带油亮光泽,用手轻轻按压会有油迹。
三闻气味——正宗罗定肉桂香气浓郁醇厚,没有杂味、霉味,而且留香久。
四试手感——用手掰断桂皮,正宗的会有清脆的响声,断面平整,能看到明显的油层。

“肉桂是罗定人的骄傲,也是我返乡创业的底气。”崔彩婵说。从记忆中的桂香到今天的产业振兴,她正用创新与坚守,让这份乡愁飘向更远的地方。

▲象窝茶园。 单位供图



▲关桥新在种植基地观察果实生长情况。 ▲陈汉清展示托洞腐竹。 ▲梁建参在象窝山茶园观察茶树长势。 全媒体记者徐亚辉/摄

边走边探

从“黄金果”到非遗腐竹,云浮人舌尖上的乡愁

告别弥漫着肉桂香的罗定替滨镇,循着西江的支流向峰峦深处探寻,更多的国家地理标志瑰宝,正静候在云浮的青山绿水之间。

郁南无核沙糖桔:
皮薄肉脆的“黄金果”

寒风凛冽的冬日,郁南县平台镇赐步村却迎来了丰收的喜悦。在该镇粤丰蔬果专业合作社的种植基地里,漫山遍野的桔树郁郁葱葱,橙红色的果实如繁星般缀满枝头——这便是国家地理标志产品:郁南无核沙糖桔。

“你看,像这样果面洁净、果皮光滑美观,果形呈扁圆形的,就是品质上乘的郁南无核沙糖桔。”粤丰蔬果专业合作社、郁南县粤盛丰农业发展有限公司负责人关桥新走进果园,随手摘下一颗饱满的果实向记者展示。他介绍道,郁南位于北回归线以南,气候温和、阳光充裕、降水充沛,土壤富含有机质的赤红壤为主,得天独厚的自然条件,孕育了郁南无核沙糖桔皮薄易剥、汁多化渣、桔味浓郁的独特品质。

与普通沙糖桔相比,郁南无核沙糖桔最显著的特色就在于其无核的特性。“经过多年选育,我们沙糖桔的无核率已达95%以上,可食率极高。”关桥新介绍,凭借卓越品质,该产品于2003年荣获国家绿色食品认证,2008年成功获批国家地理标志产品,成为带动当地村民增收致富的“黄金果”。

然而,这一富民产业也曾遭遇严峻挑战。关桥新回忆道,十多年前,黄龙病肆虐导致农户几乎放弃种植沙糖桔,大片土地一度荒废。近年来,在省农科院果树研究所等技术单位指导下,关桥新通过引进无毒种苗、推广高密度种植技术进行科学复种,终于让这一特色产业重焕生机。

1月,正是郁南无核沙糖桔的销售黄金期。从种植基地驱车约十分钟,便抵达平台镇农产品冷链中心,果农们正有条不紊地将果实分拣装箱,一派忙碌景象。“昨晚,一辆满载25吨沙糖桔的冷链运输车已启程,正运往新加坡。”粤盛丰公司总经理关华锋介绍。作为关桥新的儿子,他见证了合作社在父亲带领下取得的显著成果:如今,合作社年销售沙糖桔等柑橘类水果突破1500万斤,产品畅销东南亚市场。

“下一步,我们将聚焦品质升级,探索富硒种植技术,以满足消费者日益增长的健康需求,进一步拓宽市场。”谈及未来发展,关桥新满怀信心。

托洞腐竹:
百年匠心传承的非遗美味

在云安区石城镇的托洞村,云雾山下,一座融合传统工艺与现代技术的厂房静静矗立。在这里,托洞腐竹制作技艺非遗代表性传承人陈汉清,正悉心守护着这份传承百年的豆香记忆。

谈及托洞腐竹,陈汉清眼中闪烁着自豪的光芒。他介绍道,托洞腐竹因色泽金黄诱人、豆香浓郁醇厚、口感初滑细腻、久煮不烂而声名远播。“这份独特的品质,源于我们对原料的严苛选择与传统工艺的坚守。”陈汉清强调,托洞腐竹必须精选本地优质黄豆,辅以云雾山的山泉水,并坚守传统制作工艺。从一粒粒饱满的大豆到一根根金黄的腐竹,需历经泡豆、磨浆、煮浆、挑皮、晾晒等手工工序,每一环节都凝聚着匠人的智慧与耐心。

“而要保证托洞腐竹的纯正口感,则需保持对制作细节的极致追求。”陈汉清向记者娓娓道来:泡豆环节需根据季节灵活调整时间,冬季浸泡5至6小时,夏季则缩短至3至4小时,确保豆粒充分吸水,为后续工序奠定基础;磨浆时,水与大豆的比例必须严格控制在1:8,以保证浆液细腻;煮浆则需在1小时内将豆浆煮沸,稍有不慎便影响品质……这些看似简单的步骤,实则是保证托洞腐竹品质的基石。

与其他腐竹相比,托洞腐竹最突出的特点便是“久煮不烂不糊”。陈汉清称:“秘诀在于两点:一是选用当地土生土长的黄豆,蛋白质含量高达40%以上,赋予腐竹天然韧性;二是坚持传统‘恒温慢煮’工艺,将浆液加热并保持在90℃至95℃,每35分钟手工提取一次豆皮,再经天然晾晒,让蛋白质纤维缓慢收紧,形成独特口感。”这一工艺,正是托洞腐竹独树一帜的关键。

2012年,托洞腐竹获评“国家地理标志保护产品”,但陈汉清并未止步于此。“仅靠手工生产,年产量难以有更大的突破。”他清醒地意识到,“非遗要活,必须拥抱现代工艺。”于是,他引入自动化生产线,将磨浆、煮浆等环节标准化,同时坚持不加任何色素和添加剂,让传统风味与现代效率完美融合。

如今,陈汉清正积极探索非遗的创新之路。“我们计划开发冰鲜腐竹、腐竹零食等多元产品,让这份非遗美味走上更多人的餐桌。”

象窝茶:
高山云雾中的生态有机茶

在新兴县太平镇天露山脉北缘,藏着一片被云雾轻抚的秘境。这里,便是广东省内少有的高山生态茶园——翔顺象窝山生态园,也是国家地理标志产品“象窝茶”的核心产区。

记者来到象窝山生态茶园,只见茶农们手持器具,在茶丛间穿梭,正有条不紊地为茶树剪枝。“茶叶生产讲究‘一年之计在于冬’,冬季养护直接决定着春茶的品质。”广东翔顺象窝山生态园象窝茶负责人梁建参,指着远处修剪整齐的茶垄说道,“这就像给茶树做‘冬眠SPA’,既要清除杂草减少养分流失,又要松土改善土壤透气性,还要科学修剪枝条促进新芽萌发。”

象窝茶主要分为红茶和绿茶,整体特点可概括为“形肥、色清、香郁、味醇”八字,以香气清新馥郁,滋味鲜美甘爽,汤色绿黄明亮而闻名。这份品质源于象窝山这片海拔800多米的生态净土——四周峰峦叠嶂,森林覆盖率达98%,负氧离子浓度常年保持在每立方厘米8000个以上。独特的高山环境造就了漫射光照时间长、昼夜温差大的小气候,使得茶叶鲜叶中氨基酸和芳香类物质含量更加丰富。

“象窝山拥有4000余亩的广阔茶园,每年共分5轮次精细采摘,采摘期长达210天左右。”梁建参介绍,象窝茶坚持纯手工自然采摘标准,确保不损伤芽叶。此外,作为有机茶,象窝茶从种植到加工,全程恪守有机标准,遵循“三不”法则:不施化肥、不喷农药、不扰生态,确保每一片茶叶都安全、健康,“这些精心采摘的鲜叶,还要经过摊青、杀青、揉捻、干燥等传统与现代工艺结合的多重工序才能蜕变为佳茗。”

记者了解到,象窝山茶园内还生长着10万棵树龄60年以上的老茶树。这些历经岁月沉淀的“茶界活化石”,正是象窝茶独特风韵的源头。“老茶树根系深扎土壤深层,吸收的矿物质更丰富,所产茶叶带有独特的‘板栗香’。”梁建参介绍,“这种香气是时间赋予的礼物,也是我们坚持生态种植的最好回报。”

如今,象窝山在扩大茶产业园规模的同时,融合现代旅游业,深挖本地自然生态与“禅文化”资源,打造“禅茶文化之旅”精品线路,赋能区域茶旅品牌,不仅推动当地文旅高质量发展,更让象窝茶香飘四海。



▲崔彩婵介绍罗定肉桂相关产品。 ▲罗定肉桂。 全媒体记者徐亚辉/摄

