



总策划:张英姿
策划:詹船海
采写:全媒体记者黄细英
通讯员霍嘉琪 唐玉琴
赵韵仪 麦雪丹

好物名录

佛山国家地理标志保护产品(12个):合水粉葛、乐平雪梨瓜、香云纱、九江双蒸酒、石湾玉冰烧酒、伦教糕、顺德红米酒、陈村蝴蝶兰、陈村年桔、顺德国兰、顺德鳆鱼和三水黑皮冬瓜。

春风悄然吹进岭南大地,年味儿如陈村花卉的芬芳,在粤港澳大湾区核心腹地佛山蔓延开来。这座交织着千年文脉与现代活力的城市,将新春的期盼藏进繁花硕果里,让国家地理标志产品成为承载民俗、传递祝福的鲜活载体。陈村花市筹备如火如荼,年桔缀金、蝴蝶兰吐蕊,与三水黑皮冬瓜的醇厚、高明合水粉葛的甘甜相映成趣,共同勾勒出佛山人对美好生活的向往。循着花香与果香,本报记者穿行于万亩桔园、智能温室,探寻这些岭南风物背后的生长密码、匠心传承。



■梁钜东在修剪年桔枝叶。

年桔兰香迎新春 瓜靛葛甘庆丰年

好物探春

把「大吉大利」祈愿请进家门

“中国年桔中国年,大吉大利过大年。”在岭南民俗里,年桔早已超越植物本身,成为新春不可或缺的吉祥符号。粤语中“桔”与“吉”谐音,金黄饱满的果实象征“金玉满堂”,翠绿舒展的枝叶寓意“生机勃勃”,一盆年桔入户,便是把“大吉大利”的美好祈愿请进了家门。从腊月伊始,广东人便忙着“行花街,买年桔”,这道延续千年的春节仪式,让陈村——这座“中国桔之乡”,在岁末年初迎来最热闹的节日。岭南气候温润,土壤、光照与水分共同孕育出了花卉这一璀璨明珠。佛山顺德陈村享有“千年花乡”“中国年桔之乡”美誉,拥有逾千年的年桔种植历史,全国近八成的年桔产自于此,是全国最大的年桔种植基地。

制水催花 养出一片金黄璀璨

踏入陈村镇仙涌村,“桔乡”特有的清香扑面而来,四季桔、朱砂桔、金桔、金蛋桔整齐排列在阳光下,一片金黄璀璨。果农们穿梭其间,修剪枝叶、捆绑造型、装车运输,汗水浸透衣衫却难掩笑意。

“四季桔寓意四季平安;朱砂桔代表红红火火,适合生意人;金桔象征金银满屋;金蛋寓意团团圆圆、家庭幸福。”佛山市劳动模范、陈村镇年桔协会副会长梁钜东,指着各个品种向记者娓娓道来。

作为国家地理标志保护产品,陈村年桔种植历史可追溯至汉代。从《异物志》中“白华而赤实”的柑橘雏形,到清代“无桔不成年”的民俗固化,这株古树早已成为岭南文化的鲜活载体。

“年桔栽培技艺”是顺德区非物质文化遗产,凝聚着代代匠心。陈村农民遵循自然规律与生态理念,采用广东特有的塘泥与煤渣5:5混合基质,为年桔生长提供优质条件。在造型上,从最初

的剪枝整形,到创新的吊果技术,如今已发展出自然型、球形、柱龙形、盆景型等多种形态,让年桔在年宵花卉中占据重要地位。

一盆优质陈村年桔的诞生,需历经两年时光与八道工序的淬炼。梁钜东介绍,首先是嫁接,冬季用柠檬枝作砧木、四季桔嫩枝作接穗;次年春季三四月移栽至七寸小花盆;六七月再换至十二寸大盆,给予植株更广阔的生长空间;入冬后初次修剪,剔除细枝杂枝,塑造基本形态;来年四、六、八月三次精修,让枝条分布均匀、疏密有致;最关键的一步是七月底至八月初的“制水催花”,通过精准控制水分,促使花芽分化,十天后开花结果,确保岁末年初达到最佳观赏效果;最后经十月至十二月的吊果装扮,一盆造型精美、果实饱满的年桔方能上市。此外,滴灌、离地栽培等环保技术的应用,既节约水资源、减少土传病虫害,又能节省土地空间,为换盆做好准备。

河道出货 年货节顺势“出海”

过去,顺德陈村、北滘一带河流纵横,水网密布,气候适宜,这里产出的年桔挂果率高,果实饱满。春节前,桔农、花农摇船将年桔、年花运往陈村以外各大市场,尤其是广州,河道上呈现年桔“出货”的热闹景象。

如今,这充满岭南风情的陈村年桔,不再局限于一方的水乡河道,而是踏上了更为广阔的全球舞台。1月23日,第五届中国进出口食品年货节暨媒体+“广货行天下·全球开利是”年货出海启动仪式在广州举行。作为广府年俗的核心符号,也是“中国年味”的艺术符号,佛山陈村年桔成为现场焦点。梁钜东代表年桔产业参与出海签约,让这承载千年年味的岭南风物,借年货节东风加速迈向全球市场。

“如今陈村镇年桔种植面积约4200亩,从业者超1800人,年产量约300万盆,年产值超2.5亿元,占国内市

场近八成份额。”梁钜东说,陈村年桔不仅畅销国内多省市及港澳地区,还长期出口新加坡、马来西亚等国家,成为承载乡愁的“吉祥符号”。

每年农历八月十五前后,年桔开始接受预订,腊月初一到初十集中出货,腊月十五起供应各地花市。从种植基地到花卉市场,再到千家万户,一盆盆年宵花传递新春祝福,背后是从从业者的辛勤付出。年越来越近,夜晚,陈村万亩桔园依然灯火点点,桔农们仍在忙碌。而在广州、深圳、香港等地,人们请扫厅堂,预留位置摆放陈村年桔,那一树金果,带来家的温暖与吉祥的期许。

在品牌建设赋能、产业链升级、文化内涵深挖的多重助力下,陈村年桔正成为飘香海外的“中国名片”“广货名片”,将中国年味与吉祥祝福送往世界各地,让中华优秀传统文化在全球化浪潮中焕发持久生命力。



■佛山市顺德区陈村镇的蝴蝶兰培育基地。 全媒体记者林景余/摄

粤工物语

「是丰收的喜悦,也是民俗的传承符号」

在种植基地,梁钜东穿梭在桔树间,时而停下脚步,仔细端详着一盆精品金桔,轻轻调整着树顶那颗最大金桔的位置,眼中满是专注与热爱。“这颗放在树顶,叫‘吉星高照’;周围这八颗环绕着,寓意‘八方来财’;下方枝叶间点缀的小果,象征‘遍地黄金’。”他笑着向记者讲述年桔的吉祥寓意,“在我们广东,一盆金灿灿的金桔,除了代表丰收的喜悦,也是民俗的传承符号。”

创新引入 水肥一体自动灌溉技术

梁钜东是土生土长的陈村人,家族与年桔缘分可以追溯到爷爷那一辈。“小时候我就帮家里人去摘花、杀虫、拿去花市卖,小时候过年,家里摆满了年桔,那种金灿灿的色彩和丰收的喜悦,一直印在我的心里。”梁钜东回忆道。大学毕业后,他外出工作,在城市里打拼,但心中对年桔的那份情怀却始终萦绕不散。

2018年左右,在年桔情怀的强烈推动下,梁钜东做出了一个重要决定——回到陈村,接过父亲的接力棒,投身年桔生意。“当时很多人不理解,觉得年桔产业传统又辛苦,但我心里清楚,这是一份传承千年的文化,有着巨大的潜力。”梁钜东坚定地说。

回到陈村后,梁钜东并没有满足于传统的年桔种植和销售模式,而是开启了大胆的创新探索。他深知,随着时代的发展,消费者的需求越来越多元化,年桔产业必须与时俱进,才能焕发出新的生机。

在种植技术上,梁钜东牵头组建了佛山市顺德区健顺年桔专业合作社,率先引入轻量化基质栽培、水肥一体化自动灌溉等现代农业技术。“这些技术的应用,让年桔的重量减轻了50%,运输损耗率降至5%以下,为年桔远销海外打下了坚实的基础。”梁钜东自豪地说。

打造精致货品 满足年轻消费群体

2019年,在当地、镇、村支持下,梁钜东牵头组建了“桔场时光”年桔文化传承团队,打造年桔农耕体验基地,开展年桔传承研学课程,开发陈村年桔衍生品,策划年桔文化周、推动助农惠农行动等。

走进“桔场时光”,各式各样的年桔盆景映入眼帘。“我们以‘岭南山水’为主题,在年桔四周边缀微型园林景观模型,让一盆年桔不仅是一株植物,更是一幅立体的山水画。”梁钜东一边说着,一边指着一盆精心打造的年桔盆景向记者展示。只见盆中,年桔的枝叶繁茂,果实累累,周围搭配着青龙石、青苔,仿佛一幅宁静而美丽的山水画卷,让人赏心悦目。

造景、浇水、接待客户……整个上午,梁钜东一刻不停。他告诉记者,过年前的十几天,正是果农最忙碌的日子,都赶着出货。聊不到两句,又有新客人来到门店前,梁钜东迎上前介绍价格及盆景创意。

如今消费需求日益多元,年轻人开始在办公室摆放小型“办公桔”,甚至“云买桔”都成了新趋势,年桔产品也越来越丰富。“传统家庭偏爱大型盆栽,年轻消费者和城市家庭则更青睐小型、精致造型的年桔。所以我们重点打造一些轻巧的、造型精致的年桔,做成微景观,这样上面可以观结果,下面又是一个小生态,给年轻人一种情绪交流。”梁钜东说,这种创新的年桔盆景一经推出,就受到了市场的热烈欢迎。

对于陈村年桔产业的未来,梁钜东充满了信心和期待。“未来,我们将持续深化与海外采购商的常态化合作,借助‘广货行天下’春季行动契机,让这张‘国家地理标志名片’‘中华文化名片’走进更多国家和地区。”



■陈夫。 全媒体记者林景余/摄 ■李广彬。 全媒体记者黄细英/摄 ■李伟玲。 全媒体记者黄细英/摄

边走边探

繁花硕果里藏着“致富密码”

循着年味儿的踪迹,记者离开陈村桔园,继续探寻佛山的国家地理标志保护产品。从娇艳欲滴的蝴蝶兰,到醇厚甘甜的黑皮冬瓜、合水粉葛,这些生长在佛山沃土上的风物,不仅装点着新春佳节,更承载着农户们的匠心与期盼,成为带动乡亲增收的“致富密码”。

陈村蝴蝶兰: 智能温控催生“四季芬芳”

“兰生幽谷无人识,移入花市满庭香。”每逢岁末,陈村蝴蝶兰便成为年宵花市的“宠儿”。走进陈村蝴蝶兰创新中心,各色花卉尽展眼前。“大辣椒”姹紫嫣红,尽显大气华贵;“新月”清新雅致,宛如高雅仙子;“威尼斯”仙气飘飘,似是来自仙境;“拉丁舞裙”花瓣层层叠叠,复古又富有质感……心灵手巧的花农正用铁线精心地为蝴蝶兰“凹造型”,让它们以最美的姿态迎春。一旁的电商直播间里,主播手持蝴蝶兰,热情地向网友介绍品种与养护技巧,弹幕互动不断,订单纷至沓来。

陈村镇蝴蝶兰协会会长陈夫介绍,陈村是国内较早引进蝴蝶兰种植的地区之一。20世纪90年代末,蝴蝶兰作为高档花卉从台湾引种到佛山,最初在顺德陈村进行试种、改良和驯化。选育成功后,便从陈村辐射至顺德各镇街。如今,陈村已成为全国重要的蝴蝶兰生产培育基地,“陈村蝴蝶兰”销量约占全国的10%,更是中国最大的蝴蝶兰出口基地之一。

作为国家地理标志保护产品,陈村蝴蝶兰以“大辣椒”和“V3大白花”为代表品系。“这些品种植株高度50-55厘米,花径可达12厘米以上,叶片数一般6-8片,基础色系丰富,有大紫红、纯白、明黄等,具有花色鲜艳饱满、花瓣厚实、枝叶粗壮等特征。”站在花卉基地,陈夫告诉记者,这些高颜值的品种,不仅花量大、花期长,单盆观赏期可高达5个月,也是每年春节名副其实的“网红爆款”。

陈夫是“花二代”,回忆起父辈的种植经历,他感慨万千。蝴蝶兰在不同生长阶段对条件要求不同,育苗需28-30摄氏度,湿度控制在60%,光照不宜过强;开花期则需10摄氏度左右的温差。过去,电力供应不足,冬天要用柴油发电机发电保温;夏天为创造昼夜温差,父亲和种植户们要将成千上万盆花苗拉到南昆山、韶关等海拔地区“催花”,再拉回陈村销售,十分辛苦。

如今,得益于完善的电力供应和先进的智能温控设备,陈夫团队能精准控制温度、光照和湿度,实现全年花期可控、全年供应市场。“我们甚至可以做到一个人在2个小时内,完成3000平方米温室的全部养护工作。”陈夫介绍,陈村拥有350多万平方米的智能化温室,年产量约1800万株,培育出2400多个蝴蝶兰品种,实现了蝴蝶兰四季开花。近年来,通过“活体染色”技术,陈村蝴蝶兰培育出了深蓝、浅蓝、紫色等颇受市场欢迎的“马卡龙色”。

陈村延续四十余年的迎春花市即将到来。对陈夫来说,年关是最忙碌的时候。“每年除夕下午三四点,我才能赶回老家韶关翁源吃年夜饭。”陈夫说,他乐在其中。

三水黑皮冬瓜: 西江沃土孕育“致富靛瓜”

从陈村驱车一个半小时,来到了西江畔的三水白坭镇。这里地势平坦,河涌纵横,阳光充足,土地富饶,得天独厚的自然条件滋养了各类营养美味的特色蔬菜,其中黑皮冬瓜便是最佳代表。

“白坭是黑皮冬瓜的发源地,20世纪70年代初期,我们这儿的技术员将南海区西樵镇的冬瓜品种与东莞的冬瓜品种进行杂交授粉,培育出三水第一代黑皮冬瓜品种。”谈起黑皮冬瓜的历史,67岁的全国劳模李广彬眼神中透露出深深的热爱。这位扎根田间四十余载的农业经济能人,站在种植地里,向记者讲述着黑皮冬瓜的故事。

“80年代以后的十多年间,沿西江、北江逆流而上,黑皮冬瓜的繁衍足迹覆盖西南、芦苞、乐平和大塘等地,一跃成为三水单类种植面积最大的农作物。”李广彬自豪地说。然而,30多年前,当李广彬开始投身黑皮冬瓜行业时,面临的却是另一番景象。分散农户小规模种植方式难以适应市场变化,农产品价格波动大,销售渠道信息不灵,抗风险能力弱,效益很不稳定。李广彬发现,分散农户小规模种植方式难以适应市场的变化。很多农户由于农产品价格波动太大,同时销售渠道信息闭塞,抗风险能力弱,效益很不稳定。

为了破解这个难题,2011年,李广彬发起成立康喜蔬菜专业合作社,以企业为龙头、以农户为基础,以基地来带动,建立起保护价收购、生产全程服务与监控等利益联结机制,做到“利益共享、风险共担”,村民种能销。

眼光长远的李广彬并未满足于国内市场,他发现国际市场对高品质农产品需求旺盛,且附加值比国内市场高出20%左右。2013年,他果断开展蔬菜出口贸易。“出口的黑皮冬瓜有严格的标准,直径不能超过22公分,还要保证运输一个月后品质不变。”为此,李广彬把东莞、顺德和本地的种子进行杂交,通过三年努力,成功培育出适合出口的新品种。

从一颗小小的杂交种子,到发展为万亩良田上的主要作物,并成为畅销海内外的“明星农产品”和国家地理标志保护产品,黑皮冬瓜用了不到50年时间。

“黑皮冬瓜皮色墨绿、肉白且厚、肉质致密,带有浓郁的瓜香,具有很高的食用价值。”李广彬将冬瓜制作成冬瓜酥、冬瓜馅料、冬瓜饮品等,力争将黑皮冬瓜的产品内容填充得更加丰富。走进李广彬女儿经营的农庄,厨师正精心制作特色美食——冬瓜艇。只见厨师将黑皮冬瓜打横放置造出“船”的效果,内里选用西江河鲜搭配走地鸡制作而成,鲜香清润,齿颊留香。因冬瓜船造型独特及食材品种多样性,吸引了不少外地食客慕名前来品尝。

高明合水粉葛: 深山沃土酝酿“甘美馈赠”

继续深入高明更合腹地,群山环抱、绿意盎然。田间间,一派生机盎然,农户们正忙碌地搬运着一车又一车的粉葛。

“现在已经是收粉葛的末期了,我们都是边收边卖。”佛山市禾田生态农业发展有限公司总经理李伟玲站在粉葛储存基地,脸上洋溢着丰收的喜悦,身上沾着些许泥土,眼神中满是对粉葛的深情与对这片土地的热爱。

关于合水粉葛的起源,当地流传着多种说法,其中最广为流传的是源于野生葛。李伟玲指着远处的缓坡地说:“至今,在我们更合镇的缓坡地和村后的杂草地还能找到野生葛的痕迹。当地人把野生葛藤移植到田地里,经过多年不断改良、提纯和复壮,才有了今天的栽培品种。”

更合镇属热带季风暖湿气候,气候温和湿润,森林覆盖率达60.7%,坐拥佛山最大的水库深步水库、佛山第二高峰老香山。这里的冲积沙壤土疏松透气、排水性好,加上深步水库的灌溉滋养,让合水粉葛形成了“粉质多、味甘甜、无渣”的独特品质。2006年,合水粉葛成为佛山市首个“国家地理标志产品”;2009年,又成功申请地理标志证明商标,成为高明农业的一张亮丽名片。

记者随李伟玲来到粉葛种植基地,只见挖土机正在翻地,为来年的播种做准备,农户们在地里熟练地挖着粉葛。李伟玲随手拿起一根黄白色的粉葛,用刀轻轻削开部分皮,乳白色的葛肉露了出来。“你尝尝。”她热情地将粉葛递过来。记者轻咬一口,甘甜瞬间在口中散开,没有一丝渣感。

“一般的粉葛150天就能上市,而合水粉葛要经过足足250天的酝酿。”李伟玲接着介绍,“每年2月栽下粉葛苗,一直精心照料到10月末才陆续收成。一亩地一般能种400株,叶子越茂密,下面的粉葛就长得越好。”为了保证合水粉葛的品质,她坚持采用生态种植模式,不使用化肥、农药,而是施用有机肥,人工除草,确保粉葛绿色健康、原汁原味。

“农业的出路在科技,农民的未来在创新。”这是李伟玲的座右铭。她将大部分精力投入农技学习,携手省农科院改良品种,创办新型职业农民培训基地,带动当地妇女科学增产增收。

为了打响合水粉葛的品牌,李伟玲带领团队积极探索多元化的推广路径。她创办的禾田农业不仅是佛山市“菜篮子”基地、四星现代农业园区,还多次参加国内外农产品展会,让合水粉葛成为展会上的“明星产品”;同时,她还策划举办“粉葛节”,让更多人了解合水粉葛的文化内涵。如今,合水粉葛不仅畅销珠三角地区,还通过电商平台走进了全国各地的千家万户,成为人们餐桌上的美味佳肴。