



总策划:张英姿
策 划:詹船海
采 写:全媒体记者杨璇
通讯员:魏瑞远

好物名录
国家地理标志保护产品
(汕尾5个):海丰莲花山茶、
海丰油占米、虎嘅金针菜、陆
河青梅、陆河木瓜

提起汕尾,人们或许常常联想到肥美的生蚝、鲜甜的海胆、醇香的海鲷鱼等一众海鲜。实际上,这座滨海之城同样坐拥丰饶的山林沃土——地处北纬23°黄金物产带,背靠连绵的莲花山脉,山泉洁净无污染,土壤富含有机质。这些得天独厚的地理环境,孕育出海丰油占米、海丰莲花山茶、虎嘅金针菜、陆河青梅等风味独特的农产品。

盛夏,记者辗转汕尾各乡镇种植基地及加工厂,探寻这些绿色食品诞生过程中的高质量发展故事,挖掘“善美”之城的美食之道。

▼即将成熟的海丰油占米稻田。
全媒体记者杨璇/摄



海丰油占煲好饭 陆河青梅煮琼浆

好物探萃 推广新品种株,『百年贡米』亩产大幅跃升

七月中旬,海陆丰地区万里无云,晴热中酝酿着丰收的喜悦。海丰县万亩稻浪间,清甜稻香随风漫开、扑面而来。凑近一看,一簇簇稻穗沉甸甸的,穗粒饱满,稻秆也随之轻轻“垂头”,于八月迎来收成。

眼前这片稻田,养育的是海丰油占米。剥开谷壳,可以见到米粒修长匀称、晶莹通透。“之所以得名油占米,是因为煮熟后的饭面泛起油光,若把饭粒放在纸上,会留下油迹。”全国劳动模范、汕尾市丰美生态农业科技有限公司总经理陈柏威介绍,饭粒入口香润粘滑、软糯适中,自带清甜回甘,哪怕冷却后也不硬、不再生,二次加热仍能保持优良口感,是广式煲仔饭的“灵魂搭档”。

海丰油占米距今已有近500年的栽培历史。据明朝嘉靖年间《海丰县志》记载:“油占,邑中佳稻,香润逾常。”据当地人讲,油占米还曾是朝廷贡米。上世纪六十年代,杂交水稻亩产800斤左右,而油占米亩产只有约300至400斤,产量很低,在当地是奢侈品的代名词。为了填饱肚子,油占米就算再好吃,当时也没什么人种植,只有梅陇镇、联安镇因土地肥力足,农民才会在确保产量的前提下,种上一些油占米,在特殊日子品尝,以示庆祝。

当下,油占米种植面积已大大增加,仅可塘镇便有1.8万亩油占米基地,城东、梅陇、可塘、赤坑镇和梅陇农场5个镇(场)均建设了8个千亩核心示范区,每亩平均产量达520公斤。随着产量增加,海丰童谣《十月歌》中“十月十,油占米饭胀到目瞞瞞”的美好愿望走进现实。

从稀缺品到寻常百姓家的口粮,油占米的培育和种植走过了一段曲折的岁月。“十多年前,本地种植的油占米多达七八种,品种良莠不齐,多用于制作米粉,曾经的辉煌不再。”陈柏威回忆,转机发生在2018年前后,从海丰“走出去”的水稻专家陈建伟退休后回到故土,一手创办了海丰县优质油占米研究中心,为家乡水稻事业发展发挥余热,培育出“香汕油占1号”——这个新品种株高降至100厘米,抗倒伏指数提升40%,平均亩产超920斤,食味值高达91.78分,完美平衡高产与高品质。

粤工物语 破解种植难题,规模化托管实现降本增收

回望海丰油占米发展陷入低谷的日子,品种品质参差不齐导致市场认可度走低,播种面积减小,缺乏机械化种植技术,不少耕地还因年轻人外出务工而撂荒闲置。

就在产业发展遇冷之际,2015年,在外务工的陈柏威选择从广州返乡,回到汕尾海丰县城东镇老家。“父母在家承包农田。那年台风重创连片西瓜田,亏损严重,我回来搭把手。刚好赶上返乡扶持政策,拿到补贴,便扎根家乡,兼顾水稻与蔬菜种植。”陈柏威介绍。

海陆丰早稻收割季恰逢多雨台风天气,稻谷收割后常突降暴雨,露天晾晒极易发芽霉变,农户常年为晒谷难题发愁。陈柏威看在眼里,心里不是滋味,萌生了建造烘干厂的念头。依托丰美生态农业科技有限公司作为广东省丝苗米省级现代农业产业园实施主体的优势,陈柏威在政府扶持下引入了一体式粮食烘干机,建成了兼具烘干、储存等功能的厂房,日烘干130吨、日生产80吨。烘干厂自2022年7月启用以来,不仅同村的农户,连城东镇周边的农户晒谷也不用看老天的“脸色”了。

走进烘干车间,五台13米高的烘干机正“隆隆”运转,农机手将满载湿谷的运输车开进厂房,倾倒入粮坑,稻谷经输送带、提升机送入烘干机,经过一段时间即可完成烘干工作。

陈柏威仔细对比新旧模式:“传统露天晾晒需连续晴好两三天,每隔一两小时人工翻谷,遇上雨水来不及收便全盘报废;而电力烘干仅需22小时,工人在面板预设好温度、时间、湿度等参数,即可全自动作业,不受天气约束,稳定把稻谷水分降至仓储标准,大幅减少人工损耗与粮食损耗。”不仅如此,烘干环节采用清水轻抛光工艺,摒弃工业蜡抛,完整

►农户对海丰油占米进行传统的露天晾晒。
▼陈柏威查看即将成熟的海丰油占米。
全媒体记者杨璇/摄



保留大米表层营养。

解决“晒谷难”的痛点后,陈柏威决心破解油占米种植“地块零散、技术薄弱、销路狭窄”等问题。他创新推行“公司+基地+农户+电商+市场”模式,连片流转村内撂荒、细碎耕地,打造面积600多亩的标准化种植基地,主推陈建伟教授培育的“香汕油占1号”,搭配番薯、蔬果等绿色农产品,让水稻产量和竞争力双提升,村民每亩水稻售价能多赚200多元。

面向周边农户,公司还提供统一育秧、机插、飞防、收割、烘干等“一条龙”作业,农户只需一个电话,即可实现全程无忧种植。人工单日插秧仅一亩,一台插秧机单日作业四五十亩,而植保无人机单日可作业五六百亩……这些机械化托管方式,使每亩地实现降本增收400元以上。

为持续夯实种植技术,陈柏威还赴华南农业大学、仲恺农业工程学院参加农业专项培训,持续引进现代化农机设备,率先试种改良油占米品种。2025年冬季,为了走出绿色生态种植路子,陈柏威在自家田里试验播下了一片紫云英,这种被誉为“中国绿肥之王”的草本植物,能通过根瘤固氮,翻压入泥后可替代10%—30%的氮肥。

这些年来,陈柏威所组建的柑园种植合作社力量日益壮大,成为海丰县农业生产社会化服务水平较高的组织,目前有社员114人,社会化服务团队28人,租赁流转土地500多亩,共计开展社会化服务5万多亩。

凭借规模化托管、联农带农的扎实成效,陈柏威以实干让“百年贡米”重焕生机,不仅得到了广大农户一致认可,还荣获全国劳动模范、广东省劳动模范、广东省农村乡土专家、汕尾市农业职业技能能手等称号。



■杨汉盛采摘海丰莲花山茶。



■李群芳展示青梅果饮。



■许永铸与连片忘忧花(虎嘅金针菜的前身)。全媒体记者杨璇/摄

边走边探 守好山水本味,立起“地标”标准

探寻海丰莲花山茶、陆河青梅、虎嘅金针菜等汕尾地标好物的过程中,几位行业专家不约而同道出“标准化”的重要性——独特风味由山水土壤赋予,而稳定品质、延伸产业链、实现提质增效,则离不开技术标准化的支撑。

山茶育云雾 技术焕新香

潮汕人爱“呷茶”、懂“呷茶”,人尽皆知。凤凰单丛、石古坪乌龙、黄花山高山茶、海丰莲花山茶……当地名优茶叶品种中,海丰莲花山茶正是从海陆丰地区脱颖而出。

海丰莲花山茶,顾名思义出产于海丰县北部的莲花山周边区域。此地茶园多位于海拔400—600米山区,常年云雾缭绕,昼夜温差大,加之土壤更为富含矿物质、排水性良好的黄壤和红黄壤,造就海丰莲花山茶的茶汤自带浓郁果香,鲜爽回甘且耐冲泡。

“海丰莲花山茶的茶苗引自福建,制作工艺上以更能体现茶叶本味的绿茶为主,以红茶为辅。”广东省五一劳动奖章获得者、汕尾市海丰县仁荣实业发展有限公司负责人杨汉盛介绍,海丰莲花山茶分春、夏、秋三季采摘,春茶、秋茶品质最优,眼下正值秋茶生长期,八月开启采摘。十月底后,茶园将进入四五个月的休养期。

茶青当天采摘、当天加工,最大程度守住原料品质。杨汉盛介绍,茶叶加工包括摊青、杀青、揉捻、干燥等多道工序,温度和湿度控制是个中关键。以杀青工序为例,温度一般控制在220℃—230℃,而雨天采下的茶青水分偏高,杀青时温度需上调10℃—20℃,这样才能有效抑制发酵、避免氧化,保持翠绿色泽与鲜爽口感。

“我大学主修计算机专业,2012年返乡做茶叶销售,三年后正式投入茶叶加工与研发。从门外汉到如今转型为制茶研发人员,花了不少功夫。”杨汉盛回忆,初学时,他锲而不舍地向本地老茶工请教传统手艺,曾通宵守厂炒茶。一遍又一遍尝试后,他终于将整套制茶工序钻研透彻。

这段艰苦而充实的日子,让杨汉盛意识到,在发挥传统手艺优势的同时,也要将工序标准化。怀揣这一想法,他联合省农科院茶叶研究所,牵头打造了海丰莲花山茶叶生产加工自动化设备线。

走进呈长条形的厂房,一股茶叶清香扑鼻而来,设备从右至左,一环紧扣一环。“整条生产线贯穿走定制茶工序,全程约5小时,日加工茶青可达上千公斤,仅鲜叶摊铺、参数微调等关键节点需师傅人工把控,既大幅提升产能,又能稳定每一批茶叶品质。”杨汉盛说。企业借此牵头推广“企业+合作社+基地+农户”茶园标准化生产模式,统一为周边农户提供茶苗、技术培训等,并按标准溢价收购茶青,帮助每户年均增收2000~3000元。“茶农安心种茶,我也很开心。”他说。

青梅酸犹脆 冷萃保风味

潮汕人还偏爱滋味独特且浓郁的水果,油柑、橄榄、杨梅、青梅等都是心头好。其中,青梅盛产于陆河县山区,成熟时,鲜果表皮光亮、果大核小、肉质厚脆,有机酸、维生素C、氨基酸含量丰富,是天然碱性食材,兼具提神醒脑、生津消食、舒缓油腻等养生价值。

青梅酸度高,鲜食受众有限,以往长期停留在晒干、腌渍等简易加工,产品单一、附加值偏低。2019年,本土龙头企业汕尾市国泰食品有限公司(以下简称“国泰食品公司”)响应政府招商引资,投入近2亿元建设现代化深加工厂区,联合华南理工大学食品科研团队,深挖青梅产业增值空间。

企业入局之初,便遇上青梅丰产滞销。当年,中间商压价至每斤0.7元,比种植成本0.9元还低,不少鲜果只能烂在枝头。依托政府产业扶持,国泰食品公司主动兜底,以每斤1.5元的价格收购,并迅速组织人员,花了一周时间收储数千吨青梅。由于当时加工厂区尚未完工,企业便联动华南理工大学所对接的行业头部企业,分流加工,最终使鲜果综合转化率高达九成。

“七年深耕,我们企业搭建出青梅加工全链条标准化体系。”全国五一劳动奖章获得者、国泰食品公司董事长助理李群芳介绍,从采摘到进厂加工,严控在12小时内,避免果香损耗;通过分级机器筛选鲜果,单果重20克以上、直径2.5厘米以上的大果出汁率高,专供发酵饮品、果酒,小果则利用传统工艺制作蜜饯;生产环节,采用分段低温冷萃、瞬时灭菌工艺,稳定锁住青梅的原生风味与营养。

如今,企业打造出完整产品矩阵。基础款包括青梅露、青梅醋、青梅饮等,酒类则覆盖低度微醺果酒、青梅白兰地、酱香青梅酒等,适配年轻群体品酒、中老年群体养生等不同消费需求。

“食品赛道竞争激烈,我们坚持清洁配料,无多余添加剂。”李群芳说,纯低温冷榨青梅饮品保质期仅90天,不破坏天然果香,“未来,我们还将布局青梅酵素、冻干粉等功能性健康产品。”

萱草贵鲜嫩 文旅拓销路

午后,记者走进海丰县黄羌镇虎嘅村,连片金灿灿的忘忧花田被源自莲花山脉的溪流环绕。这些花朵又称作“萱草”,正是广东唯一金针菜国家地理标志保护产品——虎嘅金针菜的前身。

“大众常把金针菜与北方黄花菜混为一谈,实际上二者差异显著。”汕尾市绿舜生态农业有限公司总经理许永铸介绍。二者同为百合科植物,但有木本与草本之别:北方黄花菜属木本,株高可达1.5米左右,口感偏酸、花色泛黄;虎嘅金针菜则为草本,株高仅50至60厘米,花蕾紧实饱满,呈橙黄色,入口清甜无酸涩。经检测,其锌含量比黄花菜高出109%,氨基酸、维生素C等营养物质全面占优。

俯身田间,记者观察到单株忘忧花可孕育十余枚花蕾。许永铸介绍,农户需凭经验判断采摘时机:花蕾饱满泛黄、顶端青点褪去,尚未开裂绽放时采收最佳,一旦开花散粉,便失去食用价值。每年八至九月采收季,农户会在夜里8点至次日凌晨三四点之间,戴上头灯下田采摘,赶在日出前完成采收,锁住花蕾的鲜嫩和营养。

鲜蕾采收后需立刻杀青,利用高温蒸汽去除其含有的微量秋水仙碱毒性,此后再通过农家柴灶进行“一蒸三晒”,但一旦遇上阴雨天,金针菜极易发霉报废。如今,黄羌镇政府主导在建的加工厂房内,自动化生产线对花蕾进行清洗、杀青、隔水蒸制后,仿日照环境循环风干,全天候稳定加工,彻底摆脱了“靠天加工”的困境。

然而,由于植株低矮,需农户弯腰采摘,劳动强度颇大,种植人工成本较高,导致金针菜种植面积大大缩减,从2015年左右最盛时期的2000亩,萎缩至现在的五、六百亩。加之早年仅有县供销社简易加工,产品局限于传统干菜,市场销路狭窄。

为破解困局,许永铸牵头,联合镇政府、县供销社等,先后赴湖南、山西等黄花菜主产区取经,依托“药食同源”的属性,研发出金针菜养生花茶、代餐饼干等深加工产品,拓宽消费场景、提升产品附加值。同时,联合上海应用技术大学张志国团队,引进130多个新品种试育,深挖忘忧花作为萱草、中华母亲花的文化底蕴,在采收季来临前开发相关主题文旅活动,挖掘其文化价值。

产业振兴离不开科技赋能。绿舜生态农业有限公司还联合华南农业大学、省农科院搭建省级博士工作站,从土壤改良、脱毒育苗、产后保鲜、智能采收等方面,全流程推进标准化生产。计划联动全镇七个行政村,每村规划百亩金针菜标准化种植基地,由企业统一管护、兜底回收,助力乡村振兴。