

探访小果皮背后的“药食同源”大产业

广西浦北县陈皮种植加工厚积薄发，政府引领助推高附加值产业升级

□ 朱尚禹
□ 本报记者 龚成钰

陈皮，是一种芸香科植物橘及其栽培变种后干燥成熟的大红柑果皮。广西民间更有“一两陈皮一两金，百年陈皮胜黄金”的传说。浦北县种植大红柑高达每亩每年3万元~5万元的净利润，其“药食同源”的特色属性，更加让陈皮全产业链的发展大有可为。

民间“老树陈皮”红红火火

金秋时节，依然是骄阳如火一般的八桂大地，正是各种农作物和水果丰收的季节。本报记者循着浦北“老树陈皮”之名，在绿水青山间，探寻陈皮带来的“金山银山”。

走进浦北县龙门镇金浦龙茶业有限公司的生产车间，一阵阵柑橘的清香和果酸味扑鼻而来，厂区内摆满了一筐筐刚摘下来等待清洗的青绿色小青柑。

“这叫小青柑，是大红柑的第二收，主要用来做柑普茶，现在正是小青柑采摘制作的季节。其实，大红柑一年可以收八次，分别是胎柑、小青柑、自然落地果、大青柑、二红柑、二次落地果。大红柑和果肉、果核。”龙门镇党政办主任吴鹏手里拿着一颗小青柑，一边闻，一边如数家珍地做着科普，“目前在做的柑普茶是先把小青柑开皮，挖出果肉后晾干，填入熟普茶，杀青后再接着晒，晒5天~7天就可以了。”

来到主加工区，小青柑自动清洗机的不远处，工人们三两人一组，每人身边都放着一筐小青柑，他们坐在小凳上，你开完皮、我来剥果，非常熟练地各自忙着手中的活儿。

金浦龙茶业有限公司总经理符敬森介绍说，公司用工有季节性，淡季用工40人~50人，7、8月旺季开始，用工就有200人左右，持续半年，基本是附近的村民。工人计件算收入，平均一个月3000元~4000元。公司去年产值加上外贸订单已经超过了1亿元，产品大部分都按原料出售，每年有几十万元的税收，淡季的时候，他们也会做一些陈皮的附加产品。

走出生产车间，一排排的晾晒架上摆满了正在晒太阳的小青柑。“这么好的天气，晒出来的柑普茶，都有一股太阳的味道，和烘干的相比别有一番风味。”吴鹏又随手拿起一颗已经填满了茶叶的小青柑，一边闻着，一边分享自己的感受。

来到浦北陈皮产业园内，同样在加工小青柑的浦北柑宝龙陈皮茶业有限公司，又是一派忙碌的景象。放眼望去，工厂里老少工人皆有。

记者一进生产车间，注意力就被一位白发苍苍的老人吸引。和老人闲聊时得知，老人名叫吴伟，来自周边的平垌村，今年已经75岁了。老人说：“我来这里开皮，一个月能赚3000元，一天能做15筐呢！”只见他一边闲聊一边娴熟地将一颗小青柑放到手动开皮机上，按下机器，“嗒”的一声，果皮分成了三瓣，开皮工作就完成了。

开完皮的小青柑到了旁边剥果肉的村民孙世姑手中，她拿着一个类似勺子的工具，手左右晃几下，小青柑瞬间就成了一块不带一丝果肉的柑皮。孙世姑边挖果肉边告诉记者：“我今年快50岁了，家在林塘村，老板来村里招人，我就过来打工。做了10多天了，都是当天结算工资，一天能挣120元。”

在这个车间里，不仅有吴伟、孙世姑这样的中老年人，还有许多年轻的面孔，有利用假期来帮父母赚钱的学生，大多数是附近村里留守的中青年女性。

从荒凉到繁荣的巨变与期待

走在浦北陈皮产业园中，只见不少企业厂房林立，金浦龙公司扩建的生产车间也即将完工。园区附近建有龙门镇中心幼儿园、龙门镇中心小学、小型超市等配套设施，据说是为了方便附近的村民能够安心在“家门口”就业。

钦州市陈皮产业发展工作专班办公室主任、市供销社理事会主任钟乾堂感慨地说：“从近两年的建设情况来看，特别是今年，陈皮产业园建设真的是突飞猛进，过去就只有4栋标房，很荒凉，只有一条路，还不通。”

据了解，为加快推动陈皮产业发展，钦州市和浦北县在2022年成立了工作专班，规划建设浦北陈皮产业园，并于同年8月23日开工。

钦州市人大常委会主任、党组书记、市陈皮产业发展工作专班主任覃天卫表示：“钦州市和浦北县要建设好陈皮产业园，打造重要的中国陈皮贸易集散中心、精深加工基地、文化体验窗口，这是浦北陈皮产业园的定位。”

据钦州市发展改革委工业科科长劳力介绍，自2023年以来争取了2.11亿元专项资金，推进陈皮产业园项目设施建设，现已建成了包括企业自建的标准厂房18栋，园区内已进驻企业12家，其中7家已投产，建成广西供销社陈皮公共仓、进园大道、景观大道以及配套供水供电网络、排水排污等设施。陈皮文化体验馆、陈皮商业街、专业交易市场、陈皮人才公寓等项目正在加快推进。

“由于资金、政策等原因，计划建设陈皮康养旅游目的地还没能完成，许多项目规划也还没有落地。下一步将争取更多上级资金和政策，希望自治区层面也给予更多支持，推动产业园发展。”钟乾堂聊起产业园的建设，语气中充满了期待。

“扁柑之乡”的机遇与困扰

记者走进浦北陈皮博物馆了解到，浦北自明清以来逐渐形成种植柑橘的传统，素有“扁柑之乡”的美誉。从圆枝柑、驳枝柑等到如今的大红柑，大山里70多年的大红柑老树，成就了如今的浦北“老树陈皮”品牌。浦北人制作和收集陈皮的习俗代代相传，延续至今，形成独有的传统制作技艺，并入选自治区级非物质文化遗产代表性项目。

陈皮博物馆柑浦堂健康产业有限公司车间内生产线井然有序，工人们身着统一的工服。柑浦堂公司总经理陈能浩介绍：“我们公司在加工方面，生产标准化贯穿整个加工作业链条；设施也实现现代化，以现代化、全方位烘干为核心的干仓陈化技术，更好地为人仓陈皮提供专业仓储保障；管理更加规范化，配套经验丰富的技术管理团队，对生产各环节进行管控。”

同时兼任浦北县陈皮协会会长陈能浩告诉记者，农夫山泉与本地企业合作，收购小青柑生产“东方树叶”青柑普洱，每年需求干青柑皮1000多吨。但由于浦北县产能不足，在小青柑丰收的两个月内只能提供500吨左右。陈能浩表示，在农夫山泉收购的推动之下，企业十分重视农药残留。目前，金浦龙和柑浦堂每年要投入100多万元对指定农户进行喷洒农药的管控，常年派人下到农田规范农民的种植。他希望政府能在农药残留的检测与标准方面给予企业支持和帮助。

亟待挖掘的价值与产业链

“‘一两陈皮一两金，百年陈皮胜黄金’。陈皮越陈越佳，年份越长价值也越高，这是陈皮的独特魅力，所以陈皮的储存十分重要。”浦北县陈皮产业发展中心办公室主任张良基介绍。

他说：“浦北陈皮属于广陈皮，取当地大红柑成熟果实的果皮，晒干或低温烘干后，经过3年陈化才叫陈皮，而陈化时间未滿3年的叫果皮或柑皮。”

据了解，年份不同的陈皮或柑皮都分开储存。走进储存柑皮的房间，空气中的果香浓郁，让人有一种清新舒畅的感觉，也多了一股岁月沉淀的陈香味，在这些房间稍作停留，记者的鼻塞似乎也变得通畅了许多。

据了解，这里目前储存了一些农户和企业的陈皮或柑皮，大多数种植农户还是选择自己储存。张良基表示，下一步将引导农户更加规范地储存陈皮。

浦北陈皮智能公共仓则更加智能化。张良基介绍，这里能够实现对陈



工人在晾晒小青柑

陆桂良 摄



2024年9月22日，浦北县陈皮(青皮)加工、小青柑技能擂台赛“装茶”比赛现场。

黎赞辉 摄

皮储存的精准管理，装有多个摄像头，利用物联网技术对温度等实行检测和控制；建立溯源管理系统，追溯陈皮的产地、采摘时间、加工过程等详细信息，确保陈皮的品质和安全。这里存放总量也只能达到20万斤，由于资金等方面的原因，陈皮智能化仓储还没能实现规模化。张良基希望未来能够获得自治区和钦州市有关部门的大力支持，进一步扩大收储规模。

陈皮产业展示大厅是浦北陈皮产业的缩影。一系列陈皮衍生产品展示专柜映入眼帘，陈皮酒、陈皮醋、陈皮月饼、陈皮花生、陈皮饼、柑普茶……一系列“陈皮+”衍生产品错落有致地陈列着。陈皮饼在广西举办的2022年“广西有礼”特色旅游商品大赛中荣获铜奖。小小陈皮竟能衍生出如此多的产品，其中蕴含的价值不言而喻。

据了解，浦北加强与广西特色作物研究院、广西农科院等院校的合作，以科研创新为陈皮产业发展赋能，浦北陈皮现已列入“广西中医药民族药产业科技专项项目”。鼓励企业强化“陈

皮+”产品研发，推动陈皮产业与小江瓷、茶叶、食材、编织等本地特色产业融合发展。在浦北的餐馆里，能看到陈皮排骨、陈皮鸭汤等陈皮菜品，各企业也成功研发出40多种“陈皮+”衍生产品。

尽管当地政府采取了诸多举措，但陈皮附加产品加工企业产能规模依然较小，陈皮产业链延伸不足、创新力度不够等一系列问题尚待解决。

“金果”闪烁在绿水青山间

第二天，在淅沥的小雨中，记者顺着弯曲绵延的山路，前往大红柑主产区之一的浦北县龙门镇林塘村，路两旁的山坡上种满了大红柑树，在这绿水青山之间深呼吸一口，果树的清香扑鼻而来，似乎全身都舒畅了。

记者来到林塘村村支书容家良的家中，只见门前有几棵野生山竹树，周边种的都是结满了果实的大红柑。

容家良介绍说，林塘村总共有2537人，有537户，基本每家每户都种有大红柑。村子总共种了7000多亩大红柑，今年可能突破8000亩。他

家也种了10亩大红柑，每亩地能种70棵左右，种一棵树一年成本是35元，雇人就是50元，每年亩产鲜果约5000斤~8000斤。去年，林塘村靠大红柑种植产值超亿元，因此成了“亿元村”。容家良高兴地说：“我们村今年的产值可能不止亿元。”

他向记者详细介绍了大红柑的采收过程：“从4月到第二年1月都有收成。4月~6月摘胎柑，一般是在新种树苗的前两年，为了疏果摘掉这些小的，让果树以后长得更好；7月~9月摘小青柑，做成柑普茶；9月~10月摘青皮柑，做青皮茶；10月~11月摘二红柑；12月到第二年1月摘大红柑，用来做陈皮最合适，因为靠近冬至，也叫冬至皮。”

谈及林塘村的“发家致富史”，容家良回忆说：“20世纪80年代我们就开始种大红柑，那時候卖商品果。2005年，有人来买大红柑果皮，而且果皮价格一直涨，从2005年7元/斤一直涨到2014年的90元~100元/斤，最高的时候卖到130元/斤，村民就开始大量种植大红柑卖果皮，2022年，开始发展陈皮产业。”他还说，现在大红柑种植也吸引了好多出去打工的人回来，村民孙德光正是返乡种植大红柑的村民之一。

交谈间，来到了村民孙德光家崭新的自建房里。孙德光告诉记者：“我之前和大多数人一样在广东打工，年纪大了，打工也难。看到村子里好多人都靠种植大红柑赚钱了，就回到家乡，种植大红柑。”

“我现在种了60多亩大红柑，主要是人工成本，除去这些一年收入有100多万元。”孙德光说，“以前卖了果皮，果肉都是当肥料或者丢在路边，但是去年我的果肉已经全部卖到北海一家做饮料的企业，还赚了一点钱。”

孙德光还分享了他的未来规划：“我想把规模扩大一点，就贷了政府提供的‘陈皮贷’，有了本金，用来收购其他村民的果皮，再统一卖出去。明年我计划把种植面积扩大到100亩左右。”

林塘村里像孙德光一样的种植户正规划着把“绿水青山变为金山银山”。据悉，浦北县的种植户已经基本实现致富，数百家加工企业和小作坊带动当地村民就业。

多举措推动陈皮产业发展

相比众多农民早已种植多年大红柑，浦北县近几年才开始重视陈皮产业，导致现在一边是企业丰收忙碌、村民增收致富的光景，一边是陈皮产业发展刚起步、亟需各层面更多重视和支持的困局。

据覃天卫介绍，自2022年发掘陈皮的价值后，浦北县在自治区党委、政府的关怀指导和钦州市委、市政府的坚强领导下，锚定“百亿元产业”目标，把陈皮产业作为“一县一业”特色农业主导产业和富民增收支柱产业进行培育，制定出台《浦北县陈皮产业高质量发展五年行动方案(2022—2026年)》，按照“一轴两

带三集群”的总体布局，对全环节进行详细规划，打造百亿级陈皮产业。

但大红柑也面临着来自大自然的威胁——黄龙病。钦州市水果产业发展中心主任黄海斌形象地把黄龙病比作大红柑的“癌症”。他说：“黄龙病通过柑橘木虱传播，这种木虱最高能飞2.6米，必须及时防治和杀灭木虱。”

截至目前，钦州市共建立柑橘木虱监测点16个，发布柑橘黄龙病相关病虫情报15期，开展柑橘木虱防治11.88万亩次。

优质种苗是整个产业的源头，也是防控黄龙病的起点。为保障种苗质量、确保陈皮产业持续健康发展，钦州市财政局整合衔接资金680万元，联合农业农村局等部门建成三合镇、江城街道2个大红柑无病毒苗圃基地100亩，年产无毒优质柑苗200万株。浦北县委常委、政法委书记、陈皮专班主任陈柏说：“这是全国第一个大红柑无毒苗圃，但由于资金、政策以及重视程度有限，规模难以扩大，远远不能满足需求，只能满足2万亩左右的种植。”

在加工方面，除了附加产品，品牌标准化也要加快建设。浦北县通过注册区域公用品牌“浦北陈皮”，申报国家地理标志证明商标等措施，培育了供销三冠、柑普堂等一批具有品牌影响力的企业。

钦州市市场监督管理局广科科长陈胜介绍：“我们推进浦北陈皮发展标准体系建设，按‘链条式’制定育苗、种植、加工、仓储等一系列标准，颁布实施《小青柑含茶制品生产技术规程》《浦北陈皮》等7项标准，以规范化、标准化推动陈皮品质提升，以标准保质量、保口感。”

除此之外，陈皮产品的溯源更是现代食品类产业的重中之重。钦州市融媒体中心副主任宁海介绍，钦州市融媒体中心打造产业大数据平台、农特产品可视化溯源平台及产业销售平台，2022年投入100万元资金，在钦州市农业农村局的的支持下，建设数字经济服务平台，进行宣传推广和销售以及对农户进行技能培训。目前已接入农业农村局第一批数据运行，初步实现一个大屏看全市，计划利用“数字融媒+5G+大数据+物联网”等高新技术，将陈皮全产业链数字化形成一套完整的产业大数据平台，实时视频检测和采集生长数据、气象数据和土壤及病虫害数据。

同时，宁海也表示，溯源建设还存在诸多挑战，100万元资金就是杯水车薪，远远无法实现对陈皮产品的全产业链溯源，希望自治区党委、政府和钦州市有关部门能够多给予支持。

在探寻陈皮之旅即将结束之际，覃天卫说：“讲陈皮话、做陈皮事、干陈皮活、发陈皮财，这是陈皮产业的发展目标。下一步，钦州市及浦北县将持续夯实种植基础，加快陈皮产业园项目建设，持续深化品牌升级，把陈皮产业做大做强。”

打造广西百亿级陈皮产业 助力乡村产业高质量发展

□ 覃天卫

产业振兴是乡村振兴的重中之重。习近平总书记在广西考察时指出“发挥广西林果蔬畜糖等特色资源优势，大力发展现代特色农业产业，让更多‘桂字号’农业品牌叫响大江南北”，这为钦州打造百亿级陈皮产业指明了方向。

钦州聚焦自治区“10+3+N”现代特色产业体系建设目标，以“一天也不耽误”的精神做好陈皮种植、加工、交易、品牌等文章，力争到2026年把陈皮打造成为百亿级产业，以产业振兴助推乡村振兴。

钦州市委、市政府不断挖掘浦北县大红柑树种植历史悠久的优势，坚持“一盘棋”统筹谋划，围绕浦北陈皮辐射种植至灵山县、钦南区、钦北区，实现政府对产业发展的有效引领，全力以赴将陈皮产业做大做强。目前，全市大红柑种植面积达到17.6万亩，浦北陈皮产值从2016年的不足4亿元增长至2023年的超40亿元，陈皮产业产值超亿元村5个。

钦州始终坚持加强对产业发展的组织领导。将陈皮产业发展列为政府年度重点工作，及时成立市、县两级陈皮产业发展工作专班，每年研究制定年度重点工作任务，以任务清单为抓手分解落实到单位，形成工作有目标、落实有制度、任务有人抓的工作格局。同时，浦北县成立陈皮产业高质量发展五年行动工作领导小组并设立正科级的陈皮产业发展中心，统筹指导大红柑无病毒种苗繁育、规范化种植以及陈皮加工、品牌建设等工作。先后出台《钦州市“一县一业”建设三年行动方案(2023—2025年)》《浦北县陈皮产业高质量发展五年行动方案(2022—2026年)》，围绕目标任务、产业布局、重点工作、扶持政策、保障措施等内容，科学谋划浦北陈皮产业发展的路线图和时间表，聚力将浦北陈皮产业打造成钦州优势特色产业。

钦州以产业化理念和工业化思维持续聚焦特色品牌打造和产业深度融合。聚焦主导产业建链。积极开展“校退柑进”“引柑上山”等行动，

认真做好“大路苗”整治和科学处置病树等黄龙病防控工作，加快推进大红柑示范种植基地建设，成功打造全国首个大红柑无病毒苗圃基地，从源头实现安全种植、标准化种植。发展加工流通补链。建设集种植、加工、收储、鉴定、研发、物流等功能于一体的综合性陈皮产业园区，打造“大基地+大加工+大科技+大融合+大服务”五位一体现代农业产业园发展格局，形成果、药、食、茶、健、文旅融合发展。加强与国内外高校、科研机构、第三方实验室合作，组建广西陈皮产品研发中心、广西陈皮种质资源库、博士工作站，研发“陈皮+”药食同源系列产品。六堡小青柑、陈皮月饼、陈皮醋、陈皮酒等产品和“陈皮+坭兴陶”产品先后生产上市。申报“浦北陈皮”国家地理标志商标，链条式制定育苗、种植、加工、仓储等系列浦北陈皮发展标准，完成《浦北陈皮》《浦北青柑茶》等7项标准，以规范化、标准化推动陈皮品质提升。2023年，浦北大红柑获得绿色食品认证10个，“锦胜如”等5个产品获得

香港“优质正印”认证。

推动乡村振兴，就要不断提高村民在产业发展中的参与度和受益面，解决好农村产业和农民“家门口”就业问题，确保当地群众长期稳定增收、安居乐业。钦州按照“一产接二连三”的发展思路，采取“公司+基地+科技+农户”“专业种植大户+基地+农户”等模式，通过土地流转打造百亩以上大红柑种植基地240个，引导农民标准化、规模化种植。科学谋划浦北陈皮产业“产供销”一体化服务，为群众提供技术指导、免费果苗和肥料扶持、柑果收购、加工、储藏等农业社会化服务。推动产业带动就业，围绕种植、清洗、加工、仓储等环节，现有陈皮及延伸产业链企业120多家，从事大红柑种植和加工的群众达2万多户，带动7万多农村劳动力实现就业，有陈皮百万元户285户，群众从陈皮产业中“处处能增收，户户笑开颜”。

（作者系广西钦州市人大常委会主任、市陈皮产业发展工作专班主任）