

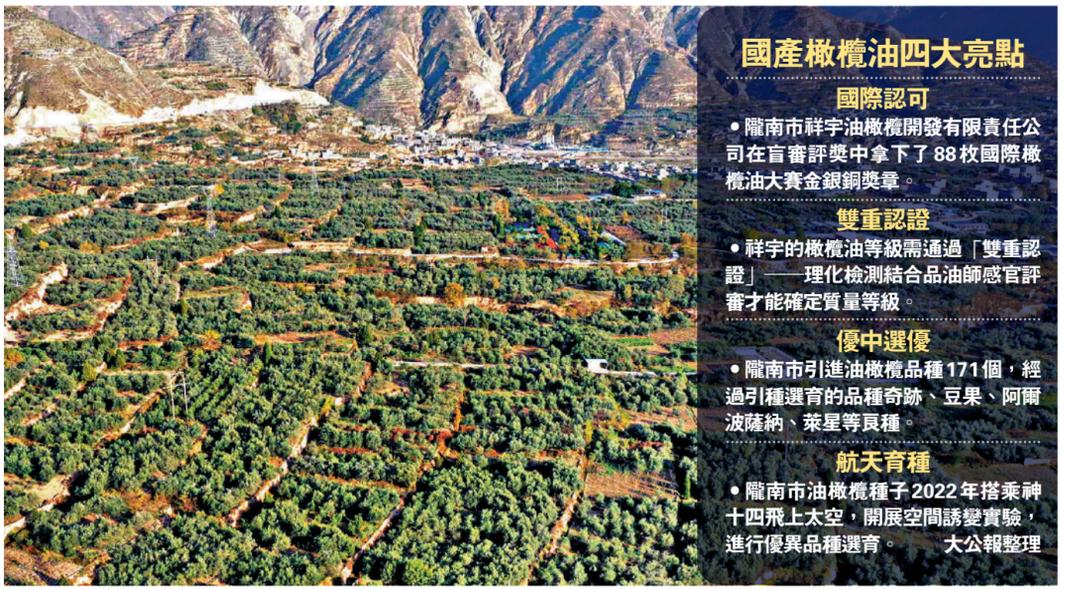
從一棵樹到120萬畝 黃土坡打造媲美地中海「好油」

打破進口依賴 隴南「種」出優質橄欖油



▲甘肅隴南的種植戶正在採摘油橄欖。

▶甘肅省隴南市武都區白龍江河谷兩岸油橄欖種植基地。



國產橄欖油四大亮點

- 國際認可**
 - 隴南市祥宇油橄欖開發有限責任公司在盲審評獎中拿下了88枚國際橄欖油大賽金銀銅獎章。
 - 雙重認證**
 - 祥宇的橄欖油等級需通過「雙重認證」——理化檢測結合品油師感官評審才能確定質量等級。
 - 優中選優**
 - 隴南市引進油橄欖品種171個，經過引種選育的品種奇跡、豆果、阿爾波薩納、萊星等良種。
 - 航天育種**
 - 隴南市油橄欖種子2022年搭乘神十四飛上太空，開展空間誘變實驗，進行優異品種選育。
- 大公報整理

中國「新土特產」

甘肅隴南，武都。這裏溝壑縱橫，山巒疊嶂，曾在很長一段時間裏是貧瘠與乾旱的代名詞。然而，如果此時你驅車行駛在白龍江兩岸，會看到漫山遍野的灰綠色林木在陽光下閃爍着銀光——那是120萬畝油橄欖林匯成的「綠色海洋」。這不是地中海，卻生產出了被國際公認為「北半球最好的橄欖油」之一。從1964年周恩來總理親手栽下第一棵樹苗，到如今綜合產值預計達50億元的支柱產業，打破橄欖油進口依賴，隴南用60年的時間，將「舶來品」馴化為「新土特產」，在中國西部的黃土坡上，書寫了一部關於「液體黃金」的東方突圍史。

大公報記者 郭濤

中國西北誕生世界級橄欖油

為何過往不產橄欖油的中國西北，如今能誕生出世界級的特級初榨橄欖油？答案藏在北緯33°的地理密碼中。「隴南武都與地中海沿岸油橄欖主產區同處於中緯度地區，這裏的土壤、氣候與地中海產區有着驚人的相似。」隴南市經濟林研究院油橄欖研究所副所長劉婷介紹說。隴南油橄欖主產區屬北亞熱帶半濕潤氣候，其特點是冬無嚴寒、夏無酷暑、光照充足、降雨適中、有效積溫高，為油橄欖的生長和果實油脂積累提供了絕佳條件。

隴南還有一個優勢在於土壤。在地中海，油橄欖多生長在石灰岩風化的土壤中。而隴南的土壤多為鈣質沙壤土，pH值中性偏鹼，透氣性極佳且富含鈣質。對於「怕澇、喜鈣」的油橄欖根系而言，這裏簡直是天然的溫床。這種得天獨厚的風土，賦予了隴南橄欖油獨特的「甘味」基因。據劉婷介紹，在歷年檢測中，隴南特級初榨橄欖油的酸度大部分控制在0.6以下，遠優於國際標準要求的0.8。

「雖然多酚帶來的辛辣感屬於中度，不如部分國外高多酚品種強烈，但隴南橄欖油擁有獨特的果香味，口感更和諧，這也是我們在紐約、西班牙等國際大賽中屢獲金獎的核心原因。」劉婷說。

手工採摘 果實到榨油8小時完成

「隴南氣候條件好，油橄欖鮮果品質高，而且這裏堅持手工採摘，橄欖果從樹上摘下來到進入冷榨車間榨油八小時就能完成，我們今年打算和隴南企業進行深入合作，簽訂更多訂單。」來自韓國的客商鄭義賢這樣說道。

當然，地理條件的相似並不意味着引種的一帆風順。作為外來樹種，油橄欖初到中國曾面臨「水土不服」的挑戰。隴南人沒有退縮，經過50餘

年的引種馴化，幾代科研人員通過實生雜交、輻照育種甚至航天育種，終於篩選出了適合中國氣候的「豆果」、「奇跡」等優良品種，並將栽培區域不斷向北拓展，成功跨越了技術壁壘，確立了中國油橄欖的最佳適生區。

打造全體系產業鏈 涵蓋護膚品食品

「油橄欖是周恩來總理從阿爾巴尼亞給我們引進的搖錢樹，我們把它親切地稱為『總理樹』！」武都區漢王鎮村民談召林的說。1964年3月3日，周恩來總理心繫人民健康，在雲南海口林場親手栽下了一棵由阿爾巴尼亞引進的油橄欖樹苗，從此拉開了新中國引種油橄欖的序幕。隴南的油橄欖種植始於20世紀80年代，歷經50載深耕培育，隴南油橄欖已從異域引入的「舶來品」，成長為承載獨特地域基因、彰顯中國生態特色的「新土特產」。

「2025年，隴南全市油橄欖種植面積達120萬畝，約佔全國栽培面積的67%；預計鮮果產量6.5萬噸，約佔全國產量的70%。」隴南市林業和草原局的唐讓雲介紹說。「目前隴南全市擁有世界先進水平的初榨橄欖油生產線34條，佔全國生產線總數的67%，日加工能力達1500噸，每個榨季可處理鮮果10萬噸。」

「我們正在打造的是一條全球價值鏈高端產業體系。」唐讓雲表示，隴南已將橄欖油定義為戰略性的「新土特產」。圍繞這棵樹，當地開發出了橄欖茶、橄欖護膚品、功能性食品、製藥中間體等10大類80多種產品。從產業版圖看，隴南已形成了「龍頭引領+合作社聯動+農戶參與」的成熟模式。25家加工企業、30家專業合作社，將產業鏈條緊緊咬合。預計2025年全產業鏈綜合產值可達50億元。

喜光怕澇 甘肅北緯33度宜「居」

話你知

1964年，油橄欖被正式引入中國，最初在長江流域8個省區12個引種點試種。甘肅省隴南市憑藉年均600毫米降雨量、充足光照及弱碱性土壤，被中外專家認證為中國油橄欖最佳適生區。油橄欖喜光怕澇的特性與隴南北緯33°的地理位置完美契合。自1975年推廣引種以來，隴南油橄欖適生海拔從1200米提升至1600米。

如今隴南油橄欖種植面積達117.35萬畝，鮮果年產量6萬噸，綜合產值45億元，規模及效益居全國首位。產業覆蓋白龍江、白水江、西漢水、嘉陵江流域44個鄉鎮，帶動40餘萬群眾增收。主產區人均產業收入超4000元。

掃描瓶身二維碼 觀看製作全過程

新鮮風暴

在香港的超市裏，琳琅滿目的意大利、西班牙橄欖油長期佔據着C位。然而，一場關於「新鮮」的消費革命正在悄然興起，挑戰着進口品牌的霸主地位。

「據我所知，目前中國50多家生產加工企業中，80%以上都是引進國際上的先進生產線。」隴南市祥宇油橄欖開發有限責任公司總經理李建科介紹說。「從鮮果從樹上摘下，到變成瓶中的橄欖油，我們在隴南的工廠裏執行的是『八小時限時鮮榨』制度。」為了確保



這一速度，祥宇公司引進了德國「福樂偉」和意大利「貝亞雷斯」的全球頂級冷榨生產線，並配套建設了萬噸級的恆溫氣保護儲油庫，將溫度嚴格控制在15°C-22°C。

開拓灣區市場 推出「香港標準」

「以差異地位，以透明建信任。」這是國產橄欖油破局市場的關鍵策略。通過區塊鏈溯源技術，消費者只需掃描瓶身二維碼，就能直觀看到從種植、採摘到壓榨、灌裝的全流程。

如今，這股「新鮮風暴」正颶向大灣區。祥宇公司已將大灣區列為重點開拓市場，針對港人對食品安全的高要求，特別推出了「供港標準」：所有產品均通過國標及香港相關檢測，承諾「0添加、0勾兌」。「我們依託本土供應鏈優勢，能實現產品30天內送達香港消費者手中。」李建科自信地表示。

▲隴南一家橄欖油加工企業，工作人員正在流水線上作業。新華社

中國橄欖油年度消費量 單位：萬噸



資料來源：國際油橄欖理事會



▲隴南出產的油橄欖。

一棵油橄欖 鋪出隴南致富路

脫貧致富

50多歲的談召林站在武都區漢王鎮陳家坡的山樑上，腳下是鬱鬱蔥蔥的油橄欖林，遠處是新建起的現代化加工廠。很難想像，幾年前這裏還是一條讓人談之色變的「泥石流溝」。

「過去這裏山上沒草沒樹，土質貧瘠，還要防着泥石流。」談召林回憶起以前的日子，滿是苦澀，「為了養家，我只能常年奔波在外，日子過得緊巴巴。」

轉機出現在2016年。隨着國家退耕還林政策的實施，政府號召在陡坡地上種油橄欖。談召林敏銳地察覺

到了商機，帶頭種下了260畝，隴南市油橄欖研究所的技術人員住進村裏，手把手教修剪、嫁接。政府還修通了產業路，建起了山地輕軌運輸車。

記者到訪時，談召林的果園已進入

盛果期。「2025年雖然大旱，但因為管理得當，畝產還是達到了600公斤。」他給記者算了一筆賬：按鮮果收購價計算，一畝地收入3000元；如果榨油，一畝地產值能到4500元。260畝地，總產值超過100萬元。

「以前住土房，現在蓋起了小洋樓，買了小汽車，還供兩個孩子讀了大學。」不僅自己富了，談召林還成立了專業合作社，建起了扶貧車間，帶動周邊114戶貧困戶穩定脫貧。

談召林自豪地說：「果子是自己種的，油是自己榨的。我覺得，我榨的油就是世界上最好的！」



▲在橄欖油加工車間內，工作人員在抽取樣本檢驗。

獨特東方韻味 辣味果香交融

風味非凡

在品鑒高端橄欖油時，西方專業品油師往往會尋找一種獨特的「刺激感」——那是高多酚含量帶來的辛辣與苦味。那麼，來自中國隴南的橄欖油，在口感上究竟處於什麼水平？

「我們的油，有着獨特的東方韻味。」隴南市經濟林研究院油橄欖研究所副所長劉婷，從科學的角度解析了隴南橄欖油的「風味密碼」。首先是硬指標。酸度是衡量橄欖油品質的

金標準。歐盟特級初榨橄欖油的標準是酸度≤0.8，而隴南橄欖油的酸度常年穩定在0.6以下。這意味着隴南橄欖油在鮮果品質和加工工藝上，已經達到了極高的水準。

其次是風味圖譜。與部分國外原產地追求極高多酚帶來的強烈苦辣感不同，隴南橄欖油屬於「輕度、中度」口味。

「這並不意味着品質的降低，而是風格的差異。」劉婷解釋道，隴南獨特的風土賦予了橄

欖油濃郁的果香味。這種果香與中度的辣味、苦味在口腔中交織，形成了一種微妙的平衡。

在劉婷看來，隴南橄欖油的感官體驗是「和諧」的。它既保留了橄欖油標誌性的抗氧化成分（多酚），又避免了過於刺激的口感，形成了一種獨屬於甘肅隴南的「甘味」特徵。正是這種獨特的感官表現，讓隴南橄欖油在眾多國際盲評比賽中脫穎而出，成為了連接東西味蕾的橋樑。



▲不同品種橄欖產出的橄欖油色澤氣味各不相同。大公報記者郭濤攝