



◆林下套種斑蘭葉，既能滿足斑蘭葉喜半陰環境的習性，又能節省土地與除草費用。
香港文匯報記者何玫 攝



◆斑蘭葉種植10至12個月即可收割葉片。
香港文匯報記者安莉 攝

林間斑蘭葉 清香飄海南

果樹下套種不另闢土地 三年可豐產帶動農民增收

社交平台小紅書網友「大蔥愛旅行」最近分享自己的海南行程：遊了一趟海南，發現自己竟長了「斑蘭腦袋」，把所有路過的斑蘭製品都嘗了一遍。半夜剛從哈爾濱飛來海口的王小姐一行，無意中在騎樓老街發現有斑蘭食品售賣，開心得趕緊品嚐。王小姐告訴香港文匯報記者，之前在刷手機短視頻時看到有斑蘭美食，今天能親自品嚐覺得十分美味，準備多打卡嘗試。無疑，斑蘭的清香，也將成為她此次海南之行的美好回憶。

走進海南的大街小巷、尋常食店，常常會看到用斑蘭加工的食品。原產地為東南亞地區的斑蘭，由華僑引入海南種植。在科研力量加持下，斑蘭在當地實現穩定高質產出，當地人將斑蘭與椰子、水果等當地美食融合後，讓斑蘭系美味出圈，也帶動了地方經濟的發展。

◆香港文匯報記者 何玫
特約通訊員 安莉 海南報道



◆隨着近年市場火爆，斑蘭美食也不僅局限於傳統的斑蘭糕，各種新品層出不窮。圖為遊客品嚐斑蘭美食。
香港文匯報記者何玫 攝



◆斑蘭飲品。
香港文匯報記者安莉 攝



◆斑蘭排骨。
香港文匯報記者何玫 攝

近年來，海南萬寧、瓊海、儋州、文昌、定安、瓊中等18個市縣均有斑蘭葉種植，共計3萬畝左右。其中，萬寧市共種植了6,000多畝斑蘭，位於萬寧南橋鎮的橋北村是海南種植斑蘭面積最多的村莊。走進村裏，空氣中瀰漫着斑蘭獨有的清香。

椰樹下種斑蘭「雜草不生」

村委會幹部告訴香港文匯報記者，該村有80%的村民種植斑蘭葉，全村種植面積共2,600餘畝，斑蘭葉約佔村裏人均收入的75%左右。

橋北村的「致富帶頭人」王有平剛將300多斤斑蘭葉送去了收購站返回家中。說起種植斑蘭葉，王有平憨厚的臉上浮現出抑制不住的笑容。2019年時，村裏劃出了5畝地試種斑蘭，他當時是貧困戶，就主動請纓，成全村第一個「吃螃蟹的人」。王有平表示，斑蘭很好種，也很好管理，他家目前已種了30畝斑蘭葉，單這一塊每年的收入約有15萬元人民幣。

一片片斑蘭葉為鄉村發展注入了新動能。萬寧南橋鎮委書記蔡子勁告訴香港文匯報記者，萬寧市對在「三棵樹」（橡膠樹、檳榔樹和椰子樹，編者註）林下套種斑蘭葉的農戶每畝補貼1,000元人民幣。他說，斑蘭是草本植物，農民不管種哪種樹，樹下都總是要長草的，每年除草也是一筆費用；而如果種了斑蘭葉，則其它的雜草不再生長，也不另外佔用土地，種植三年後就達到豐產期，經濟價值高。

萬寧南橋鎮橋北村斑蘭葉收購商王有光告訴香港文匯報記者，斑蘭葉種植10-12個月即可收割葉片，每年可採收約6-8次，每畝均產約1,500-2,000公斤，畝產收益5,000元人民幣左右，可連續採收15年以上。

規模種植助百姓增收

目前，南橋鎮附近目前已在建一家斑蘭加工廠，計劃上馬2條生產線，一年大概需要斑蘭鮮葉1,000噸。萬寧還有其它3個斑蘭加工廠在加緊建設，預計明年投產後將帶動斑蘭葉大面積種植。

中國熱帶農業科學院香料飲料研究所（下稱「香飲所」）研究員魚歡博士告訴香港文匯報記者，該所從2016年開始結合脫貧攻堅，按照在生產上可推廣幫扶老百姓增收，同時要見效快、易管理等要求，選擇了斑蘭葉作為主攻方向。根據觀察分析，斑蘭葉適合林下種植，在30%-60%的遮陰環境下生長較好。如果要大規模發展生產，就需要標準化。隨後香飲所研究了適合斑蘭葉的種植時間、種植密度、管理方式等技術，制定了《斑蘭葉（香露兜）種苗》等3項海南省地方標準發布。

魚歡表示，從種植端來看，斑蘭葉適宜生長在熱帶或亞熱帶，較耐高溫，海南島得天獨厚的氣候全島均可種植斑蘭，具有好種植、好管理、好採收、好加工、市場前景好、生態效果好等特點。

入股農莊促產業發展

據了解，通過「科技+政府+企業（合作社）+農戶+互聯網」創新聯合體模式，把專業技術轉化為生產力，能助力鞏固脫貧攻堅成果、助力鄉村振興。文昌市重興斑蘭農莊種植了3,700多畝斑蘭葉，村民以15%的林下土地入股，提供土地、勞動力、初級農產品，農莊負責統一管理、保證品質、執行標準等。農莊還依託斑蘭種植，開發了餐飲、住宿體驗等旅遊相關產品。該農莊總經理劉一磊表示，他們正圍繞斑蘭進行產業創新拓展，嘗試打造一二三產業鏈融合式農莊。

斑蘭葉知多點

小知識

斑蘭葉，學名香露兜，屬露兜樹科，露兜樹屬常綠草本植物。香味清新淡雅，是食用價值和藥用價值很高的特色香料作物，富含亞油酸、角鯊烯、維生素K3、葉綠醇、草蒿腦，有降脂、降血壓、抗衰老、抗疲勞、緩解壓力等多種生理功能。



◆斑蘭三明治。
香港文匯報記者安莉 攝



◆斑蘭豆花。
香港文匯報記者何玫 攝



◆市場對斑蘭製品的青睞，讓凍乾斑蘭粉銷售大增。圖為店員製作斑蘭食品。
香港文匯報記者何玫 攝

凍乾粉天然固香 綠色美食成時尚

特稿

漫步在萬寧興隆，隨意尋一小店坐下，點上一杯濃郁的興隆咖啡，再來上一塊芳香的斑蘭糕，獨特的地方美食，成為萬寧旅遊中一抹靚麗的色彩。上世紀五十年代，歸國華僑從東南亞帶回斑蘭，讓家家戶戶的房前屋後都有了斑蘭葉的身影。興隆街上一家名為「斑蘭心」的美食店，就主要經營以斑蘭為輔料的食品，常常顧客盈門供不應求。店主盤小姐是位80後，她告訴香港文匯報記者，自己的爺爺輩是歸國華僑，每天的早餐就是咖啡和斑蘭糕。盤小姐從小就幫着外婆、母親製作斑蘭食品。與盤小姐一樣，對很多萬寧興隆的人而言，斑蘭不僅是美食，更是流淌在血液裏的親情，是家的美好，故土的味道。

隨着近年來市場對斑蘭的熱捧，斑蘭美食也不僅局限於傳統的斑蘭糕，而是各種新品層出不窮，如：斑蘭鹽焗檸檬、斑蘭椰乳、斑蘭黑椒雞排包、斑蘭奶油夾心……等等。除了在大街小巷的攤販售賣的各種斑蘭食品外，與斑蘭相

關的專賣店也應運而生，當下已成為年輕人打卡的時尚甜品店。

在海口新近開業的一家「斑蘭文化體驗店」內，各種斑蘭食品琳琅滿目，店內清新綠色的裝修風格也與斑蘭主題頗為呼應。香港文匯報記者品嚐了斑蘭檸檬茶，檸檬的酸爽與斑蘭的櫻香，迸發出迷人的香味，讓味蕾得到了極大滿足。顧客黃先生表示，店裏售賣的斑蘭千層很好吃，配上斑蘭檸檬茶，味道真是好極了。

海南省烘焙行業協會會長溫晚兒說，疫情後人們對綠色健康食品格外關注，隨着今年5月，《海南省食品安全地方標準香露兜（粉）》的實施，解決了斑蘭葉市場准入的標準「身份證」問題，讓海南斑蘭葉產業發展駛入「快車道」。

今年中秋節期間，斑蘭月餅成「新寵」，吸引了不少消費者的目光。溫晚兒表示，市場對斑蘭月餅的青睞，讓凍乾斑蘭粉銷售大增，短短十天就銷售了8,000多包（500克/包）凍乾斑蘭粉，按照1:6的凍乾粉和鮮葉的生產比例，相當於用掉了約5萬斤斑蘭鮮葉。



◆凍乾斑蘭粉能有效地保護斑蘭葉天然綠色。
香港文匯報記者何玫 攝

海口一家食品店的老闆娘告訴香港文匯報記者，斑蘭鮮葉需要榨汁、過濾、冷藏靜置半天後味道才好，比較繁瑣。現在有了「凍乾斑蘭粉」，就方便多了。據中國熱帶農業科學院香料飲料研究所研究員魚歡博士介紹，斑蘭鮮葉的儲存期大概只有一周左右，且需混合冷藏，否則就會葉片發黃、香氣散失，活性也會降低。經科研開發的「凍乾斑蘭粉」，能有效地保護斑蘭葉天然綠色，其低溫乾燥可保存6-12個月，便於運輸、倉儲，可銷往全國，廣受歡迎，市場需求巨大。