

一株球莖扎根崇明

春末的上海崇明廟鎮永樂村，清風拂過田間地頭，埋藏於地下的藏紅花球莖正在悄然孕育生機。在崇明這片因長江沖積而成的砂質土地上，孕育着中國最大的藏紅花種植基地。這株來自遠方的「紅色珍寶」，在這裏生根發芽茁壯成長。「經過技術改良與實驗探索，我們種出的藏紅花有效成分不斷提升，產業更已向高附加值的深加工延伸，依託藏紅花，我們希望鋪就一條鄉村振興的致富路。」上海花紅永樂農業發展有限公司總經理曹倫在接受香港文匯報採訪時如是說。

故事的開端源於一段「偶然」。上世紀八十年代，上海的藥企為尋找適合種植藏紅花的土地，在崇明15個鄉鎮廣泛試種，最終唯有永樂村脫穎而出。「我們村的砂質土，是長江沖積形成的，特別適合球莖類作物生長，藏紅花由此在這裏扎下根。」曹倫介紹，崇明廟鎮永樂村的藏紅花種植正是從這時起步，逐步摸索出一套適合本地氣候的球莖復壯體系，為後續產業發展築牢了技術根基。

因地制宜 創新球莖復壯體系

彼時，永樂村村民基本以種水稻為生，對於藏紅花這種陌生作物，滿是顧慮——種出來賣不出去怎麼辦？「當時有一個村民做了『吃螃蟹』的人，嘗試種植，沒想到最後效果非常好，所有的藏紅花全被收購，後來家家戶戶都開始跟進，如今全村近500戶村民種植近700畝，在藏紅花產業界有一句話叫做『全國80%的藏紅花在崇明，崇明80%的藏紅花在廟鎮，廟鎮80%的藏紅花在永樂村』，這也反應了我們這裏藏紅花的知名度。」

種植過程中，上海崇明永樂村走出了一條「因地制宜」的創新之路，曹倫介紹，在專業老師的指導下，這裏形成了成熟的球莖復壯體系：「首先我們採用了二段式培育法進行藏紅花本地化改良，通過露地培育球莖，室內培養花的基本思路，把露地生長期和室內開花期的溫濕度節點做了精細化調整。」每年採花後，農戶們會把所有種球按直徑大小進行四級分類，持續優選讓種球一代代升級，性狀更穩定。

隨着藏紅花種球進入市場交易，種植技術在其他地區也日漸成熟，浙江、安徽、河南等地已都陸續種植成功。

藏紅花種植周期較長，但成花採摘期僅有20天，且需人工一朵朵採摘，耗費大量勞動力，產業發展甚至一度面臨「用工荒」的困境。曹倫直言，藏紅花產業最大的痛點之一就是勞動力成本高、作業標準化難。

採摘半機械化 破解用工難

據悉，從種球下田、中耕除草，到花期採摘、剝花絲，幾乎全靠人工，尤其是採摘，必須在花開後半天內摘下，否則花絲就會枯萎，「我們現在正與智能科技公司合作，嘗試攻關幾個關鍵環節，推動種球機械化播種、採摘環節實現『半機械化』。」

香港文匯報記者了解到，目前研發的藏紅花採摘機械臂，採摘速度預計可穩定在3秒一朵，與村裏熟練工採摘效率持平，且能實現連續作業，無需休息，且能降低採摘損耗率。「除了採摘機械，後續我們還將依託專項扶持資金，逐步推進種植、挖球莖等環節的機械化研發，計劃在2028年完成兩款設備的研發與試運營，逐步實現藏紅花種植、採摘、挖球全程機械化，從根本上破解用工難題。」

經過當地種植戶與專家不斷優選培育，當地產的花絲的有效成分含量明顯提升。「根據前幾年的檢測對比結果，我們崇明藏紅花的主要活性成分甘1、甘2和苦素的含量明顯優於伊朗的樣品，這與我們的地理位置、栽培技術、加工儲藏與藏紅花的質量密不可分。這也意味着我們種植生產的藏紅花在國際上具有明顯優勢。我們正在聯合國內科研機構，推動基於有效成分含量的國際標準補充方案，爭取在行業標準制定中掌握更多話語權。」

如今，永樂村正全力推動產業鏈從「賣原料」向「深加工矩陣」延伸。

「從乾花絲到面膜、精華油、香米，我們的產業鏈延伸主要基於兩個考慮：一是提高附加值，二是降低產業風險。」曹倫介紹，藏紅花本身產量很低，一畝地乾花絲只有600克至700克，如果只賣原料，種植戶收益有限，所以必須向高附加值的深加工延伸。

農旅融合 精深加工衍生產品

以藏紅花面膜和精華油為例，利用藏紅花的抗氧化和抗炎功效，可以進軍中高端護膚品市場；藏紅花香米則是探索農旅融合的產物，「藏紅花與水稻輪作，水稻在生長過程中吸收了土壤中殘留的有機養分，種出來的稻米口感軟糯，帶有淡淡花香，我們把這款米作為『藏紅花+生態農業』的副產品推出，既增加了收入，也讓消費者直觀感受到崇明生態種植的價值。」目前，基地已開發出面膜、精油、純露、酒釀、老白酒等一系列衍生產品，其中多款產品已推向市場。曹倫表示，今年4月底，基地還將推出自有品牌「花紅永樂」的藏紅花酒釀和藏紅花酒。

另外，精深加工集群化，正是基地轉型升級的第三個重點方向，「現在的衍生產品種類還不夠多，規模也不大，我們計劃引進日化、食品領域的專業企業，合作開發更多品類。」



藏紅花

話你知

《本草綱目》中記載：「藏紅花即番紅花，譯名泊夫蘭或撒法郎，產於天方國。」這裏的「天方國」一般指伊朗所在的西亞中東地區。古時番紅花由西藏傳入內地，所以也被稱做「藏紅花」。上世紀八十年代，中國從日本引種了一批藏紅花種球和因地制宜的種植技術，上海崇明、嘉定以及湖北、河南等地區開始試種。人們平時所見到的藏紅花（紅色花絲），實際是藏紅花植物的雌蕊，可應用為香料、染料和藥材。藏紅花的活性成分西紅花甘也就是藏紅花中的色素，一般來說，從外觀上看藏紅花紅色越深，說明西紅花甘的含量越高。

藏紅花用處

1 藏紅花文創吸引年輕群體
打卡傳播。



2 藏紅花融入飲食，促進農旅融合。



3 藏紅花絲有活血化癥、防治心血管病等功效。



藏紅花成熟後採摘需要「爭分奪秒」。



如何借助藏紅花機遇為村民搭建更廣闊的平台？曹倫直言，基地正探索「龍頭企業建設、農戶拎包入駐」的共享模式，同時，未來基地還將持續拓展藏紅花領域市場布局，構建一個「產地扎根、城市破圈、線上線下融合」的全渠道體系。

他介紹，目前基地正在探索通過統一規劃、統一投資建設標準化種植大棚，未來，

大棚內擬配套先進的水肥一體化系統以及智能溫濕度監測設備，實時監測棚內環境，工作人員可通過手機終端遠程調控溫濕度，確保藏紅花始終處於最佳生長狀態，從硬件上為高品質種植保駕護航。在這種模式下，入駐農戶無需擔心種球品質、種植技術和產品銷售等難題，「在共享模式下，種球將由我們的專業人員

搭建共享大棚 農戶拎包入駐

統一篩選、統一供應，從源頭保證種球品質。」

鼓勵種植擴圍 產銷無縫銜接

「共享」種植過程中，基地會安排專業技術團隊，全程提供一對一技術指導，從種球栽種、田間管理到病害防控，手把手教農戶科學種植，等到藏紅花成熟採摘後，農戶無需自行尋找銷售渠道，而是統一回收、統一加工、統一銷售，「無

用「文創」擴大圈層。「我們通過線下的文創園，讓消費者近距離了解藏紅花知識，吸引年輕群體打卡傳播；線上則通過微信社群、小程序等工具，推送養生知識、搭建積分會員體系，實現精準運營與復購提升，我們正在構建一個『產地扎根、城市破圈、線上線下融合』的全渠道體系，讓這朵『紅色黃金』綻放更廣闊的市場價值。」

論是乾花絲還是後續的深加工產品，都能實現產銷無縫銜接，徹底解決農戶『賣難』的問題。這樣一來，既大幅降低了農戶的進入門檻，讓原本因資金、技術、渠道受限而無法參與種植的農戶也能投身藏紅花產業，有效擴大了整體種植規模，同時也實現了藏紅花種植的標準化、規範化管理。」

在市場拓展方面，曹倫希望能用「科學」建立信任、用「生態」強化差異、

種植戶採摘藏紅花花絲。

