



中國新特產

黃土坡種出「黃金果」

隴南橄欖油潤環球味蕾

借助航天育種等破「水土不服」產量佔全國近八成

「隴南的氣候條件極佳，油橄欖鮮果品質非常高。這裏至今堅持全手工採摘，果實從樹上摘下到進入冷榨車間，全程不超過8個小時。我們今年計劃與隴南企業展開深層次合作，簽署更多採購訂單。」來自韓國的客商鄭義賢對甘肅隴南的油橄欖品質讚不絕口。

甘肅隴南，武都。這片位於中國西北、曾因溝壑縱橫而被貼上「貧瘠」與「乾旱」標籤的土地，如今正顛覆着外界的認知。驅車行駛在白龍江兩岸，漫山遍野的灰綠色林木在陽光下如浪翻湧，這便是由120萬畝油橄欖林匯聚而成的「綠色海洋」。這裏不是地中海，卻孕育出了被國際油橄欖理事會（IOC）及多項國際大賽公認為「北半球最好」的特級初榨橄欖油。甘肅隴南的油橄欖油，亦獲得國際市場認可，出口新加坡、日本、韓國等多個國家和地區，當中還包括意大利、西班牙這兩個地中海沿岸的油橄欖主產國。從1964年周恩來總理親手栽下第一株引進的樹苗，到如今綜合產值達50億元（人民幣，下同）的支柱產業，隴南歷經60年深耕，將這一舶來品「馴化」為彰顯中國生態特色的「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。

●香港文匯報記者 郭濤 甘肅報道

甘肅省隴南市位置示意圖



數看國產橄欖油

中國油橄欖種植面積約203萬畝，隴南油橄欖種植面積約120萬畝

橄欖油產量全國約1.1萬噸，隴南產量約8,500噸；

全國橄欖油消費量約5.3萬噸

來源：國家林業和草原局、IOC 國際油橄欖理事會、隴南市人民政府官網



▲在隴南市武都區一家油橄欖加工企業生產線上，工作人員將橄欖油裝箱。

網上圖片

►工作人員在隴南市武都區一家油橄欖加工企業生產線上作業。

網上圖片

為何在長年乾旱的中國西北，能誕生出世界級的特級初榨橄欖油？答案就藏在北緯33°的獨特風土之中。「隴南武都與地中海沿岸的油橄欖主產區同處於中緯度黃金種植帶。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，隴南主產區屬北亞熱帶半濕潤氣候，冬無嚴寒、夏無酷暑、光照充足、有效積溫高，極利於油橄欖生長和果實油脂的積累。

東方果香屢獲國際金獎

無可複製的優勢更在於土壤。地中海油橄欖多生長在石灰岩風化土中，而隴南河谷淺山多為鈣質沙壤土，pH值中性偏鹼，透氣性極佳且富含鈣質，完美契合了油橄欖「怕澇、喜鈣」的根系需求。

這種得天獨厚的環境，賦予了隴南橄欖油無可比擬的理化指標。劉婷透露，按照歐盟及國際標準，特級初榨橄欖油的酸度不得超過0.8，而隴南特級初榨橄欖油的酸度大部分能控制在0.6以下，品質遠優於國際標準。

「雖然隴南橄欖油的多酚辛辣感屬中度，不如歐洲部分單一品種強烈，但它擁有獨特的東方果香味，口感更顯和諧豐富的『甘味』特徵。這也是我們在西班牙、紐約等全球享有盛名的國際大賽中屢獲金獎，累計獲國際獎項超100項的核心原因。」劉婷說。

然而，引種之路並非一帆風順。作為外來樹種，油橄欖初到中國曾面臨生根率低、結果遲、產量不穩定等「水土不服」的挑戰。半個多世紀以來，幾代中國科研人員接續奮鬥。通過實生雜交、輻照育種，甚至藉助航

天育種等前沿科技，隴南成功篩選培育出適合中國氣候的國家級和省級優良品種，並圍繞橄欖油、油橄欖果、油橄欖葉等副產物綜合利用，形成了包括橄欖油、製藥中間體提取、日化護膚、功能性食品等在內的全產業鏈發展圖景。

到2030年產值衝刺70億

「2025年，隴南全市油橄欖種植面積已達120萬畝，約佔全國栽培面積的67%；鮮果產量達6.5萬噸，約佔全國70%。」隴南市林業和草原局的唐讓雲透露，目前隴南擁有34條達到世界先進水平的初榨橄欖油生產線，佔全國67%，日加工能力達1,500噸，每個榨季可處理鮮果10萬噸。隴南橄欖油產量佔全國77%。

「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，圍繞這棵樹，當地已開發出初榨橄欖油、餐用橄欖果、橄欖茶、護膚品、功能性食品、製藥中間體等10大類80多種精深加工產品。在產業版圖上，形成了「龍頭引領+合作社聯動+農戶參與」的成熟鏈條，25家加工企業與30家專業合作社緊密咬合，2025年全產業鏈綜合產值預計達50億元。

面向2030年，隴南提出了更宏大的戰略藍圖：種植面積突破130萬畝，鮮果產量達10萬噸，總產值跨越70億元大關。從當年的「總理樹」到如今的「致富林」，隴南橄欖油的崛起，不僅是中國農業產業升級的微觀縮影，更是「綠水青山就是金山銀山」的生動實踐。它向世界證明：中國不僅能保障自己的糧食安全，同樣能釀造出頂級的「液體黃金」。



◀不同品種橄欖產出的橄欖油。
香港文匯報記者郭濤 攝

●隴南出產的油橄欖油獲得多項國際大獎。
香港文匯報記者郭濤 攝

在香港及內地的傳統高端超市裏，琳瑯滿目的意大利、西班牙進口橄欖油長期佔據着貨架的「C位」。然而，一場由隴南油橄欖掀起的「新鮮革命」，正悄然挑戰着歐洲百年品牌的壟斷地位。

逾八成加工企業引進國際生產線

「長期以來，部分境外消費者乃至大灣區市民對國產橄欖油存在『作坊式生產』的刻板印象，這完全是誤解。」隴南市祥宇油橄欖開發有限責任公司總經理李建科介紹，目前中國50多家油橄欖加工企業中，八成以上都引進了國際頂尖的工業4.0生產線。

以祥宇公司為例，其「陽光工廠」內引進了德國「福樂偉（Flottweg）」和意大利「貝亞雷斯（Pieralisi）」的全球頂級冷榨線，並配套建設了萬噸級、嚴格控制在15℃-22℃的恆溫氮氣保護儲油庫。「在原料端，我們執行『手工採摘+五收八不收』的嚴苛標準；在加工端，我們死守『八小時限時鮮榨』鐵律，鎖住最天然的營養與果香。」李建科說。

「以差異定地位，以透明建信任」是國產橄欖油破局市場的核心策略。祥宇全面引入區塊鏈溯源技術，消費者只需用手機掃描瓶身二維碼，便可查閱從基地種植、手工採摘到低溫壓榨、全自動灌裝的每一個碳足跡與質量節點。

如今，這股「新鮮風暴」正加速吹向粵港澳大灣區。祥宇公司已將香港列為重點開拓的核心市場，所有供港產品均通過中國國標及香港相關部門的雙重嚴苛檢測，鄭重作出「0添加、0勾兌」的純天然品質承諾。

「歐洲進口油經長途海運、清關，抵港時往往已過去數月甚至半年，錯過了最佳風味期。而我們依託本土高效的供應鏈優勢，能實現產品從西北工廠壓榨到送達香港消費者手中最快只需30天。」李建科信心滿滿地表示，憑借「中國原產，新鮮直達」的差異化標籤，輔以針對都市白領和健身人士的便攜裝、有機高端定製系列，國產橄欖油有絕大信心扭轉大灣區消費者對洋品牌的偏愛，讓西北的「國貨之光」閃耀香江餐桌。



●種植戶正在收穫油橄欖。
香港文匯報甘肅專員

泥石流溝 變產值百萬「金銀灘」

50多歲的果農談召林站在武都區漢王鎮陳家坡的山樑上，望着眼前鬱鬱蔥蔥的油橄欖林和山下現代化的加工車間，眼中滿是自豪。很難想像，數年前這裏還是一條讓當地村民談之色變的退化荒山與「泥石流溝」。

「過去這荒山上沒樹沒草，土質惡劣，一遇大雨就提心吊膽防泥石流。」談召林回憶起早年的日子，充滿苦澀，「在陡坡地上種小麥、玉米，純粹靠天吃飯，遇上旱澇常常絕收。為了養家糊口，我只能常年奔波在甘、陝、川三省交界倒騰花椒、核桃賺差價，日子過得緊巴巴。」

轉機始於國家在西部山區大力推行退耕還林與林業綜合開發，政府號召農戶在不適宜種糧的陡坡地上改種油橄欖。心思活絡的談召林敏銳捕捉到了商機，於2016年率先響應，帶領村民一口氣種下了260畝。

科學管護抗大旱

剛開始不懂技術，產量低、大小年嚴重，村民一度產生畏難情緒。隴南市油橄欖研究所的技術專家隨即住進了村裏，開辦田間學校，手把手傳授修剪、嫁接技術，並引進了「奇跡」等高產良種。隨後，政府更投資修建了園區產業路、上水工程，甚至把「小火車」（即山地輕軌運輸車）修到了果園裏。

「今年雖然大旱，但因為科學管護、應用有機肥，畝產依然達到了600公斤。」談召林高興地算了一筆賬：按鮮果保底收購價計算，一畝地淨收入3,000元（人民幣，下同）；若是自家加工榨油，畝產值能達到4,500元。260畝基地，年總產值超過100萬元。

「以前住隨時會漏水的土房，現在蓋起了漂亮的小洋樓，買了小汽車，還供了兩個孩子讀大學。」不僅自己富了，談召林還牽頭成立了專業合作社，建起扶貧加工車間，先後引進兩套土耳其Haus原裝高速離心榨油設備，日處理鮮果能力達到80噸，成功帶動周邊114戶脫貧戶實現穩定增收致富。



特稿

口感飽滿和諧 東方韻味獨樹一幟

在西方傳統的油橄欖品鑒學中，專業的品油師往往崇尚一種由高濃度多酚帶來的強烈「刺激感」——即入口時舌根

與喉嚨感受到的明顯辛辣與苦味。那麼，作為東方原產地的中國隴南橄欖油，在挑剔的環球味蕾中究竟處於什麼坐落？

「我們的油，蘊含着一種獨特的東方韻味和中庸之美。」隴南市經濟林研究院油橄欖研究所副所長劉婷，從感官科學的角度解密了隴南橄欖油的「風味密碼」。

首先是硬指標的超越。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平。

契合「平衡」飲食烹飪習慣

其次是風味圖譜的差異化。與西方部分產區追求極致苦辣感不同，隴南橄欖油的多酚指標呈現「輕度至中度」的溫和狀態。「這絕非品質的妥協，而是風味上的天然優勢。」劉婷解釋道，西北高海拔弱鹼性黃土與充足光照的疊加，賦予了隴南橄欖油極其濃郁、複雜的天然果香味。這種清新的果香與中度的苦辣感在口

腔內完美交織，形成了一種微妙、飽滿且平衡的感官體驗。

「這種『和諧』的口感，恰恰極其契合東方人講究『平衡』的飲食習慣與烹飪美學。」談召林果園裏種植的「阿爾波薩納」品種便是典型代表，其果香馥郁、不苦不辣，曾令前來考察的希臘及地中海頂尖專家連連驚嘆。

在業內人士看來，隴南橄欖油成功在保留高抗氧化成分（多酚）的同時，規避了西方油對東方味蕾而言過於刺激的口感，形成了獨樹一幟的甘肅「甘味」標識。正是這種跨越地理的感官包容性，讓它在國際盲評大賽中頻頻斬獲殊榮，正成為一座用東方風味連接東西方味蕾的全新橋樑。