

4月的海南琼海，春意盎然。琼海温泉片区的北仍山上，一派生机勃勃，一株株油茶树，绿油油的，长势喜人。“我们的产品已经是第五年上‘消博会’展台了，意向订单效果还不错。”4月15日，正在海口参加第五届消博会的琼海温泉发富油茶种植农民专业合作社副理事长王辉浩说，琼海温泉片区产出、被评定为“海南鲜品”的“北仍山山柚油”已经是“消博会”上的常客了。目前，“北仍山山柚油”已经形成了从良种壮苗、种植管理、果实采收，到采后处理、炒制工艺等在内的全流程茶油生产技术规程，并延伸出多个系列产品链条，品牌之路越走越宽。

□南国都市报记者
苏桂除 文/图



王辉浩在查看刚出炉“北仍山山柚油”的成色

琼海“北仍山山柚油”：

一滴好油 从一棵好苗子开始

一滴山柚油
从一棵种苗做起

“北仍山山柚油”，是海南省重点打造的“海南鲜品”，从无到有，花了15年的时间。

“北仍山山柚油”品牌创始人的王辉浩说，2009年底，琼海的一斤山柚油就曾卖出150元的高价。看好油茶的发展前景，他和父亲王夏阳决定转型选育、销售油茶苗种。

两年后，他们培育的山柚苗规模达到了30万株。2012年，王辉浩成立农民专业合作社，育苗规模也扩大到了每年50万株。期间，父子俩对油茶培育的“韧性”，吸引了海南大学等多家科研机构前来参与油茶新品种的选育，他们家旁边的空地也建起了良种示范繁育基地。

油茶发展要从一株好种苗开始。王辉浩先后跟随海大的专家开展了223个国内油茶品种的海南引种试验工作。经过每年对选定母树进行测定、评价，最终选育出“海大1号”“海大2号”等多款适合海南种植的优良品种。

“琼海温泉片区是海南最先科技引种对比引进油茶，并实施科技振兴的发源地。”海南大学农林学院教授王健说，全省油茶走高质量发展之路也是从这里的基地开始的。

在引种试验之初，专家们从外省引进200

多个油茶品种进行试种，结果还是“水土不服”。

通过进一步的对比试验，2016年，科研人员通过全岛寻找野生高产优良母树，进行无性后代综合农艺性状测定。经过努力，最终培育出“海大1号”“海大2号”“万海3号油茶”等系列适合海南种植的本地优良油茶品种。通过超300份优异海南油茶种质，并建立了油茶资源圃。

目前，海南已认定油茶良种24个，并向全省推广。过去油茶基地每年亩产仅有200斤，经过科研人员多年研究摸索，如今农户试验种植的茶油亩产最多可达到2000斤至3000斤。

王健建议，政府部门对农业品牌的扶持，重点抓好种子种苗的前端，再抓好产品后端的销售，要充分发挥科技赋能，做精做优，做出海南特色，进而做到农业增产、农民增收。

一棵油茶树
从一项嫁接技术开始

选育油茶良种后，如何将良种推广至田间地头？王健带着团队经常往乡下跑，向农户推广油茶新品种，传授栽培管理技术。眼下正值油茶树萌芽的关键时期，王健带着几名团队成员再次来到温泉发富油茶种植农民专业合作社，查看刚做完高接换冠不久的油茶树生长情况。

“高接换冠”是改变油茶低产植株品质，提高产量的关键嫁接技术。王健告诉记者，“海大号”系列油茶用于“高接换冠”的母树还较年轻些，但“万海油茶”系列的母树则是生长六七十年后进行繁育。通过考察其鲜果产量、出籽率、抗病性、

含油量、油脂品质等指标，选其枝条进行嫁接培育，查看其后代生长情况，如果表现好则当做新品种进行申报、开发。

为了普及“良种良法”，王健和团队成员在琼海、文昌、澄迈等地乡村开展油茶种植技术培训，面对面讲解，帮助农户保花保果。

近几年海南油茶新品种的推广速度加快，无性系良种覆盖率稳步提升。“目前，我们团队在海南11个市县近4万亩土地上，推广了油茶新品种及配套技术。”王健说。

“要想榨出好油，种苗很关键。”王辉浩说，他也意识到一个问题——如何保证品种的纯洁性？为此，他极力向农户推销海大专家团队培育出来的种苗，将苗买给农户，保价回收茶果。他再跟踪服务农户，提供技术，从源头上把控茶果品质。

一个海南品牌
从一系列标准化生产开始

海南油茶良种品质起点高，加之海南良好的生态环境，油茶生长周期慢，产出的茶油品质高，具有海南特色。

“我们从2009年开始培育种苗，也开始代工榨油，但是，多年来油品的品质不一。”如何让跟着自己种植油茶的农户挣到钱？王辉浩2016年决定开设油茶加工厂，以合同价定期向农户收购茶果，同时借助琼海“北仍美丽乡村”的名气，开始打造“北仍山山柚油”的品牌。

“茶果什么时间采果，如何烘干、控温开榨……”通过3年摸索，王辉浩制定出包含从良种壮苗、种植管理、果实采收，到采后处理、炒制工艺等在内的全流程茶油生产技术规程，让合作社打造的山柚油品牌“北仍山”达到国家特级标准，代工的农户也主动找上门来。

随着茶果越来越多，量大后人工脱果来不及，王辉浩从外地购进了一套自动化脱壳机。“脱壳后，晾晒、烘干也很关键。”王辉浩发现，经过太阳自然晾晒的茶果，脱壳榨出来的油，香味层次感很丰富，持久性强。

“当然，炒制控温也是最关键的。”王辉浩告诉记者，“北仍山山柚油”之所以声名远扬，这得益于加工厂摸索出一整套的生产技术规程，这套流程均高于省、市出台的标准。而且在炒制中两个翻炒工人互相配合，一人一边同时翻炒，做到炒制茶果的温度把控的均衡，榨出来的油品香而不焦，油而不腻。

“一路向北，仍念故乡。”谈及“北仍山山柚油”品牌价值时，王辉浩信心满满，品牌合作农户目前在全岛已突破万亩，实现“全岛种植，北仍加工”合作模式。未来，他还想将基地打造油茶共享农庄，推进油茶产业全链条发展。

“目前，琼海油茶的种植面积大约有3万亩，每年加工量占全省75%以上，产值在2.2亿元左右。”琼海市热带作物服务中心主任戴俊表示，琼海市先后制定了《琼海茶油（山柚）生产技术规程》、《琼海茶油（山柚）》等4个标准规范，实现全产业链标准化生产，有力地保障产品质量安全，从而提高了琼海茶油在市场上的竞争力。



“高接换冠”改变油茶低产植株品质



专家深入育种基地培训种植户嫁接技术