



本版图片由海南农乐南繁科技有限公司供图
在海南种植的花墨香黑米。

种业赋能全链价值提升——

一粒黑米的“生金”之路

端午节将至，粽子市场又迎消费热潮。在琳琅满目的白糯米粽子中，一款通体乌黑、软糯Q弹的黑米粽子——南繁臻粽今年异军突起，成为消费者追捧的“新宠”。

咬一口软糯Q弹的外皮，浓郁的米香中带着一丝独特的肉香，没有传统黑米常见的涩味或粗糙感——秘密藏在米里：这不是普通糯米，而是中国科学院院士、华中农业大学教授张启发团队历时十余年育成的全谷黑米品种“华墨香”。

目前，“华墨香”黑米每公斤市场售价40—50元，市场仍供不应求。从南繁基地的试验田，到端午时节的品牌粽子，再到进博会的海南馆展台，“华墨香”走出了一条从品种研发到终端消费、从一产到三产融合的农业产业链升级之路。

□南国都市报记者 利声富



“华墨香”黑米。



采用“华墨香”黑米制作的南繁臻粽。

破解瓶颈： 让黑米从“难吃”变“好吃” 实现口感、营养、产量效益三大突破

首次登陆粽子消费市场便能迅速走红，在海南农乐南繁科技有限公司董事长王仕明看来，是优质品种自带的市场竞争力，是意料之中的成果。“尽管是第一次亮相粽子市场，但南繁臻粽凭借独特的风味让消费者争相尝鲜。”

长期以来，传统黑米存在蒸煮耗时、口感干涩粗糙、产量偏低等短板，难以适配日常主食消费需求，始终局限于小众杂粮范畴，产业发展陷入瓶颈。为破解这一行业痛点，张启发院士团队深耕十余年，全力攻克黑米种质培育难题。

团队广泛搜集整合国内外优质黑米种质资源，构建完善的种质资源库，经过多轮选育改良，成功培育出国内首个通过审定的米饭型全谷黑米系列品种——“华墨香3号”及后续迭代品种，彻底改写了黑米“难吃、难普及”的行业现状。同时，团队牵头制定全谷黑米行业首创标准，搭建成熟高效的蒸煮食味品质评价鉴定体系，为优质黑米产业化、标准化发展筑牢科研根基。

相较于传统黑米，“华墨香”系列品种实现口感、营养、产量效益三大核心突破。口感层面，彻底改良粗糙发涩的口感，煮熟后软糯弹牙、米香醇厚，自带独特清香，适口性可媲美优质白糯米；营养层面，富含花青素、γ-氨基丁酸及多种人体所需维生素，凭借全谷、全营养、全功能的特性，被称作“三全米”，采用糙米工艺完整留存营养成分，升糖指数更低，精准契合当下国民健康养生的消费趋势；产量与效益层面，该品种适配海南气候土壤条件，示范种植亩产可达800斤，远超传统黑米产量，即便市场售价每公斤40—50元，依旧市场紧俏，经济效益十分可观。

南繁加持： 依托南繁硅谷优势 加速科研成果落地转化

海南作为全国南繁育种核心区，汇聚70%以上主要农作物新品种培育资源，是我国种业创新的“加速器”和“天然温室”。“华墨香”的成功推广，正是南繁优势与科研成果深度融合的典范。

2023年，张启发院士在南繁基地叮嘱同行：“要利用好南繁基地，以之为圆心在海南积极推进黑米主食化，做好米饭型全谷黑米品种的生产示范。”2025年冬季，在海南农乐南繁科技有限公司的加工车间，他看了在海南种植加工出来的黑米后提出：“可利用南繁基地优势，依托南繁科技小院搭建全谷物研学科普基地，让种植户、消费者都明白好在哪。”

海南农乐南繁科技有限公司随即将其作为重点推广品种。“自2025年6月起，我们先后在琼海、东方、乐东、文昌、海口等地累计种植400多亩，亩产量平均800斤。”王仕明说，今年已启动规模化种植计划，标志着该品种从科研育种正式走向大规模产业化应用。

凭借南繁硅谷优势，“华墨香”黑米一亮相，不仅深受省内消费者青睐，而且出圈走向全国。2025年11月，在上海举行的第八届中国国际进口博览会上，“华墨香”作为海南馆代表性展品，受到国内外参展商关注，南繁优势正转化为市场优势。

链条延伸： 从一粒米到一只粽 附加值翻倍增长

农产品增值的关键，在于跳出“卖原料”，向精深加工和品牌化运营延伸。

南繁臻粽是海南农乐南繁科技有限公司延伸黑米产业链的关键一步。用南繁地里刚采收的“华墨香”黑米，搭配海南野生菠萝叶、散养海鸭蛋、慢养黑猪肉，采用东方市传统罗带粽制作方法，推出品牌粽子。

“我们以‘华墨香’为核心，打造‘种植+加工+文创+销售’全产业链，让一颗黑米价值最大化。”王仕明说，依托海南本地资源，他们采用东方市罗带粽子非遗制作技艺，以“华墨香”黑米为核心原料，搭配海南野生菠萝叶、散养海鸭蛋、慢养黑猪肉，制成南繁臻粽。包法紧实、锁香性强，兼具健康与地域特色，上市即受消费者青睐，线上线下销量喜人。

从一粒米到一只粽，南繁臻粽的品牌溢价非常明显。传统白糯米粽子单价多在5—10元，而南繁臻粽凭借“科技育种+健康营养+地域非遗”三重溢价，定价更

高、利润更厚，带动黑米附加值提升3—5倍，实现从“原料”到“高附加值产品”的跨越。

王仕明说，这一产品逻辑清晰：以科研育种突破品种瓶颈（一产根基），以规模化种植保障原料供应（二产基础），以深加工和品牌化开发终端消费品（三产延伸）。从每公斤40至50元的黑米，到附加值大幅提升的品牌粽子，“华墨香”走通了“田间到餐桌”的完整链路。下一步，他们将继续依托优势农产品，研发更多新产品，多渠道扩大市场销售，大幅增加农产品附加值，助力黑米产业做大做强，为村民增加就业岗位，带动增收致富。

产业启示： 全谷物风口下 海南农业的破局之道

随着我国粮食消费由“吃得饱”向“吃得好”“吃得健康”转变，作为一日三餐必不可少的主食，谷物怎么吃更科学、更健康，越来越受到人们关注。作为全谷物食物代表之一，黑米富含膳食纤维、花青素及多种矿物质，其升糖指数低于精白米，所以备受欢迎。

业内人士表示，“华墨香黑米+南繁臻粽”的双向成功，并非单一产品的偶然走红，更为海南热带特色高效农业转型升级，提供了可复制、可推广的破局思路。

品种创新是产业链的起点。农业现代化，种子是基础。唯有攻克品种“卡脖子”痛点，培育兼具优质、高产、高附加值的品种，才能抢占高端市场主动权。

南繁优势需向产业链下游延伸。南繁不仅是育种加速器，更可以成为品种展示、品牌孵化的综合平台。可从每年在海南繁育的品种中，选择一些有代表性的优势品种，延伸“种植—加工—品牌—销售”链条，推动农产品从“初级产品”向“精深加工品”“文创品牌品”升级，最大化产业价值。

从难登大雅的杂粮，到健康首选的主食，再到高附加值的文创产品，“华墨香”黑米的华丽转身，是科技赋能农业、创新驱动发展的生动缩影。随着全谷物消费浪潮兴起，海南依托南繁优势，将培育出更多“藏粮于技、藏粮于地”的好品种，让“一粒米”撬动大产业，实现从“品种优势”到“品牌优势”的价值跃迁。