



“

一颗金灿灿的柚子,剥开却酸涩无比,无法入口。然而,正是这看似无用的果实,竟是柚子中的“香妃”,身价高达11元一斤!更令人咋舌的是,1吨这样的香柚,仅能萃取出1公斤精油,价比黄金。它究竟藏着何种魔力?答案,就藏在湖南洞庭湖畔的岳阳县,藏在这颗名为“岳阳香柚”的神奇果实中。 撰文/本报记者钱烨



香柚可以加工成果酱,市场广阔。



岳阳香柚被称为柚中“香妃”,虽然不能吃,但是日化果饮的宠儿。组图/岳阳县委宣传部提供

## 洞庭湖畔的岳阳县 何以成为顶级香柚的“天选之地”

### 柚中“香妃”的 岳阳香柚有多香

岳阳香柚虽然不能直接吃,却是众多果饮与精油的灵魂。它那摄人心魄的香从何而来?

1月26日,在岳阳县杨林街镇尚书村的香柚加工厂内,工人们正在把刚下树的香柚加工成待处理的果皮,岳阳香柚其挥发性香气主要贮存在果皮中。拿出一个香柚轻轻一划,那种浓郁、带着阳光般活力的香气,如同香水炸弹般瞬间迸发,整个房间都沁人心脾。这香气的核心密码,是几种具有高香气活性的芳香物质共同作用的结晶。正是这些“黄金分子”,让岳阳香柚成为众多果饮与日化巨头的追逐目标。它虽酸涩,却是一座行走的芳香宝库。

而且岳阳香柚的维生素C含量,让柠檬都黯然失色。丰富的黄酮类化合物、天然果胶等,赋予其卓越的抗氧化与健康价值。

这颗果实的身世也颇为传奇,它本是中原物种,曾东渡日本,最终又被带回,现在岳阳县成为它的核心产地。

这其中还有一段故事,杨林街镇尚书村方玉兰女士是国内第一个将香柚从日本引进回国的人。一次偶然的机会,从事国际贸易的方玉兰在日本看到香柚的经济价值,联想到湖南是柑橘生产大省,家乡的气候十分适合种植柑橘类植物,于2006年引种栽培于岳阳县九马咀。经过20年的悉心栽培,现在“岳阳香柚”已成为岳阳县的一张名片。

当然,成就岳阳香柚柚中“香妃”的身份也绝非偶然。它的精魂,深植于它脚下的一方水土。岳阳县这片被洞庭湖滋养、被幕阜山余脉深情环抱的灵性地,烟波浩渺的洞庭湖以其“八百里洞庭”的磅礴气势,“衔远山,吞长江”的不二气魄,塑造了这里温润多泽、湿气氤氲的独特滨湖气候。幕阜山连绵的丘陵,如同大地的臂弯,为这片土地增添了丰沛的层次与活力。得天独厚的水陆要冲地位、世界级的湿地生态、富庶的滨湖平原与起伏的向阳丘陵,共同构成了岳阳县闻名遐迩的自然地理画卷。正是这张画卷,养育出一颗柚子独特的香。



当地人在采摘香柚。



岳阳香柚已成当地村民的“摇钱树”。



刚下树的岳阳香柚就被买走。

为何别的地方就长不出如此品质的香柚,唯有岳阳县成为顶级香柚的“天选之地”?

为了解答这个问题,我们从岳阳县城驱车向新墙镇新华村驶去,远处的香柚果园郁郁葱葱,起伏丘陵地上一棵棵香柚树已经一人多高。园子的主人张勇明在一线种植香柚多年,对于香柚的脾性摸得十分清楚。

岳阳香柚能够出众,答案深埋在该地独特的地理气候基因之中。三个环环相扣、缺一不可的自然密码,共同铸就了岳阳香柚的唯一。

岳阳县恰好处在北纬29°柑橘类物种生存的黄金纬度上。这一纬度精准设定了其四季分明、冷热交替的季风气候。冬季的适度低温是香柚完成生理休眠,诱导次年花芽分化,并显著提升果实香气物质积累的关键触发因子。严寒如同一位严格的雕刻师,淬炼出香柚馥郁的灵魂。

如今在岳阳县,岳阳香柚早已超越传统水果范畴,演变成一条深度融合、价值层层提炼的黄金产业链。

1月26日,在岳阳县杨林街镇尚书村的香柚加工厂内,我们品尝了本地企业加工的蜂蜜柚子茶,入口醇香,浓香扑鼻,既清爽口气又生津止渴。车间的柜子上展示着柚子加工品,从柚子酒、柚子酱到柚子饮料应有尽有,可见岳阳香柚的应用前景十分广阔。

目前,全县种植面积已突破3万亩,产业形态正从初级的鲜果销售、粗加工,快速向高科技、高附加值的精深加工领域跃进。而除了一些企业家,以村集体为主的经济组织也在不断涌现,小小的香柚正在成为激活乡村振兴的“黄金果”。在这片充满希望的土地上,岳阳香

### 岳阳县何以是香柚的“天选之地”

夏季充沛的光热资源,则保障了果实充分的膨大发育和糖分积累。科学观测表明,纬度向北偏移2°,冬季低温极易跌破零下10°C,香柚将面临冻害威胁。向南偏移2°,冬季低温不足,导致香气物质合成关键酶活性降低,香气淡薄,且夏季高温高湿易引发病虫害,果实品质显著下降。北纬29°是香型馥郁度与生存安全的黄金平衡点。

其次,岳阳县紧邻浩瀚的洞庭湖,如同一个巨大的天然生态引擎。广袤的水体有效调节着小气候,夏季湖水吸热降温,缓冲酷暑,冬季则缓慢释放热量,减轻寒潮侵袭。更重要的是,湖水持续蒸腾,向空气中输送大量水汽,形成了显著高于内陆地区的稳定高湿环境。这种独特的滨湖湿润小气候,如同为香柚树披上了一层无形的保水纱幔,既能有效抑制水分流失,防止香味物质快速挥发,也有利于柚果表皮油胞发育,促进芳香油

### 从枝叶到果实的“点金之术”

柚正以它独特的魅力,书写着乡村振兴的新篇章,让曾经默默无闻的小村庄,焕发出勃勃生机。

岳阳香柚全身是宝,如乒乓球大小的幼果,是制作高端柚普茶的绝佳原料,果香与茶香交融。尚未转黄的青果,取其果肉制成青果泥,或精细研磨成粉,是日本料理中提味增香的秘密武器。成熟的金黄果实,除了萃取价比黄金的精油,更是酿造柚子酒、柚子酱、柚子茶的上品原料,口感芬芳无比,茶水清冽甘醇。

连叶、花、枝条也有其价值,可回收用于熬制精油或入药,加之日韩市场对诸如柚子酱、柚子调味料、护肤品需求巨大,岳阳香柚一时成为橘柚家族中的瑰宝,其价值未来不可估量!风靡全国的

脂的合成与储存,让香气长久地保存在皮脂之中。

洞庭湖千万年来泥沙淤积,在沿岸尤其是如九马咀这样的滨湖区域,形成了深厚、富含有机质和矿物质的冲积土壤,这些由湖水搬运沉积的肥沃淤泥,为香柚树提供了理想的矿物质养分。

岳阳县地貌以丘陵为主,尤其是环湖区域和幕阜山西麓余脉,这些连绵起伏的丘陵,特别是其向阳的斜坡构成了香柚生长的天然“吸光场”。向阳坡地接受日照时间长、强度大,能有效避免北坡的遮蔽和冷空气沉积。充足而稳定的日照是香柚进行高效光合作用的能量源泉,更是芳香物质生物合成不可或缺的生命动力。

位于洞庭湖畔的九马咀,正是凭借其背靠丘陵、面朝大湖、坐拥向阳缓坡的完美地形组合,成为岳阳香柚无可争议的核心产区。这里的每一缕湖风、每一寸光照,都在雕琢香柚的芬芳。

蜂蜜柚子茶,其核心风味正源自香柚的独特香气与营养。如今,岳阳县已然推出自有品牌的高端柚子饮料,清甜解腻,潜力无限。

从一颗酸涩的果实,到价值千金的精油;从洞庭湖畔的丘陵坡地,到风靡世界的饮品,岳阳香柚的故事,是自然天赋与人类智慧共同谱写的黄金传奇。北纬29°的精准馈赠,滨湖丘陵的无私孕育,让岳阳县成为这颗“黄金果”的灵魂故乡。当你下次在清风中吸饮蜂蜜柚子茶,闻到那清冽悠长的柚香,或许能感受到,那是裹挟阳光与雨露,浓缩无数风情的湘北大地献给世界最芬芳的盛情之物。而对于岳阳香柚而言,这片金色产业的光芒,才刚刚开始照亮世界。

▼岳阳县滨湖环境十分适宜种植岳阳香柚。图/甘童坤