

甬上好物——冬季品柑橘正当时

【“圆似珠，色如丹。”“珠颗形容随日长，琼浆气味得霜成。”古人笔下的柑橘圆润、靓丽，经霜后味如琼浆。象山“红美人”、赣南脐橙都是柑橘中的佳品，果汁充沛，甜蜜中捎带似有似无的酸，冬天品尝正当时。】

橘中“爱马仕”“红美人”人见人爱

象山“红美人”被誉为橘中“爱马仕”，皮薄、肉嫩、汁水多，非常诱人。“甬上好物”平台和象山柑橘产业联盟、宁波市供销合作社旗下宁波馆合作，找到位于象山的力古农场，把果园“盘下来”，让甬上粉丝都能买到品质优越、价格合理的“红美人”。

“红美人”“待字闺中”十五载才真正走红，象山柑橘产业联盟理事长张来伟介绍，早在2001年，象山当地就已经开始对“红美人”进行选育，一直到2015年、2016年，“红美人”才真正“爆红”。

这跟“红美人”的娇贵有关。它对气候条件、地理环境还有土壤都有着近乎严苛的要求。

以气候、地理条件为例，象山地处北纬30°，年均日照超过2000个小时；又是海洋性气候，空气中富含的负氧离子和盐分是“红美人”生长必不可少的。

象山的丘陵坡地也为“红美人”提供了适合的生长环境。丘陵坡地多沙土，相比黏土更适合本身就不太喜水的柑橘生长。

在张来伟的经验中，种植“红美人”需要大水大肥，就像养孩子，吃得多才能长得快。可一味的胡塞海吃，并不能养出壮实的娃，让吃下去的东西尽可能转化为可吸收的营养才是关键。“养得好的‘红美人’，三年就能挂果15公斤，养得不好的，依旧还是小小一棵。”

对“红美人”来说，“树存活的时间越长，越老，结出来的果越好吃。”力古农场的股东之一黄旭承说，该农场是象山较早实施“红美人”“高接换种”的农场。简单来说，就是将“红美人”的枝条嫁接在其他品种的橘树上。相比直接从一棵“红美人”的幼苗开始培育，这种做法收效更快。

农场里的不少果树有三四十年的树龄。对一棵树来讲，这个“年纪”算是“树到中年”了，但对挂果来说，却是“正当壮年”。 石承承/文 崔引/摄

象山“红美人”

5斤/6斤礼盒装
江浙沪皖包邮，默认顺丰发货
119.00元-149.00元

远方的甜爽如期“飞”来

黄澄澄的椭圆形果实肉质饱满；果皮不算薄，但自带清香，而且锁水能力超强，下树10多天，剥开后果汁仍然丰盈。最近，汁水充沛、甜度适中略带微酸的赣南脐橙又到了品尝佳季。

赣南脐橙素有“中华名果”的称号，赣州更是被誉为“世界橙乡”。赣南脐橙生长于北纬17.5°，光照充分，水分充足，口味甜香，果汁含量很高。

橙农刘茂园家在赣州市寻乌县古谭镇上车村，夫妇俩种植了10多亩脐橙树。

记者通过视频看到，山上有大片的果树，一派丰收景象，枝头挂满了果实，枝条被压弯了腰。脐橙树下，一群放养鸡正在悠闲地啄食散步。

老刘非常自豪地介绍，他们家种植脐橙，靠这份收入，培养三个子女成长。夫妇两人守在老家打理大片的脐橙林，拔草、施农家肥，忙得不亦乐乎。好在搭建了防虫网，基本不用喷洒农药，也减轻了一些劳动量。每年可以采摘好几万斤脐橙。

当地几乎家家户户都种植脐橙。赣南脐橙光照充分，甜爽可口。老刘家的脐橙个头均匀，直径在70毫米-95毫米之间。

11月份脐橙进入成熟期。根据顾客的订单，现摘现卖，果实新鲜度非常高，下树后可以储存15-30天。这样边摘边卖，一直到春节前，果实才全部采摘下树，妥善储存，可以卖到明年开春。

谢昭艳/文 图片由农户提供

赣南脐橙

整箱10斤/68元
快递0-13元

这座海岛私藏一大片“调色盘” 很多人慕名而去只为这一味



盐农拿着“打花”的工具。

宁波象山县拥有悠久的制盐历史，最早可追溯到汉代，晒盐技艺传承至今已有1300多年，曾是响当当的“贡盐之乡”。

在岁月的长河中，不少盐场逐渐消失，如今，在象山花岙岛还保留着一处海盐手工晒制盐场，现在还是国家级非物质文化遗产传承基地。上千年来盐农海上采盐的历史足迹在这里清晰可见，而每年盛夏，古法晒盐采盐的火热场景成为花岙岛一道亮丽的风景线。

从空中俯瞰，象山花岙岛大佛头山下，千亩盐田如同调色盘一般多彩，一片片盐花在太阳的炙烤下闪烁着晶莹。

盐农们拿着一根竹竿，一头绑着一根长长的绳子，在盐田结晶滩中来回拖动，这个步骤叫做“打花”。

这活看似简单，其实非常费力气。“打花”是为了把粗盐结晶体打散，让盐更加均匀细腻。“打花”后的结晶滩如同一幅巨大的抽象画，白色的盐勾勒出盐农们

的艰辛。

花岙盐场是八级滩，一到五级是蒸发，六、七级是调卤，最后一级是结晶，保留了古法晒盐的技艺。

每一级的蒸发滩盐度都不一样，由于沉淀物种类不同，每一级蒸发滩都呈现不一样的颜色，而每一个蒸发滩的卤水盐度也不尽相同，这也是每块盐田色彩不一的原因。

烈日下晒盐夜半收盐，在点点星光下，盐农们摸着黑开始了收盐工作。因为如果白天收盐，会影响卤水质量，这样海盐的产量和质量都会下降。

日晒夜收，非常艰辛，但盐农们倒映在盐田里的身影依然从容不迫，他们看似平凡无奇，却如同食盐一般，是人生中不可或缺或的滋味。许多市民慕名来到岛上，参观晒盐技艺，购买天然晒制的海盐。

花岙岛海盐承袭古法人工晒制，色白粒细，味咸而鲜，回味有甘。 郑凯侠/文 朱佳凯/摄



古法海盐

19.9元/5包
限时抢购中 包邮



甬上好物
扫码就可下单