

记者走进高州分界镇储良村民间作坊 从“金牌鲜果”到“优质桂圆”

图/文 茂名日报社全媒体记者 甘杨松 蔡杨颖琳

高州储良龙眼凭借卓越品质享誉全国。其不仅多次斩获全国水果评比金奖,更于2011年入选“岭南十大佳果”。世界储良龙眼发源地的高州分界镇储良村,3500亩种植基地今年预计产出6000多吨鲜果,为当地加工产业提供了优质原料。

走进储良母树公园,那棵被誉为“龙眼珍稀优原单株”的储良龙眼母树苍劲挺拔。枝干虬曲伸展,繁茂的枝叶如绿色华盖遮天蔽日,阳光下叶片闪烁着油亮光泽。枝头挂满的龙眼果实饱满圆润,轻轻剥开一颗,晶莹剔透的果肉包裹着乌黑果核,散发着清甜果香,见证着储良龙眼百年传承的优良基因。

记者走进民间作坊,村民们正专注地进行手工去皮挑核。一簸箕200多颗龙眼,需经40分钟细致处理。处理后的果肉被放入特制烘房,以荔枝柴火恒温烘焙,纯天然无添加的工艺锁住鲜果本味,制成的桂圆肉色泽金黄,保留着农家特产的纯正风味。依托电商渠道,这些传统工艺制品正走向全国消费者的餐桌。

在现代化加工企业,龙眼经工人手工去皮挑核后,果肉进入专业烘干炉历经24小时烘干。成品桂圆肉呈现诱人的焦糖色,打开包装便香气扑鼻,每一颗都凝聚着标准化生产的匠心。

从百年母树孕育的优质鲜果,到传统柴火烘焙的农家风味,再到现代化产业链的标准化加工,高州储良龙眼干加工产业既坚守品质初心,又融入创新活力。这条从田间到舌尖的产业链,不仅让“金牌龙眼”的甜蜜得以延续,更成为带动地方经济发展、助力乡村振兴的重要力量。



扫一扫 更精彩



正值暑期,小朋友们也参与桂圆肉的制作。



龙眼硕大饱满。



去核的龙眼肉晶莹透亮。



准备烘培龙眼。



龙眼在高温下,烘烤出多余的水分。



成品桂圆肉呈现诱人的焦糖色,打开包装便香气扑鼻。



包装好的桂圆肉。



高州储良龙眼母树。