

## □探寻十堰特色农产品发展路径③

“橄榄油被誉为“液体黄金”、“可以吃的化妆品”，是世界上公认的“植物油皇后”。但是，因其来自遥远的地中海，进口昂贵，大众消费对其“敬而远之”。自从丹江口库区被发现是“东方地中海”后，越来越多的人在家门口就能吃上新鲜的特级初榨橄榄油。这多亏一群发展油橄榄产业的人，而湖北鑫榄源油橄榄科技有限公司董事长朱瑾艳是其中的杰出代表。

■文、图/记者 徐正国

# “液体黄金”橄榄油

## 她与油橄榄结下不解之缘

连朱瑾艳自己也没想到，后半生会与油橄榄结下不解之缘。

朱瑾艳是竹山人，文静内敛。她大学学的是工艺美术专业，毕业后做过汽车和酒店生意，还攻读了EMBA，是很多人眼中的“白富美”。

然而，5年前，她作出了一个让人意想不到的决定：转战农业，种植油橄榄！

跨界进军自己从未涉足的行业，朱瑾艳何来这么大的勇气？

“我种油橄榄，源自我姐夫方东的孝心和我的亲身体验。”朱瑾艳说，“通过他，我意识到油橄榄是个健康大产业。”

原来，早在2003年春节前，方东的母亲突发心脑血管疾病住进医院。医生说，这种病没有特效药，建议多吃橄榄油，最好每天喝几毫升。尽管进口橄榄油200元一斤，为了母亲，孝顺的方东照买不误。一年后，母亲康复。

由此，方东产生了一个想法：橄榄油这么好，如果我们自己种橄榄树，自己榨油，就不用吃昂贵的进口橄榄油了。

此后5年，方东东奔西走，将优选的5个油橄榄品种试种成功，并将小批量橄榄果运往甘肃榨油。他将其中一部分送给朱瑾艳食用，让她体验橄榄油对身体好处。

“吃了一段时间后，我感觉身体有了明显变化，特别是皮肤，多了光泽少了皱纹。”朱瑾艳说，“也是从那时起，我对回乡发展油橄榄产业动心了。”

## 大尖山上的东方橄榄园

郧阳区杨溪铺镇的大尖山上，一眼望不到边的橄榄树覆盖着1700亩土地。这里依山傍水，阳光充足，朱瑾艳准备将这里打造成“东方橄榄园”。

11月4日上午，记者采访时，园里的工人正在养护3棵来自西班牙的古老橄榄树。

“这一棵是千年‘橄榄王’，树龄1100年，另外两棵，一棵500年，一棵350年。”朱瑾艳告诉记者，“这是我们园里的迎宾树，目的是让更多的人知道橄榄树是长寿树，它的果是长寿果，果子榨成的油是长寿油，人吃了健康长寿……”

在“橄榄王”旁边，几栋小洋楼已拔地而起。朱瑾艳说，这是“东方橄榄园”田园综合项目中的一部分——国际油橄榄文化交流中心，预计12月可建成。

朱瑾艳要把这个“东方橄榄园”打造成“油橄榄产业+休闲游+文化体验+科普+创意教育+艺术酒店+民宿”的生态田园示范综合体，以充分展示十堰油橄榄的发展历程，告诉人们十堰油橄榄的珍贵与来之不易。

记者看到，远处的山坡上，一群人正在橄榄林里铺设管道、翻土、浇水、施肥。

站在高高的山岗上，朱瑾艳指着眼前这片油橄榄种植基地说：“这里原本是一片荒山，2018年，我们将其流转过来开垦种植橄榄树，既为人们提供高端的健康油品，又保护了库区生态，可谓一举两得。”



湖北鑫榄源油橄榄科技有限公司员工在采摘橄榄果。

## “东方地中海”里的大产业

轰轰烈烈地发展油橄榄产业，朱瑾艳绝非一时头脑发热，而是经过了深入的科学考察。

橄榄树生长在北纬32度的地中海国家，比如意大利、西班牙、土耳其、以色列等，种植历史长达6000年。

朱瑾艳请教中国林科院油橄榄专家得知，十堰境内的郧阳、郧西、丹江口等与世界油橄榄故乡同处在地球北纬32度线区域，有独特的土壤、水分、阳光、气候资源优势，是无可复制的“东方地中海”和“橄榄油黄金产区”。

从2015年开始，朱瑾艳全力以赴发展油橄榄产业。如今，湖北鑫榄源油橄榄科技有限公司油橄榄种植面积已达5000余亩，挂果率达30%。该公司还以“企业+基地+合作社+农户”的模式，在丹江口库区发展油橄榄基地近5万亩，辐射到了郧阳区、丹江口市、郧西县15个乡镇、30个村，近200个油橄榄种

植大户从事油橄榄种植，现已发展8个油橄榄种植公司、20个油橄榄专业种植合作社。

朱瑾艳说，公司今年收购加工自产的橄榄果达2000余吨，可榨油200吨左右，产值6000万元左右。再过几年，待5万余亩油橄榄进入丰产期后，预计油橄榄果产量可达到37500吨，生产橄榄油4000吨左右，销售收入可达8亿元左右，利税近8000万元，可以带动成千上万户农户致富奔小康。

尽管丰产期的效益可观，但与我国每年的橄榄油进口量相比还是显得太过渺小。据海关总署、华经产业研究院的数据显示，2019年中国橄榄油进口数量为53699吨，同比增长35.64%。

所以，作为“东方的地中海”，十堰发展油橄榄产业的潜力巨大。这正是朱瑾艳前行的动力。

## “液体黄金”国际国内屡获大奖

“来，尝一下我们自己产的橄榄油。用它炒菜油烟小、味道香。油还可以直接拌饭吃、直接喝，对身体健康很好。”朱瑾艳告诉记者，橄榄油在西方被誉为“植物油皇后”、“地中海甘露”、“液体黄金”，可促进人体血液循环，改善消化系统和内分泌系统。欧洲人全部吃橄榄油，所以很少得心脑血管疾病。

在郧阳经济开发区的生产车间，该公司今秋橄榄油鲜榨已近尾声，几个巨大的智能恒温储油罐里装满鲜油，已灌装好的鑫榄源牌产品正源源不断地流上消费者的餐桌。根据油品等级不同，每斤价格在200元上下。一个三口之家，常年食用需要花费5000元到10000元。

“你看，我们的橄榄油多香、多新

鲜，从田间采果到车间冷榨，必须在8小时内完成。”朱瑾艳指着从意大利进口的全套橄榄油冷榨设备说，2016年10月，由它首次开榨的鑫榄源牌橄榄油，以出众品质获得中国粮油学会油脂分会授予的唯一橄榄油领域的“健康油脂金奖”。

此外，该公司及产品还在国际国内评比中获得“优质产品金奖”、“健康中国·好食材”、“健康中国·领军企业”、“中国好粮油”示范企业等荣誉称号。目前，该公司已成为中国橄榄油新国标的制定起草单位。

在产品展览区，除了橄榄油，该公司与武汉轻工业大学研发团队合作，研发的橄榄精油、橄榄乳液、面膜，橄榄保健胶囊，橄榄茶饮料，橄榄盆景等，成为人们生活的快乐分享。