

## 南丰蜜桔

南丰蜜桔为我国古老柑桔的优良品种之一，是江西省的名贵特产之一。历史上就以果色金黄、皮薄肉嫩、食不存渣、风味浓甜、芳香扑鼻而闻名中外。据《禹贡》记载，早在两千多年以前，南丰一带所产的柑桔，就已列为“贡品”。唐宋八大家之一的曾巩，曾写诗赞美家乡的柑桔：“鲜明百数见秋实，错缀众叶倾霜柯。翠羽流苏出天仗，黄金戏球相荡摩。入苞岂数桔柚贱，宅鼎始足盐梅和。江湖苦遭俗眼慢，禁御尚觉凡木多。谁能出口献天子，一致大树凌沧波。”当时蜜桔已能献给天子，故南丰蜜桔又有“贡桔”的美誉，曾被斯大林同志誉为“桔中之王”。

目前已经选育出大果、小果、桂花蒂、早熟、短枝、无核等各具特色的优良品系和株系。每个品系各具独特的风味。大果：是南丰蜜桔的丰产品种，果形大，树势强健，叶子相对较大，抗逆性好。小果：又称金钱蜜桔，品质特优，皮薄，核少，每果平均种子在1粒左右，含糖量高，香味浓郁，汁多味佳。桂花蒂：也称柿蒂，蒂大而凸起，形状桂花而得名，香味和贮藏性能都较好。早熟蜜桔：比其他品系提前成熟20天左右。短枝株系：指桔枝短，节间密而枝条粗壮，叶片深绿，适宜密植。无核品系：指种子极少，每10个果中，仅有1-2个种子，味香甜。

南丰蜜桔食用价值和药用价值都很高，全身都是宝。鲜果营养丰富，在100毫升果汁中含糖11.3克，柠檬酸约1克，维生素C19.5毫克，溶性固性物14%（主要是糖、氨基酸、磷、铁、钙等元素）。桔皮有理气健脾、祛湿化痰的作用；桔络有通络舒筋、顺气活血的功效；桔核能理气、散结、止痛。南丰蜜桔还可以作为加工业的原料，如用桔皮提炼的橙皮甙能制成防治动脉粥样硬化、心肌梗塞的药品；用果肉酿酒、酿醋，制作出蜜桔香槟酒、蜜桔可乐等，具有独特的香味。用桔皮桔花可提炼出天然果胶和香精，安全、广泛地应用于食品工业和医药工业。南丰蜜橘又称金钱蜜橘，福建称邵武蜜橘，原产江西南丰。其主要特点：树势中等，树冠半圆头形，开张，枝梢细长而密；果实扁圆形，单果重25~50克，

果色橙黄，较光滑，皮薄易剥；果肉柔软多汁，风味浓甜，可溶性固形物14%，糖含量10~11克/100毫升，酸含量0.9~1.0克/100毫升，品质上等；果实11月上、中旬成熟，无核或少核。南丰蜜橘喜温、喜光照，适应性广，能耐-7℃低温。果小皮薄质优，因其采收费事、采前裂果等原因发展不快。可在江西南丰等地发展。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/nflj-307531.html>