

十年磨一剑 “香玉”如何从典籍中走来

在菏泽，牡丹不仅是一道风景，更是刻在城市血脉里的产业根基。历经千年种植繁育，菏泽坐拥海量牡丹种质资源，而香玉牡丹这一匠心之作的诞生，背后是一段长达近十年的坚守与深耕。故事要从1964年说起，彼时中国牡丹品种正处于萎缩期，保种与育种工作迫在眉睫，菏泽赵楼牡丹园(曹州牡丹园前身)的多名牡丹专家，启动了一项极具远见的牡丹选育计划。

培育一个牡丹新品种，从来都是一场与时间的赛跑。“培育一个牡丹新品种，往往需要十多年时间，上千份观察记录，十多年持续跟踪，每一次移动、每一次扩繁都不能出错。”牡丹专家赵孝庆介绍，从授粉、杂交获取种子，到播种开花，需三到五年；后续的分株、嫁接、扩繁，每一步都要经过多年跟踪观察和记录，确认性状是否稳定、一致，有无变异或退化。

历经近十年潜心培育，1973年，香玉牡丹正式诞生，与它一同问世的还有冠世墨玉、粉中冠、珊瑚台等品种，这批品种后来被称为“中国第一代牡丹新品种”，以区别于传统牡丹品种。谈及命名由来，赵孝庆回忆道：“这种花长势旺、花大、香味浓郁，色白如玉，亭亭玉立。我们借用了《红楼梦》中的‘香玉’一名，为其取名。”

作为菏泽牡丹的标志性品种之一，香玉牡丹有着独一无二的特质：初开时呈粉白色，盛开时则洁白如玉，宛如羊脂美玉雕琢而成。花朵直径可达20厘米左右，花头直立，株型较高，层层花瓣舒展丰盈，尽显雍容气度。更难得的是，它有着“牡丹第一香”的美誉，花香清甜浓郁，沁人心脾，风过之处，十里飘香，这也是它得名“香玉”的另一层缘由。

不同于普通观赏牡丹花瓣单薄、口感青涩，菏泽香玉牡丹的花瓣肥厚紧实，肉质细腻，天生具备食用的优良禀赋。更难得的是，它同时具备观赏、鲜切花、油用、药用、食用的全链条价值——这在牡丹品种中并不多见。从科学角度看，香玉牡丹花大、味香、产量高，观赏性极佳，是适宜用作鲜切花的优良品种，同时它具有较强的结实能力，根系发达，兼具油用与药用价值，这些多维度的特性，让它在众多牡丹品种中脱颖而出。

事实上，香玉牡丹走上餐桌，远比它获得官方认可要早得多。自诞生以来，香玉牡丹便在当地百姓的日常生活中占据一席之地。在菏泽民间，当地花农、百姓早有采摘香玉牡丹花瓣，泡茶、做糕、入菜的传统。春日里尝一口牡丹鲜，早已是菏泽人独有的生活雅趣，这种朴素的食用传统，在菏泽民间延续了数十年，也为香玉牡丹申报可食用食品原料，打下了深厚基础。如今，在菏泽曹州牡丹园、百花园等核心产区，香玉牡丹种植面积已达数千亩，植株长势健壮、年年花繁叶茂，成为本地牡丹种植户重点管护的优质品种，也为其后续的食用开发提供了充足的原料保障。

严苛闯关卡 数年攻坚拿下“食用身份证”

从民间传统食用，到国家层面合法合规走上餐桌，香玉牡丹的蜕变之路，凝聚着菏泽科研与产业界的数年坚守与严苛攻坚。民间食用与官方认可之间，原本就隔着一条漫长的安全性与标准化验证之路。

长期以来，国家认可的食用牡丹花仅有凤丹一种。凤丹主要作为油用牡丹推广，其籽可榨油，花瓣亦有食用价值；香玉的获批，打破了可食用牡丹品种单一的局面，也让菏泽成为全国唯一坐拥两大可食用牡丹品种的牡丹主产区。为了让本土优质牡丹释放更大价值，菏泽牵头启动香玉牡丹新食品原料申报工作，开启了一场全程零容错的科学验证。

数年时间里，本土科研团队联合专业机构，对香玉牡丹开展全维度检测论证：逐一剖析营养成分，精准锁定花瓣中的多糖、多酚、氨基酸等多种有益物质；全面开展毒理学评估、卫生检测，严把食品安全关口；完成品种基因鉴定、种植溯源验证，确保品种性状稳定、种植来源可查。每一组数据都反复测算核验，每一份报告都历经层层把关，面对国家级评审的严苛要求，团队不断完善材料、补充实验，历经多轮专家评审，最终凭借过硬的品质、严谨的科研数据，让香玉牡丹顺利通过审核。

这份国家级认证，不仅是对香玉牡丹食用安全性、营养价值的权威认可，更彰显了菏泽牡丹产业的科研实力，让菏泽在全国牡丹食用产业发展中，占据了绝对领先地位。同时，评审明确的食用禁忌与安全标准，也为菏泽本地企业规范化生产、市民安全食用，提供了清晰的指引，也让菏泽牡丹产业发展更具规范化、标准化优势。



菏泽香玉牡丹成功拿到食用“通行证”。

从《红楼梦》里走出， 菏泽香玉牡丹喜提『食用身份证』 62年，这朵花能『吃』了

四月芳菲褪去，菏泽万亩牡丹花海虽已谢幕，但“中国牡丹之都”的热度并未消散。近日，由菏泽本土潜心培育、规模化种植的香玉牡丹，正式通过国家卫健委新食品原料评审，成功拿到食用“通行证”，成为继丹凤牡丹之后，全国第二个可合法食用的牡丹品种，也让菏泽成为全国唯一坐拥两大可食用牡丹品种的牡丹主产区。这朵扎根曹州大地的白玉名花，从观赏到食用，等了近半个世纪。它为何能从众多牡丹中脱颖而出，成功拿下这张珍贵的“入场券”？



花农在香玉牡丹种植基地查看长势。



凉拌牡丹



蜂蜜拌牡丹鲜花

国色入饌来 解锁菏泽牡丹舌尖新吃法

花开可赏，花落可食，如今的菏泽香玉牡丹，让春日浪漫真正变成可品尝的滋味，也为菏泽餐桌增添了独有的风雅风味。

清晨时分，采摘下带着露水的新鲜香玉牡丹花瓣，清水洗净，无需复杂加工，直接入口，脆嫩的花瓣在唇齿间化开，清甜回甘伴着浓郁花香，满是春日的清鲜与纯粹；取晒干的香玉花瓣，用温水冲泡，茶汤清浅透亮，花香绵长悠远，闲暇时一杯入喉，温润解乏，是专属菏泽的养生茶饮。

在菏泽的农家小院、特色餐馆里，大厨们更将香玉牡丹的食用价值发挥到极致：简单的牡丹炒蛋，金黄的鸡蛋搭配洁白花瓣，花香与蛋香交融，鲜香雅致不油腻；裹上薄面油炸的香玉花瓣，外酥里嫩，一口咬下花香四溢，成为备受欢迎的特色小吃；炖上一锅本地鲜鸡汤，出锅前放入几片牡丹花瓣，瞬间中和油腻，汤汁愈发清鲜

甘甜；依托菏泽成熟的牡丹食品加工产业链，香玉牡丹还被制成牡丹糕、牡丹酱、牡丹甜品、牡丹馅料等系列美食，从家常餐桌到特色伴手礼，全方位走进大众生活。

每逢花季，不少游客慕名来到菏泽，赏万亩牡丹花海，品地道牡丹美食，沉浸式感受“中国牡丹之都”的独特魅力，赏花、食花、游花田，成为菏泽文旅的新亮点。本地不少餐饮商家也紧跟热潮，推出牡丹主题宴席，将香玉牡丹融入鲁菜烹饪，打造出兼具颜值与风味的特色菜品，收获了市民与游客的一致好评，也让牡丹美食文化深深融入菏泽城市烟火。

从1964年启动选育，到1973年诞生，再到2026年获批为新食品原料——香玉牡丹用62年时间，完成了从一粒种子到一张“合法食用身份证”的跨越。这62年里，藏着菏泽牡丹育种人的坚守，从最初的保种育种，到精心培育出香玉这一优质品种，再到历经数年攻坚拿下食用认证，每一步都凝聚着匠心与付出。

如今，当人们再次在菏泽的牡丹园里看到那一抹洁白如玉、香气袭人的香玉牡丹时，或许会想起：这朵花不仅能供人观赏，能入饌品尝，还承载着一个团队数十年的育种坚守，以及一座城市与牡丹相伴相生的烟火情怀。它从典籍中走来，从花田中升起，最终走进寻常百姓家，成为菏泽大地上一朵兼具颜值与烟火气的“珍宝之花”。

好山东

齐鲁晚报

A06-07

2026年5月7日
星期四

好
人
、
好
品
、
好
客

主编：高俊峰 责编：于海霞 美编：陈明丽 组版：颜利



扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题

