

◀上接B02版

海南水果简史

名称比“菠萝”多一个字的另外一种水果，也是外来客。

菠萝蜜原产西域，但何时传入中国至今仍无定论。它最早的汉字写法是“波罗蜜”，有着佛教背景。

据岭南的地方文献记载，大约在南朝萧梁时期（480—557），有一位名叫达奚司空的西域贡使，携带两颗菠萝蜜种子来到广州黄埔港岸边的南海庙东西两侧栽种，不久生根发芽，长成大树，此后便传种多处。

日本僧人元开的《唐大和上东征传》，写到鉴真一行在海南岛见到过菠萝蜜。那么，最晚在唐代天宝年间（742—756），海南岛已经开始种植菠萝蜜。

临高举人王佐的《琼台外纪》称，菠萝蜜传入中国不久，大概在元代中期，明初才在临高县开始种植，后来附近的县大半都种植了。据正德《琼台志》记载，出产于临高县的菠萝蜜品质是最好的。

难怪宣德二年（1427年），明朝内官派人年年将它作为贡品征调京城，临高百姓为此很是痛苦。正统改元（1436年），太皇太后临朝，禁止了入贡，百姓才得以喘息。

即使以王佐的说法为准，菠萝蜜在海南岛至少也有600多年的历史了。

海南特产芒果也是外来物种，最早从越南传入，迄今

有100多年的历史。此后，又从泰国、印度、台湾、广西等地引进多个品种，可以说世界各地的芒果品种，差不多都能在海南岛见到。

1990年时，海南岛的芒果种植面积还不到8万亩，目前已超过80万亩，坐上海南水果的“头把交椅”。芒果扬花时节，最怕阴雨连绵，因此，早春干旱、阴雨较少的海南岛西南地区——昌江、东方、乐东和三亚，最是适宜种植芒果，昌江还因此拥有“中国芒果之乡”的美誉。

再说说荔枝的“远房亲戚”——毛荔枝，不过现在普遍的叫法是“红毛丹”，在植物分类上，它与荔枝同属一个科。

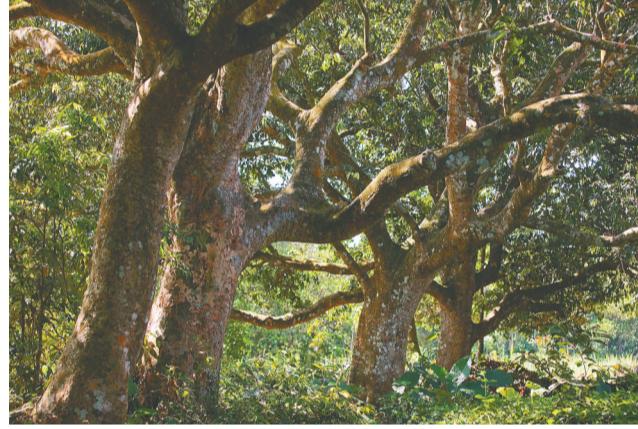
其实海南本土也有野生的红毛丹，保亭、昌江、澄迈等县的山区都有分布，但是现在市面上销售的都是保亭热作所上世纪60年代从马来群岛引种的，目前成为保亭的特有水果。这种水果表皮有软刺，形状像小刺猬，一般在6~7月挂果，10~12月成熟。

开放的海南岛，兼容并蓄，如同接纳天南地北的人一样，这里也引进越来越多的外来作物，一些还是经济效益较高的水果作物，譬如火龙果、百香果、诺丽果和牛油果等等。此次海果会上，来自海南白沙的一种“改良版”牛油果，叫价每斤25元，身价超过了从原产地南美洲进口的“原版”。■



保亭是目前我国最大的红毛丹生产基地，种植面积达3.3万亩。2016年，“保亭红毛丹”获得国家商标局颁发的地理标志证明商标证书。

海南日报记者 武威 摄



海口市永兴镇的野生荔枝林。

海南日报记者 李幸璜 摄

从贸易历史看海南水果出路

文\海南日报记者 陈耿

的。产于南美洲的牛油果，一般都是六成熟就采摘，哪怕在路上跑一个月才来到中国，进入超市在冷柜储藏销售，最快也要一周后才全熟。而白沙产的在树上全熟的牛油果，如若没有冷藏，只有3天的保质期。

不知道是灵感所致还是受到某种外在启发，海口羊山先民竟然在100多年前，就学会了制作荔枝干——用5斤新鲜荔枝，烘出1斤干货，水分消失，皮肉分离。既然留不住你的鲜美，那就设法留下你的味道和营养，不失为一种现实可行的“妥协”。

陈光良教授认为，根据1933年陈铭枢编著的《海南岛史》对本岛荔枝生产的记述“荔枝各县均有之，果实酸甜不一，亦有核甚小者。以琼山永兴市为最多，岁中产额，不下万担。海口制荔枝干及罐头业者，多采购之。野生荔枝，实酸，其木即酸枝也”，可见20世纪上半叶，海南的荔枝种植加工已取得可喜的业绩。

海果会上展示的海口永兴荔枝干。 陈耿 摄

海南岛孤悬海外，历史上本土的水果要走出去，交通不便是最大的掣肘。这种窘境在清代中期海运发达以后，已经得到解决。当下，对本岛水果交易最大的制约，主要还是保鲜问题。

海南水果往往因其独特功效而受青睐，比如芒果，据《广州志》记载，由于它能解决晕船之苦，古时候那些长年跑海上运输的人，都舍得花高价购买青芒果备用。

“清代中期以后，随着海上运输航运兴盛，椰子作为本岛著名土特产，因其储运方便，需求渐旺，购销量大增。”

然而，并不是所有的果类都像椰子、槟榔那么幸运，毕竟它们易于保存，更多的海南水果往往难逃“红颜命薄”的命运，荔枝更有“一日色变，二日香变，三日味变，四五日外，色香味尽去矣”之说。

这应该是大多数热带水果的共同命运，不只是海南岛

如法炮制，同样的处理方式也可以用在龙眼身上。

海南本地出产的水果，绝大多数的成熟期都在夏季，那么多的热带水果，像赶庙会一样扎堆在炎炎夏日上市，一旦滞销，该是多么可怕的场面！

考虑到储存和运输鲜果成本过高，且中途容易腐烂造成损失，在本土进行粗加工和深加工是完全可取的。

陈光良告诉记者，除了土法制作荔枝干、龙眼干，海南还可以借鉴东南亚一些国家的做法，比如，菠萝蜜、香蕉可以制成干片；过去生产罐头的方式仍可沿用，如菠萝罐头和荔枝罐头；芒果可以制作芒果汁。

更可喜的是，海南本土有更多的人在夏季水果的深加工上动脑子和付诸行动。4年前，海口永兴人黄时京就开设了黄皮果脯加工厂，每年产量2万多斤，主要在本地和网上销售。

可以展望，通过精加工、打品牌，海南水果的衍生品，一样可以不受时空的严格控制，远销岛外。■

亦果亦药小黄皮

文\海南日报记者 周晓梦

在海南各个市县不同地方，总能找到黄皮树的身影，连片种植的不多，多零散生长于房前屋后，是普通常见的树种。这种小乔木能长到几米高，遮荫纳凉，绑吊床，各项被开发的“实用技能”在夏天最受欢迎。从枝桠上扯下一簇不用洗不剥皮，直接往嘴里送，清风旭日，确实有几分逍遥。

黄皮属于芸香科黄皮属的植物，算起来，它还是橘子家的“表亲”，因为柑橘属也同是芸香科的植物。《中国植物志》记载，黄皮的花期是4—5月，果期为7—8月，海南出产的其花果期一般提早1—2个月。黄皮品种甚多，以果味分有甜黄皮和酸黄皮两大类；以果形分有圆黄皮、鸡心黄皮、牛肾黄皮等。早熟品种多属酸黄皮，迟熟的多属甜黄皮。

有一千个读者就有一千个哈姆雷特，一颗黄皮对于不同的吃货亦可同理。只不过理由再多，喜欢或不喜欢终归简单明辨，就像多数南方人喜欢五仁月饼，而多数北方人却极力吐槽一样。

虽然南吉村的黄皮近几年名声渐响，但换一个角度看，在热带水果大军中，黄皮大概是最为籍籍无名的。且不说与芒果、菠萝等相比如同个“小透明”，就连在水果店中也很少能看到黄皮的身影。

在古人的诗词曲赋里，黄皮的身影更是不多见，实属零落稀少。

或许在古人看来，黄皮称不上严格意义上的水果。因此对它的记载多零碎见于各种草木、医药典籍之中。

清代赵其光的《本草求原》和姚可成的《食物本草》是其中的代表。以中医疗理的眼光看，黄皮果树全身上下皆可入药。丑陋斑驳的黄果树皮“消风肿，去疳积，散热积。煲酒服，通小便”，黄皮果“消食，化气，除暑热”，“主逆痰水，脚膈满痛，蛔虫上攻，心下痛”。

《中国植物志》中记载，黄皮有消食、顺气、除暑热功效。根、叶及果核（即种子）有行气、消滞、解表、散热、止痛、化痰功效，能治腹痛、胃痛、感冒发热等症。

所以，古谚曰：“饥食荔枝，饱食黄皮。”实则是根据其消食、化气的功效而来。实际上，黄皮有众多相似的别名，如《齐民要术》中记载：“越王祭太乙，坛边有此果，无知其名，因见声处，遂名王坛。”这便是黄皮另外一个名字“王坛”的由来；还有古籍将其唤作“黄檀子”“黄弹子”“金弹子”……■



在海南乡村房前屋后，黄皮树随处可见。 海南日报记者 李幸璜 摄