

◀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),明朝内宫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



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。”

广东技术师范学院民族学院教授陈光良是三亚人,从事政治经济学研究多年,著有《海南经济史研究》一书,“从史料所见,江门、香港、广州十三行、厦门和泉州等地港埠,都见有椰子、槟榔等琼货的专营批发市场。”

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

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。


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,零星散生长于房前屋后,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。以中医药理的眼光看,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”,“主呕逆痰水,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