

攻略

荔枝飘香引客来

眼下，正是荔枝成熟的季节。在海口市秀英区永兴镇一处荔枝果园，青中透红的荔枝挂满枝头，游客们提着篮子，拿着剪刀，穿梭在果树间，把成熟饱满的荔枝采摘入篮。

“现场采摘的荔枝更新鲜，肉质爽脆，甜而不腻。”琼海游客朱红伟一家专程自驾来采摘荔枝，当他把采摘的照片分享到微信朋友圈，好友们纷纷留言“在哪里可以采摘?”。

4月底以来，琼岛从南到北，荔枝接连成熟上市。荔枝满枝头，采摘正当时。海口、澄迈等地都举办了精彩纷呈的荔枝采摘活动，策划出多条采摘线路，让游客尝鲜游玩两相宜。

在海口市秀英区石山镇美玉村，前来采摘荔枝的游客一拨接一拨，采摘园负责人王海燕过得忙碌又充实。她粗略统计，今年果园已接待采摘游客1000多人。“游客采摘完荔枝，还可以到村内农家乐品尝特色美食，让村民实现了‘家门口’创业、就业。”王海燕说。

5月19日，“中国旅游日”当天，海口市启动一年一度的夏季采摘游活动。近一个月来，该市推出多条采摘线路，让游客体验从枝头到舌尖的鲜甜，城市周边乡村采摘游受到市民游客的喜欢。尤其在周末，荔枝采摘园内停满了自驾游车辆，许多游客顶着烈日进园采摘，只为尝一口荔枝最新鲜的清甜。

澄迈县大丰镇、福山镇、桥头镇等地，也是采摘荔枝的好去处。据了解，今年澄迈县妃子笑荔枝挂果面积4000亩，比去年新增450亩；无核荔枝挂果面积4000亩，比去年新增50亩。品质方面，澄迈有关方也有着严格的把控。例如，大丰镇严格按照一亩33株的标准种植荔枝树，确保每一株荔枝树有足够的枝展空间，有充足的光照。

5月22日，澄迈县启动2021大丰荔枝乡村旅游嘉年华活动，推介荔枝采摘和乡村旅游相结合旅游线路。游客除了体验采摘带来的乐趣，还可以喝咖啡、住民宿、吃农家饭、玩真人CS、开卡丁车、垂钓等，游玩体验更加丰富。



海南黄皮。李幸璜摄



海口火山「荔枝王」。本报记者 张茂摄



桑葚。(三亚大茅洋生态村供图)

■ 本报记者 李艳玫

“听说这边的桑葚熟了，就过来尝个鲜，体验一下采摘的乐趣，也是一种童年的回忆吧。”6月5日，恰逢周末，在三亚市大茅洋生态村，游客王洁妤一家正享受悠闲的田园生活。

夏季来临，海南各个农庄、果园的水果也应季成熟。选择带着孩子奔赴各个采摘基地，感受田园风光、体验亲手采摘乐趣、品尝时令鲜果的市民游客不在少数。采摘游在为游客提供生态旅游体验的同时，也有效地推进农旅融合发展，带动当地农民增收。

临近端午节，当假期遇上“果期”，大家不妨约上亲朋好友，寻着果香游海南，在采摘品尝水果、体验乡村生活中放松身心。

# 盛夏的果实等你来摘

## 寻着果香游海南

### 黄皮树上摘「黄金」

“碧树历历金弹垂，膏凝甘露嚼来奇。木奴秋色珍如许，那似香飘褥暑枝。”明代诗人董传策的一首《瞰黄皮果》，将黄皮的色香味美表达得淋漓尽致。

黄皮也称油梅，是海南人熟悉的夏季水果之一。黄皮成熟时，山坡上、村道旁、宅院里，一串串黄皮像挂满了一棵树“黄金”，金灿灿的外表，乳白色的果肉，入口微酸，细细品来，有些许清甜。

烈日炎炎，也无法阻挡游客采摘黄皮的热情。儋州市大成镇南吉村盛产黄皮，以果肉饱满细腻，汁多味甜而远近闻名。每年进入6月采摘期，村里就十分热闹，游客纷纷前来采摘黄皮。

海南黄皮看儋州，儋州黄皮看大成，大成黄皮在南吉。南吉村以沙壤土为主，属热带季风气候，适合黄皮生长。自古以来，南吉村民就有在房前屋后种植黄皮的历史。南吉村有多株黄皮树超过百年的历史，被誉为百年黄皮园，还有一株300多年历史的黄皮树王，是海南远近闻名的黄皮村。

面对个大饱满的黄皮果，游客的味蕾被挑逗起来，他们禁不住诱惑，迫不及待地摘下果实放进嘴里。那特有的浓浓香味，迅速在食客的舌尖上弥漫开，满足感令人愉悦。

在南吉村，游客们不仅可以亲手采摘黄皮，渴了还可以喝黄皮茶，饿了可以尝尝黄皮鸡。黄皮鸡主要以黄皮叶为原料，经七、八道烹饪程序，慢火蒸熟。成品黄皮鸡肉质柔韧、骨脆清香，吃了令人回味无穷。

黄皮营养价值很高，民间有云：“饥食荔枝，饱食黄皮。”黄皮不止有健胃消滞的功效，还能顺气镇咳，消暑降火，其叶、果和种子也可入药。

### 桑葚百香果迎采摘热

在三亚市大茅洋生态村桑葚种植基地，桑葚树已经开始挂果，一颗颗桑葚由绿转红变黑，挂在树丫上像是一串串饱满的黑珍珠，远远望去，洋溢着丰收的味道。

桑葚是桑树的果实，每年4月至6月成熟，酸甜多汁，营养价值高，可晒干或略蒸后食用，也可用来泡酒。大茅洋生态村别出心裁地将桑葚园打造成迷宫，一棵棵桑树连绵成荫，树下是享受采摘乐趣的游客们。大家摘的摘，吃的吃，尽享自然气息与果味甘甜，一派幸福的“农家景”。采摘之外，这里还有六项网红户外拓展项目，能够满足不同年龄段游客的探索欲望。

连日来，百香果陆续进入采摘季，一大批绿色原生态的百香果吸引了游客前来采摘、尝鲜。走进白沙黎族自治县荣邦乡百香果种植基地，颗颗饱满的百香果垂挂着，长势喜人，令人垂涎。

6月5日，“荣邦有礼·果色甜香”2021首届荣邦黄金百香果采摘节暨“庆丰收颂党恩”主题活动在荣邦乡启动。当天，由摄影爱好者和亲子家庭组成的打卡团参加了“黎家果香”采摘体验游，大家体验百香果采摘、品尝本土特产，乐此不疲。

荣邦乡位于白沙黎族自治县最西端，热带海洋性季风气候让这里高温多雨，光热充足，全年日照在2000小时以上，降水丰沛，干湿季节明显。作为白沙“一乡一品”的明星产品，荣邦黄金百香果因香甜多汁、风味浓郁、口感绝佳，深受消费者喜爱。



百香果。(资料图)

海南盛产热带水果，一年四季瓜果飘香，不仅种类繁多，吃法也花样百出。当甜味水果遇上咸辣椒盐巴，会是怎样的味觉体验？水果蘸辣椒盐、老盐水果茶、酸杨桃鱼汤、黄皮鸡等特色美食等你们来“解锁”。

来自北京的游客杨梓艺在海南第一次尝试了番石榴蘸辣椒盐的吃法。“清甜酥脆的番石榴搭配咸味和辣味，几种味道在口腔里碰撞、融合，口感变得很丰富。”杨梓艺说。

水果蘸辣椒盐，是海南人钟爱的水果吃法之一。当切块的芒果、番石榴、菠萝等热带水果拌上辣椒盐，色泽诱人，甜中带辣，独特的口感令食客欲罢不能。“我最喜欢青芒果蘸辣椒盐的吃法，辣椒盐减少了青芒果酸涩感，清脆的口感伴有辣椒香味，越咀嚼香味越浓。”“水果蘸辣椒盐”爱好者吴莉君说。

在海南的大街小巷中，如果留意，你会发现一辆小推车上摆放着多个透明的容器，里面浸泡着芒果、番石榴、菠萝等当季水果。容器中装的是盐水，这样浸泡既能让水果锁鲜，又能去除水果的酸涩感，让味道更甜。有顾客光顾，摊主会将水果切成小块，撒上辣椒盐拌匀后打包，并放入几根牙签，方便食客食用。

“想更甜，得加盐。”海南流传着这样的说法。这其实有一定的科学依据。研究发现，两种或两种以上的呈味物质，适当调配，可使其中呈味物质的味觉更加突出。比如，西瓜加盐之后生物学上的渗透作用会使西瓜细胞结构发生变化，出现“脱水”。糖分浓度变得相对较高，西瓜在味觉上变得更甜。

炎热的夏天，冷饮是很多人的消暑“神器”。在海南，老盐水果茶受到大家的喜欢，无论是无名店铺还是网红街饮品，都能调制出一杯清爽咸甜的老盐水果茶。

老盐水果茶的做法并不复杂，将新鲜的水果切成小块，放进容器中捣碎，加入适量的老盐和冰块，让果肉、冰块和老盐碰撞、融合。一口喝下去，冰凉咸爽，还能吃到果肉，味蕾得到极大的满足。

海南人平时还会根据水果的特性制作丰富多彩的水果菜肴。在三亚羊栏一带，酸杨桃鱼汤是一道美味的菜肴。在新鲜的鱼汤中，加入酸杨桃，不仅可以去除腥味和腻味，使整锅汤变得鲜酸甜美，酸中带甜，而鱼肉也鲜嫩，原味和营养都得到了最大程度的保留。

儋州的黄皮鸡也受到食客的喜爱。食材主要选用儋州本地小种鸡和黄皮叶为原料，配上名贵中药，慢火烹饪。被黄皮叶重重包围的鸡肉在揭开锅的那一刻，飘散着黄皮独有的清香。缕缕清香的黄皮味和鲜嫩爽口的鸡肉结合在一起，形成了独特的香味，肥而不腻，口感极佳。

荔枝  
海口秀英区永兴镇火山荔枝  
海口市琼山区三门坡镇  
红明农场二队  
荔枝共享农庄  
侯臣荔枝观光采摘园  
澄迈县福山咖啡风情  
澄迈县大丰镇金马大道  
澄迈大丰荔枝园  
儋州市大成镇南吉村  
桑葚  
三亚市大茅洋生态村  
百香果  
万宁市北山镇北大村  
白沙黎族自治县荣邦乡

海口秀英区永兴镇的火山荔枝。本报记者 李幸璜摄

许丽制图  
李艳玫辑