

海南日报记者 张茂 摄
定安香草田园。



编者按

香饮一盞，糖水一碗。立夏过后，海岛人民开启“花样饮夏”模式。取材本土热带植物研制而成的各式香饮，藏身老街古巷的海南地道土茶、各式糖水，勇立闹市商圈的特色潮饮……无一不以自己独有的气质，诠释着别样的海岛夏日风情。忙碌生活之余，望你停歇脚步，掸去风尘，一杯“花样海南饮”，带你了解海岛饮文化。

文海南日报记者 张惠宁

香饮琼州



海南日报记者 封烁 摄

果色生香

让更多人喝到诺丽果的「心里美」

阳光充足，降水丰沛，植物茂盛，万宁兴隆成为中国热带特色作物的重要研究区域。

中国农业科学院香料饮料研究所(以下简称香饮所)的历史就从1957年新中国在兴隆建试验站开始。65年来，香饮所深入研究胡椒、咖啡、可可、香草兰、苦丁茶、八角、糯米香、诺丽果、斑兰叶等热带特色作物，不仅在热带作物的栽培攻关上取得了巨大成绩，收获了诸多专利，还在丰富人们日常生活的饮品方面，不断尝试推新，20多年时间研发上市了数十种饮品。

在海南，诺丽果是一种有趣的果实。因外形难看，气味难闻，诺丽果又名“呕吐果”。“闻鲜果时想呕吐，闻过其味可能一辈子都忘不掉。”香饮所加工与工程技术研究室主任张彦军说。

大自然是公平的，在赋予诺丽果难闻气味的同时又赐予它神奇的功效，让诺丽果“心里美”——果实营养成分异常丰富。“检测发现，诺丽果富含蛋白质、粗多糖、脂溶性维生素E、总多酚、总黄酮，以及钾、钙、钠等元素。”张彦军说，最近研究发现，诺丽果还含有丰富的蒽醌类化合物，有抗衰老功效。

诺丽果作为典型的热带植物，原产于南太平洋岛屿。成熟的果实掉落在海里，随着起伏的海水飘往世界各地，遇到适宜生长的地方就落地生根。如今已年过九旬的中国热带农业科学院教授郑学勤被誉为“中国诺丽之父”，他于2004年在永兴岛发现了中国本土的第一个野生诺丽果种，随后在万宁成功引种培育。

诺丽在万宁的种植历史已有十几年，目前万宁种有八千多亩诺丽。但海南诺丽生产的发展依然遭遇瓶颈，主要原因就是风味独特的诺丽果不能生吃，必须经过加工。

诺丽酵素是诺丽果最主要的加工产品。可因为诺丽酵素有强烈的刺激气味，气味难闻，有人形容有股“臭酸味”，而且诺丽酵素的颜色为黑褐色，也缺少吸引人的“色”相。

气味难闻，品相难看，但价格却不低。500毫升诺丽酵素的市场价在160元至500元之间不等。这些因素导致诺丽酵素市场认可度

低，影响其作为一种健康饮品被大众广泛接受。

如何以营养丰富的诺丽果为原料，研发出大众喝得起且风味宜人的饮品？这是万宁市关注的科技创新问题，也是香饮所攻关的新领域。

2021年10月，香饮所从黑龙江引进了食品发酵专家冯镇，着力解决诺丽果发酵后存在的颜色口味不佳等问题。冯镇告诉海南日报记者，传统发酵是利用诺丽果皮上的菌自然发酵而成，他改用乳酸菌和益生菌等7种菌进行发酵，“重构”新的诺丽酵素。

近日，记者在香饮所看到了最新研发出来的诺丽酵素原浆，在保持营养不变的前提下，产品外观有了颠覆性的改变：颜色由黑褐色变成米乳色，细细品尝，风味口感大大提升，若加上冰糖，作为饮品，味道则更佳。

去年10月，香饮所与来万宁投资开发诺丽产品的企业爱缔高格生物科技(海南)有限公司签约合作，共同推进诺丽产业发展。今年春节，双方合作先推出了诺丽的“快饮”产品——“诺果粒”奶茶系列饮品。目前在万宁、三亚和海口的诺果粒专营店均可喝到该产品。

“诺果粒系列饮品是利用未成熟的诺丽果不会有难闻气味的特点，用鲜果榨汁而调成饮品，里面的果冻也都是诺丽果原料做成的。”张彦军说。

利用新的发酵技术，香饮所还将开发诺丽果酒等新产品，充分利用诺丽果开发出多种适合大众口味的饮品。



香草兰茶。海南日报记者 封烁 摄



中国热带农业科学院香料饮料研究所的研究员针对诺丽果进行饮品研发。海南日报记者 封烁 摄

茶香宜人

十多种热带特色植物茶饮相继问世

香饮，不能缺茶。从上世纪90年代后期开始，香饮所相继研发出十多种茶饮，其中最具有代表性，且多年来长盛不衰的茶饮是香草兰茶。

香草兰又名香荚兰，原产于墨西哥东南部以及中美洲的热带雨林地区，是一种典型的热带雨林大型兰科攀缘植物，性喜高温、湿热环境。香饮所研究香草兰的历史开始于1983年，香草兰有“食品香料之王”之称。

其实，长在藤蔓上的香草兰豆荚并没有什么香味，据香饮所科研人员介绍，香草兰经过扦插栽培，生长两年半到三年后即可结豆荚，豆荚一年一采，三五月开花，十二月到次年一月是收获期。豆荚采摘下来，经过杀青，然后用干净毛巾包上“发汗”，自然发酵，慢慢地颜色会由绿色变成褐色，香味也会慢慢散发出来。之后，还会移进一个密闭干燥空间，让其“陈化生香”两个月左右，以充分散发出香味。豆荚提香过程历时半年。

香饮所的科研人员采用溶媒法定向萃取香荚兰豆酊，然后在茶叶窰制过程中加入香荚兰豆酊，利用茶叶特有的吸附性，让香草兰茶长久赋香，沁人心脾。

饮用香草兰茶，要点在闻香。热水冲茶，独特清香也随之弥漫开来。

除了香草兰茶，香饮所还利用海南常见热带植物，推出苦丁茶、鹧鸪茶、糯米香茶、雷公根茶、白茅根茶、玉兰花茶等十几种热带特色植物茶饮。

香草兰茶，因为其香味适合大多数人，也因此成为了香饮所研发的经典特色茶饮。

啡你不「可」

咖啡、可可等经典热带饮品成「网红」产品

宗迎作为科研人员，在香饮所已经工作了30年。她记得，1997年香饮所下属兴隆热带植物园开后，香饮所应旅游市场需求，根据自己的研究对象，陆续研发旅游产品。在此之前，香饮所更多关注的是热带作物的栽培技术。

在1997年之前，香饮所出产的饮品只有传统的咖啡粉和咖啡豆。1990年代，香饮所成立了海南兴科热带作物工程技术开发有限公司(以下简称兴科公司)，专注于热带特色植物资源科技创新、产品研发、定制生产和技术服务及市场化销售。

宗迎作为香饮所加工与工程技术研究室派驻到兴科公司的科研人员，经历了兴科公司将所里的科研成果用于产品研发的全过程，饮品就是其中的一大类。

“2003年到2005年推出的固体饮料可可椰奶和可可咖啡，就是香饮所充分利用自己园中具有的优势，推出的新品。”宗迎说。兴隆热带植物园栽培有可可，科研人员在上世纪五六十年代就研究可可栽培技术。可可全国惟此独有。可可咖啡和可可椰奶从问世后到现在，一直都是畅销产品。

可可是世界三大饮料植物之一。近年来，利用可可

的植物资源，香饮所还开发了60%、75%、88%和100%可可含量的黑巧克力。“100%可可含量的巧克力其实际口味挺苦的，但意外受到追捧，成为兴科网店销售的网红产品。”宗迎说。

为了让兴隆咖啡走向更大的市场，香饮所的科研人员结合市场消费趋势，尝试了多种加工工艺的应用。

香饮所科研人员贺书珍介绍，在咖啡产品的研发方面，他们通过多种现代化加工工艺相结合，开发出针对消费端客户的冻干即溶咖啡、挂耳咖啡、超微研磨咖啡等多样化的兴隆咖啡产品，以及针对企业端用户的冷饮专用咖啡粉等产品。咖啡口味也更加多样化，推出香草味、红茶味、摩卡和卡布其诺等多种口味。

谈起这些年开发产品的经历，宗迎说，很多产品都是科研人员自己当小白鼠不断尝试出来的。她记得在调香草兰槟榔干时，因自己不习惯嚼槟榔，被呛得眼泪鼻涕直流。“能上市产品都历经过‘千锤百炼’。”她说，新产品在市场上的积极反馈，也激励着科研人员不断努力创新。

香草饮——海南饮界“新宠”

文海南日报记者 侯赛

一壶水，几根草，泡出来的香草茶，不仅有丝丝清甜，还香气扑鼻。常年如夏的海南岛适合不少芳香植物的生长，各类香草在此安家落户，成为调饮师们所青睐的香饮主材。经过一番淬炼秘烹，一杯杯小众又小资情调的香草饮呈现在人们面前，成为香饮界的“俏小姐”。

在海南，要体验香饮的真谛，寻一处香草田园，总会有所发现。定安香世界·香草田园主厨的拿手香草特饮征服了来自岛内外的不少刁钻食客。

玻璃杯、玻璃壶，清新淡雅的饮品承装着金黄而剔透的液体。一根香茅扮作吸管斜倚在杯沿，两片柠檬叶、一枝迷迭香草轻浮水面。轻轻抿一口，含在口中，凉意立刻漫过舌头，整个人都神清气爽起来。

燥热的夏日午后，在一片香草田园的世界，邂逅这样一杯清爽的香草饮品，可谓惬意之至。

殊不知，这一杯清冽爽口的香饮集合了香茅、香蜂草、柠檬叶、甜叶菊、薄荷等多种香草的芳香气

味，并且经历了冰与火的考验：煮、焖、捣、摇。经过好几个小时的烹制，这些芳香植物的每一个细胞才被充分“唤醒”，化作人们舌尖上的美好记忆。

香草之所以能够成功跻身香饮界，除了自身所散发出来的芳香气，越来越多的药用价值也被人们挖掘出来。

“这叶子是什么？如此清甜的味道沁人心脾。”定安香世界·香草田园的女主人宝迪，摘来一片叶子，请大家细细品尝。比指甲片还小的叶子，那么不起眼，却有一个很好听的名字：甜叶菊。轻咬一口，一股清甜马上弥漫。

宝迪说，甜叶菊是天然甜味剂，其甜度是白糖的300倍，热量却很低，对控制血糖、降低血压等具有一定的效能。给不少纠结糖分含量的食客带来一份惊喜。

近年来，越来越多香草田园开始研发香草饮品，香草饮的品种越来越多。香草饮作为一项新的文旅产品，在饮品界打开一片新天地。

打卡海南香饮

- 亮点 玫瑰茶
- 三亚特龙湾国际玫瑰谷
- 亮点 香草养生茶、水果茶、鲜花茶、香草咖啡
- 海南屯昌梦幻香山芳香文化园
- 亮点 田园香草冰歌碧欧、自栽柠檬香草冰茶
- 定安香世界·香草田园
- 亮点 香草兰茶、雷公根茶、白茅根茶、玉兰花茶
- 万宁兴隆热带植物园

文字整理 侯赛 制图 杨干懿

香豆三。
海南日报记者 封烁 摄