



新鲜黄皮。

千年黄皮「七十二变」

文/见习记者
图/通讯员
董彪
曹马志

传统黄皮美食:南吉黄皮鸡、黄皮猪蹄、黄皮鸭、黄皮鱼、黄皮鹅、黄皮排骨、老盐黄皮水、黄皮寄生茶等。

H
链接



黄皮粽子。

咸甘黄皮干。



咸甘黄皮干。



黄皮粽子。

新派黄皮美食:黄皮布丁、黄皮粽子、黄皮饼干、黄皮果脯、黄皮豆腐、黄皮果酒、黄皮面、黄皮酱等。



黄皮伴手礼组合。



老盐黄皮干。



儋州黄皮鸡。



咸甘黄皮干。



黄皮粽子。

一颗黄皮,跨越千年时光,轻轻滑过舌尖,而今能荡漾出几多滋味?
一杯透心凉的老盐黄皮水,一盘色香味俱佳的南吉黄皮鸡,还是一碗热气腾腾的黄皮面,一份风味独特的黄皮粽子?
小小黄皮,在今人创意的大海中乘风破浪,一手握紧传统,一手抓住潮流,玩出饮食新花样,闯出美味新潮流,誓要做不一样的灿烂“烟火”,点亮乡土美食的星空。
请看,一颗黄皮何以“七十二变”。

一道菜 将“家传菜”传下来

“海南黄皮看儋州,儋州黄皮看大成,大成黄皮看南吉。”

南吉村是海南最负盛名的黄皮古村之一,村里有百年黄皮园,百年黄皮古树近200株,最老的一棵已逾300年。

百年黄皮遇上农家走地鸡,碰撞出一份味蕾上的意外惊喜,一道地道特色美食便诞生在农家灶台烟火气中,吸引游人频频打卡。

取本地小种鸡,摘百年黄皮树叶,盐巴、酱汁等腌制入味,黄皮叶塞进洗干净的鸡肚子里,鸡身上再披一层黄皮叶“被子”,放进烤箱里……约摸30分钟

后,伴随着“叮”一声,南吉村村民王信花秘制的南吉黄皮鸡出炉了。肉质肥而不腻、鲜嫩爽口,其缕缕淡淡黄皮叶香沁人心脾。

刚刚挥别的端午小长假,让经营农家乐的王信花忙得脚不着地。黄皮集中上市遇上休闲假日,采摘游在这个百年古村火起来,游客们涌进这个小村,观百年黄皮林,摘一把黄皮果,慕名品尝南吉黄皮鸡。

“在我们村,黄皮鸡可是一道招待贵客的菜。”今年58岁的村民王信花犹记得儿时,只要逢年过节,家里来了好朋友和亲戚,父母都会提前准备,跑去抓黄皮林中长大的走地鸡,宰杀清洗后腌制,搭配黄皮叶,放在一个古朴陶罐中蒸

一席宴 “黄皮宴”创意烹制

对于在外闯荡的游子来说,思念的味道能有多长?在“儋州仔”符明堂心中,和故土的距离,也许只隔着一份黄皮美食!

在四川成都上大学的符明堂,学物流管理专业,毕业后在成都加入物流行业,专注12年,从一名行业“新兵”,逐渐成长为当地一家大型物流企业的高管。人在成都打拼,他心头始终关注着家乡的变化。正碰上职业转型契机,他不再按捺心底

思念,利落地收拾好行囊。

一路向南,回海南!儋州特色美食,“80后”的他从小吃到大,2019年返乡后,符明堂迅速呼朋唤友,好好吃一顿家乡地道的黄皮美食,大快朵颐,一解心中万般想念,“回家的感觉,真好!”继续干物流,还是干别的?热爱家乡美食的符明堂稍事休息后,闲不下来的他经过一番市场调研,一个大胆想法冒出:为何不趁着年轻,跨界做美食,从心所欲,将热爱当事业来做。

所爱即所愿,说干就干!他一

方面深入一个个乡村,调研儋州当地黄皮种植情况,了解产销情况;另一方面,招兵买马,组建团队,注册品牌,遍访名家,挖掘儋州美食文化。久久为功,他和小伙伴们,全身心做好新锐传承文章,融入创意烹制愈加丰富迷人的“黄皮宴”。

更新的黄皮鸡——邀请本土资深厨师操刀,从黄皮叶的选择、

煮,经过近1小时才能做好,客来就能尝到刚出炉的黄皮鸡。

“碧树历历金弹垂,膏凝甘露嚼来奇”。黄皮种植历史超过1000年,数百年前,智慧的先人们或是出于好奇心,抑或是不经意的一次随手尝试,创造了这道传统的黄皮美食——黄皮鸡,其独特风味在一代代人的舌尖上流传,岁月更新,香味依然氤氲。

对于不少儋州人来说,一道黄皮鸡俨然代代相传的“传承菜”。“经常在外工作,每次回老家,只要说想吃,奶奶都会给我做。”儋州那大镇抱龙村委会江茂村“90后”小伙钟金灵说,奶奶教爸爸,爸爸教他,他将来也会教给小孩,用心将“家传菜”传下来。

本地鸡的种类到腌制的秘方、火候的把握,打通原材料供应、规范制作的堵点难点,悉心研发建立黄皮鸡出品标准,坚守传统出彩出新,让消费者可以品尝到地道美食。

更新的黄皮面——一片黄皮叶和黄皮树根,曾藏在深闺人未识,儋州创业青年却独辟蹊径,将之精选研磨成粉,取优质面粉,按适当比例搭配,制成自带独特清香的面条,许多消费者品尝过后,又纷纷给身边的亲朋好友“种草”,店里吃完又下单带几份回家,黄皮面渐为更多人喜爱。

推陈出新,方能“上新”。老盐黄皮水、黄皮粽子、黄皮猪蹄、黄皮鱼、黄皮鸭、黄皮排骨……在符明堂和同行们的不懈努力下,这些曾深藏乡间人少识的“土味”农家美食,经过潜心研发和包装推广,焕发了新的生机活力,端上了更多消费者的餐桌。

一套伴手礼 深加工变身农家手信

黄皮人工去籽,加盐和糖腌制晾晒60天以上制作成干果。黄皮干具有生津止渴、化痰平喘、健脾和胃、疏风解表等功效,对消化不良、腹胀、咳嗽等有很好的改善效果。儋州“儋礼”黄皮特产店通过借助互联网渠道,一年能卖超6万罐黄皮干。

黄皮饼干风味亦是独特。儋州人使用晒制好的黄皮干,探索用蔓越莓饼干的制作方法制成黄皮饼。入口酥脆的饼干,经过咀嚼后,黄皮的香味沁入口腔,吃到后面还能嚼到充满韧性的黄皮干,别有一番风味,堪称配茶点心良品。

细说众多黄皮系列伴手礼,寄生茶绝对称得上珍品。不是每一株黄皮树都有寄生,大多是上了年头的树才有,自然生长的寄生数量有限。那些多为鸟儿衔来的植物

种子,随着鸟粪寄生在枝丫高处,汲取黄皮母树的营养,历经多年阳光雨露滋润,茁壮成长,成为大自然的馈赠。

当地人摘取新鲜的黄皮寄生并剪成小段,将剪好的寄生铺开,在阳光下晾晒3到4天。经加工的黄皮寄生呈棕黑色,使用热水冲泡即可饮用。

不负美食不负卿。儋州南吉黄皮树种植专业合作社理事长符明认为,紧扣时代律动,药食同源的黄皮全身是宝,伴随市场需求的不断催化,深加工“增值”潜力巨大。

千年黄皮,还看今朝!黄皮粽子、黄皮果冻、黄皮果酒、老盐黄皮饮料等越来越多的新产品接连涌现,以新奇创意添彩“七十二变”,玩出黄皮“变形记”的新花样,让市民游客愉悦奔赴滑过舌尖的奇妙滋味之旅。同