



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。

# 千年黄皮『七十二变』

吃出舌尖新花样

图通讯员 董彪  
文见习记者 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。

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。

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

后，伴随着“叮”一声，南吉村村民王信花家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

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。

## 一席宴 “黄皮宴”创意烹制

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，一解心中万般思念，“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、

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

在海南，许多人在线下特色餐馆，在家门口就能品尝到黄皮美食。

可人们依旧抱有不少憾事：黄皮虽有“果中之宝”的美誉，却不耐长距离运输，远方的亲朋如何能一尝佳果，共享独特风味？

“在四川有很多朋友，为了让他们尝到本地黄皮，我通过快递寄过好几次，虽然都经过精心打包，可是他们收到的多是碰撞挤压后的坏果，漫漫旅途饱经摧残，仍完好的黄皮果很少。”提及黄皮皮薄易损的特性，符明堂连连摇头，甚为之可惜。

唯有蜕变，黄皮方能成为便于携带的农家手信。

黄皮果干。儋州当地一些返乡青年，带回出岛闯荡多年的经验，投入到黄皮干研发中。他们和有生产资质的厂家合作，采用新鲜

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在明认为，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。