

编者按

中国人饮食讲究色香味俱全。在海南人的食物清单上,色香味俱佳的美食有不少,斑兰美食便是其中之一。像咖啡和可可一样,斑兰文化也是华侨从南洋带回来的。20世纪20年代,华侨将斑兰引种到海南,从此,南洋风味的斑兰美食也加入了地道的海南饮食文化。由海南日报《海南周刊》融媒工作室与海南日报新媒体中心联合制作推出的短视频栏目《看鉴海南》风物季第四期带你认识迷人的“东方香草”——海南斑兰,带你品味海南最炫“斑兰风”。

最炫海南 斑兰风

文海南日报记者 刘梦晓

馥郁的绿色植物

舶来品本地扎根

发展未来可期

早时人们在自然界中见到颜色鲜艳的食物,都会心生警惕——尤其是那些芬芳的植物,是否暗藏毒素,真的能够食用吗?

随着社会发展,如今五彩缤纷的食物,反而更受人们青睐。以斑兰叶为食材烹制的食物,散发着独特的芬香,近几年愈发发展为网红产品。

打开抖音、小红书、B站等短视频平台搜索“斑兰”,成百上千条结果一涌而出。这些结果既有科普介绍,也有美食教程。尤其是B站,更将斑兰搜索的结果划分出“植物”“香料”“海南”等标签,进一步细化了其属性。

斑兰有什么神奇的魅力?让我们一探究竟。

认识斑兰,首先要回归到它的“植物”属性。

斑兰的学名其实叫香露兜,又名香兰叶、香林投等,为露兜树科露兜树属多年生草本植物。

为了寻觅斑兰的踪迹,海南日报记者来到文昌市文魁村。槟榔树下,一株株青翠的斑兰挤挤挨挨地生长在一起。阳光透过细密的槟榔叶,照射在它们身上时,留下些许斑驳。空气中总有着些许的芬芳,如路边淡淡的桂花香,又如雨后清新的泥土香,时而幽远,时而飘入鼻腔。这些香气,便是从这些斑兰叶身上散发出来的。

“槟榔树下种斑兰,是我们村的特色。由于产业发展得比较早,我们这里现在是有名的‘斑兰村’。”村民黄明珠指着一簇簇斑兰说,斑兰的香,是这一农作物的重要卖点。

在村口的斑兰农庄里,斑兰奶茶、斑兰咖啡、斑兰红茶、斑兰糕点等以斑兰为辅料的食品一应俱全。就像一个展示柜一样,斑兰可以和人们的生活产生什么样的联系,游客在这里都能看到。

“作为一种纯天然的食品香料,斑兰有‘东方香草’之美誉。”斑兰农庄文创总监刘一磊介绍,泰国菜也经常用斑兰叶作为香料调味。

比如斑兰叶包鸡,是用斑兰叶包裹着腌制好的鸡块放入油锅炸。炸制完成后,外裹的斑兰叶会变脆,呈浅咖啡色,淡淡叶香渗入鸡肉里,外皮干脆而肉汁尚存。吃时伴以泰式传统材料做成的酱汁,风味甚佳。

又比如加入了斑兰的戚风蛋糕,会比原味蛋糕多了一层浓郁的青草香,既增香又解油腻。斑兰和椰奶、柠檬茶等相结合后制成的饮品,也具有独特的风味。

除了作为香料使用,斑兰叶同时也是一种很好用的绿色“染料”。泰国甜品多以绿色为主色调,基本上都是用斑兰叶来取色,就算不是纯天然的斑兰叶,那也是来自斑兰提取物。在海南的许多小吃店里,斑兰蛋糕卷、斑兰凉粉、斑兰柠檬茶等,都带有斑兰标志性的绿色。

经过研究,斑兰叶片还富含角鲨烯、亚油酸、草酸脑和甾醇等活性成分,具有增强细胞活力、加快新陈代谢、提高人体免疫力、消除疲劳等作用。同时它还具有清热消暑、解酒、降尿酸等作用。

正是这样多元的用途,决定了斑兰叶能够被人类长期使用。

对岛内的许多农民来说,斑兰虽是舶来品,却是在岛内扎根颇深的物种之一——纵观全岛,儋州、文昌、琼海、万宁、陵水、定安等地均有种植,为农民带来良好的经济效益。省农厅的最新统计数据也显示,目前我省斑兰种植总面积约为3万亩。

海南大学人文传播学院副教授汪荣表示,在斑兰浓郁的香气背后是华侨所带回来的南洋文化,也述说着华人华侨“下南洋”那段特殊历史。和橡胶以及咖啡一样,斑兰有着从东南亚引种和移植的过程。历史资料显示,早在20世纪20年代,华侨到南洋接触到斑兰美食后,将斑兰种苗带回海南,随后斑兰在琼岛生根发芽。

由于海南的气候和斑兰源生地气候较为接近,华侨将斑兰引种回海南后,斑兰便在这里迅速生长起来。

“近年来,斑兰开始作为经济作物得到广泛的重视。”汪荣认为,有很多海南人开始看到斑兰产生的商机,它被种在槟榔树或橡胶树下。随着东南亚料理在全国大城市中的流行,斑兰叶走出了热带本土饮食文化的小圈子,以其健康有机的特性得到了更多都市时尚人群的喜爱。于是,这一由华侨前辈从东南亚引进的植物又一次发挥了经济效益。

琼海斑兰农业开发有限公司董事长、琼海斑兰创业协会会长梁文彬则发现,在实际生活中,不少人常把“斑兰”误写为“斑斓”。

“‘斑兰’与‘斑斓’这两个字是有着不同含义的。”梁文彬说,“斑兰”只是一株草,但这株草可以产生很大的能量,延伸出很多类型丰富的附加值产品,形成了一种五彩斑斓的文化。

梁文彬的家乡琼海市中原镇有着浓厚的南洋文化气息。“小时候吃的中原杂粮九层糕,它的味道在南洋的老一辈记忆中,是一份乡愁。”梁文彬说,杂粮九层糕中添加了斑兰原料,这在东南亚一带的餐厅糕点系列产品中已经做成了一个产业。

看准了这株草背后的大商机,梁文彬注册了一家开发斑兰产品的公司,并陆续培养了100多名种植带头人,分散在海南多个市县的50多个村。

随着被广泛种植,承载着南洋文化的斑兰在海南进一步扎根。

斑兰作为一种“懒人作物”,种苗种植一次可以连续采摘10至15年,期间每隔2个月就可以采摘一次,有一次种植、多年收益的优点。

而耐阴凉的属性,又决定它极为适合发展林下经济。海南的椰子、槟榔、橡胶种植面积高达1100万亩,再加上其它经济林和房前屋后,斑兰种植的面积前景可期。

“适应了海南水土的斑兰叶,不仅是一片神奇的叶子,还是一片充满梦想的叶子。”梁文彬说,斑兰在世界各地,特别是东南亚国家的需求特别巨大。

梁文彬在和外国华侨朋友谈话时发现,斑兰叶的产品市场已经具备初步规模,国际上有多家上市公司介入,美国和加拿大已经形成初步成熟的市场,其它区域的市场也正在逐步推出。

“此外,国内乃至全球的消费者对斑兰品类的关注度在极速上升。随着烘焙饮品行业的迅猛扩张,斑兰正迎来前所未有的风口。”梁文彬说。

迎着风口而上,海南怎么抓住机遇?这两年,与斑兰产业有关的研讨会在我省相继召开,主要围绕林下经济发展,提升“东方香草”效益、科技支撑产业发展等方面展开讨论。

在省内,斑兰已形成多业态的发展。2022年冬交会上,文昌“重兴斑兰”特色品牌发布,海南椰兰香岛食品科技有限公司推出的3.4米长的“斑兰蛋糕”十分吸睛;多家海南食品企业已经在烘焙、饮品、原料、文化推广等领域探索发展斑兰产业的多业态。还有企业开办斑兰文化体验馆,系列产品都比较受欢迎。

中国热科院香饮所研究员鱼欢介绍,目前该所以科技支撑海南兴科热带作物工程技术有限公司、海南热作高科技研究院有限公司等多家企业进行斑兰种植与加工,斑兰作为一种食品原料,在茶饮、烘焙等行业都有广泛应用。

目前,中国热科院香饮所制定的《斑兰叶(香露兜)种苗》《斑兰叶(香露兜)种苗繁育技术规程》和《林下间作斑兰叶(香露兜)技术规程》3项海南省地方标准发布,对促进海南斑兰产业持续健康发展具有重要意义。

斑兰的“海南味”,或将行至更远。■



斑兰是什么滋味?是舌尖忘不了的味道。

近几年,随着斑兰在岛内种植规模的不断扩大,越来越多斑兰元素被融入食物中。那一抹绿最是清新。

说起地道的海南美食,不得不不说清补凉。改良过后的清补凉里,加入了斑兰凉粉。带着青草香气的斑兰凉粉,清甜又解腻。和椰奶的融合,更是碰撞出浓郁的热带风情。

出现在海南的街头巷尾、老爸茶店或甜品店的斑兰糕,是一种加入斑兰汁液制成的特色糕点。它通体翠绿又或有白色夹层,散发着淡淡的植物香,是喜爱软糯香甜食品者的心头好。

老爸茶店里自制的咸甜面饼,是下午茶两种不同的风味。加入斑兰后,面饼变成了亮眼的绿色,味道上也发生了改变。一股浓郁的芳香,和小麦香的融合,仿若让人回归乡野。

饮品中,斑兰也是百搭款。它可以和咖啡、奶茶搭配,斑兰咖啡和斑兰奶茶,既保持了咖啡和奶茶原本的风味,又增加了草本植物的清香幽远。斑兰和红茶的单独相遇,则为茶汤单调的口感,又增加了一层滋味,使味道变得多元。

尤其是斑兰和柠檬茶的组合,柠檬的酸、斑兰的香,加上糖分的调和,使饮品酸甜适口,果香浓郁。



扫码关注《看
鉴海南》微信公众号。



二维码扫一扫
看视频。



在海南大街小巷的小吃店里面