

海南鲜品·品鲜南海



整理/吴心怡 制图/手绘陈海冰

户籍：儋州、那大镇、雅星镇、兰洋镇等乡镇也有种植，主要种植在儋州大成。

长相：粒大颗圆、饱满细腻。

口感：果皮稍有苦涩，果肉酸甜多汁少籽。

挂果时间：五月—八月。

规模：儋州种植黄皮面积超一万亩，年产值超三千万元。

最佳拍档：黄皮豆腐、黄皮面等，黄皮鸡、黄皮粽子、黄皮月饼。



海南日报 融媒看点

请收下这份儋州黄皮“简历”

海南鲜品·品鲜南海

儋州黄皮“简历”

黄皮，作为一种“夏日限定”的水果，酸酸甜甜的口感和奇特的果香味，俘获了无数人的心。儋州大成黄皮作为黄皮中的“明星”，到底有何独特之处，为谁说黄皮全身都是宝？一起来了解一下。

名字	儋州大成黄皮
特点	皮薄、肉厚、多汁、味甜
成熟期	每年5月至7月
水果宣言	怪味小清新，全身都是宝

儋州黄皮独特之处

儋州大成镇地处热带季风气候区，雨水充足，自然条件优越，得天独厚的气候和肥沃的土壤，使当地产出的黄皮饱满、浆多、酸甜可口，在海南乃至全国各地都颇负盛名，有着“海南黄皮看儋州，儋州黄皮看大成”的美誉。



目前全镇共种植黄皮6000余亩，年产量300万斤，产值约2000万元。

黄皮有哪些作用

黄皮是中国南方主要的水果品种之一，含有丰富的维生素C、糖、有机酸及果胶。

(1) 健胃消食 黄皮果中含有丰富的有机酸成分，这些成分可以提高胃液的酸度，提升人体的消化能力；此外，黄皮果其苦味还可以刺激胆汁分泌，促进消化。

(2) 化痰止咳 黄皮果中含有黄皮新肉桂醛酸以及酚类成分，可以调畅气机、敛肺气，从而起到化痰止咳的作用。

(3) 其他作用 黄皮果肉中富含的维生素C和维生素E，是两种有效的抗氧化剂，可保护细胞膜免受自由基的危害。

黄皮全身是宝

	黄皮果核 黄皮果核性微温，味辛、微苦，可行气止痛、解毒散结。
	黄皮树叶 黄皮叶性平，味辛、苦，可解表散热、行气化痰、利尿、解暑。
	黄皮树根 黄皮根性微温，味辛、苦，可行气止痛。



扫码查看更多内容

从『养在深闺』走向『大众热捧』——儋州『黄皮小妹』出道记

“酸酸甜甜就是我呀！”说的是爱情，也是黄皮。

瞧瞧她那心形的小身板，味道里藏着初恋般的酸涩与甜蜜，难怪有人称她为“爱情果”。

在儋州市，黄皮是不折不扣的“明星”农产品。7月初，黄皮即将进入收获季尾声。当树枝上的黄皮还满是青涩时，就已经被各路“媒婆”和“粉丝”们预订一空了。

“我家黄皮不愁嫁！”儋州大成镇南盛村黄皮种植户符国安打开手机，向海南日报全媒体记者炫耀起他的一笔笔订单。

儋州黄皮 爱情味道 酸酸甜甜 为你倾倒

老盐黄皮水。(资料图)

黄皮怎么吃？很多人习惯把皮剥掉，只吃果肉。其实，黄皮的皮也是能吃的。虽然有点苦味，却藏着秘密武器——抗炎、抗氧化、提升免疫力。

千里马常有，而伯乐不常有。很长一段时间，儋州黄皮总暗自委屈：“宝宝心里苦啊！”

苦，是因为养在深闺无人识。就在五六年前，儋州黄皮还在“跑龙套”，以每斤3元至5元的价格充当市场上的“配角”。

“以前都是种在房前屋后，够自家吃就行，吃不完才拿到市场上卖。”儋州市大成镇新风村村民周开联回忆，当时，村里的黄皮树都是随意种植，也没有人专门看管养护。

儋州黄皮喝着松涛水库的甘泉，沐浴着琼岛西部的阳光，但有一段时间，人们嫌弃她的“品相”不好。

为何“品相不好”？大成镇干部介绍，以前村民种植黄皮全靠经验，何时浇水何时施肥全凭感觉，在种植和市场营销上，技术含量太低。

躲在灯火阑珊处，黄皮擦干伤心的泪水，并开始反思：得好好健身和美颜了。

苦，是因为化茧成蝶的过程很艰难。

走蝶变之路，靠什么？靠美颜滤镜？靠玻尿酸？不不不，黄皮要的是健康美、自然美。

她悄悄地走上逆袭之路，请来了儋州市农林科学院的专家团队当“私人教练”，从种植技术到市场营销，全方位改造自己。

“2019年镇里发展黄皮产业，给我们发放免费的黄皮种苗，农商行也为我们提供资金。那一年，我转产种上了16亩黄皮。”符国安说，儋州市农林科学院的专家还会经常到村里指导种植。

有了技术的支撑，黄皮“脸上”被虫咬出的疤痕消失得无影无踪，显得更加娇嫩欲滴。

黄皮终于迎来了她的高光时刻。她变得圆润饱满，色泽诱人，一跃成为儋州夏季水果界的“顶流”，身价飙升到每斤15元。

儋州市政府也趁热打铁，组织了多场“相亲会”。大成镇适时推出采摘季活动，打响黄皮招牌。2021年，海南大学团队还为大成镇量身定制了全镇黄皮产业规划，涵盖种植、销售、加工、旅游等。

黄皮的名声越传越远。“海南黄皮看儋州，儋州黄皮看大成”已成为了业界共识。

她不再是那个“养在深闺无人识”的小家碧玉了，而是成为儋州的一张闪亮名片。种植面积超过1万亩，年产值高达3000万元。

酸组合忙『醋味』渐浓

“黄皮鸡”，是饮食界的“凤凰传奇”。黄皮和儋州鸡组成“CP”，焕发出耀人的光芒。

但黄皮的名气越来越大，她也想尝试不同的组合。

听说黄皮和粽子、月饼、豆腐分别组CP，儋州鸡心里有股说不出的酸。

手拿《国家畜禽遗传资源品种名录》证书，儋州鸡碎碎念：好歹我也是国家队选手了，我体格健壮、特别能打，和我组合不香吗？

确实，“黄皮鸡”组合，既有鸡肉的鲜嫩，又有果实的清香。这样的“天作之合”，一路过关斩将，成功入选儋州“十大名菜”。

但年轻又人气爆棚的黄皮，总想闯条新路。

儋州鸡还在碎碎念：要不是有了我的加入，偏僻村庄能引来那么多游人吗？如今，她竟然要离开我？你说我酸不酸？

引来游人，此言不虚！大成镇南吉村村民符鼎舜就是靠黄皮鸡吃上了“旅游饭”。那是2014年，村里依托黄皮发展旅游业。在广东打工的符鼎舜毅然辞掉工作返乡，在自家院子里办起了“符式黄皮鸡”农家乐。

“黄皮鸡选用本地小种鸡，用新鲜的黄皮叶包裹，通过蒸煮而成。”符鼎舜介绍，这是游客点得最多的菜肴，“旅游旺季时，我家养的鸡都不够卖”。

对于儋州鸡的“占有欲”，粽子、月饼、豆腐等儋州才俊纷纷表示不满。

儋州粽说：“我可是国家地理标志产品，和黄皮合作，那才是强强联合！”

海南省儋州黄皮餐饮管理有限公司负责人符明堂是“大媒人”，热心撮合这对CP，开发出了黄皮粽，并在2024年海南粽子行业创新争先创优赛上获得创意奖。

月饼兄弟也不甘示弱：“黄皮酸甜入馅，月饼口味独特，这才叫创新！”

儋州广和食品有限公司负责人田凯文介绍，公司将黄皮果干融入月饼馅料内，让团圆的味道更浓。

走进位于那大城区的儋礼黄皮体验店，只见牛肉、排骨、黄花鱼、豆腐等已经排起了长队，争相要和黄皮结对组合。

看着黄皮粽、黄皮月饼等日渐走红市场，儋州鸡越想越心酸，他再也不是黄皮的“唯一”了。原来，黄皮和别人的组合也可以这么出彩。

“鸡兄别泄气！”符明堂拿着儋礼黄皮体验店的账单走来，“黄皮鸡销量始终居高不下，你俩才是经典组合！”

一句话，让儋州鸡重新昂起骄傲的头：“我和黄皮就是天造地设的一对，她就是走遍千山万水，还得回来找我。”



在儋州市大成镇南吉村百年黄皮园，村民展示种植的黄皮。
海南日报全媒体记者 陈元才 摄



儋州黄皮鸡。(资料图)