

编者的话

日前,海南椰子制品入选工业和信息化部公布的第一批传统优势食品产业和地方特色食品产业重点培育名单。

经过多年的深耕培育,海南椰子制品产业已成为海南食品工业中超百亿级特色优势产业,是海南食品工业的金字招牌。海南都有哪些特色椰子制品?

本期《海南周刊》带您了解庞大的海南椰子家族产品。

海南被誉为椰岛,椰子树是海南省的“省树”。海南是全国椰子主产区,全省现有椰林面积超过50万亩,占全国的99%。

椰子全身都是宝,是名副其实的海南“金果子”,从椰衣、椰壳、椰肉、椰子水、椰子叶到椰子木,都能实现近乎零废弃的高效利用。

经过长期的产业发展与技术迭代,海南已构建全国最完整的椰子全产业链体系。椰子种植基地遍布全省,形成了文昌东郊的初加工集群和文昌约亭工业园区等多个椰子产业集群的产业布局。海南椰子制品产业发展迅猛,已成为海南食品工业中耀眼的超百亿级特色优势产业,培育出椰树、春光、菲诺等多家知名企业。

通常来说,海南椰子制品是指以海南本地种植或进口的椰子整果、初加工制品为原料,在海南本地加工制成的产品,其种类繁多,涵盖食品、日用品、工艺品等多个领域。

椰肉的华丽转身

当新鲜的椰肉从椰壳中剥离,一场有关椰子的魔法随即展开。海南椰肉类制品主要包括椰子油及其衍生类产品、椰子汁、椰子粉、椰子糖、椰蓉、椰子脆片等。

椰子油主要包括椰子原油、初榨椰子油和精炼椰子油,是食品工业(适合高温油炸、烘焙油脂等)和日化(作为皂基原料、化妆品基质或进一步氢化制成硬化油等)等行业的主要原料。

椰子皂、椰子洗洁精、椰子洗发水……众多以椰子油为主要原料或添加椰子提取物制作的肥皂、护肤品等,富含天然营养成分,具有滋润肌肤、清洁去污等功效。

椰子汁是以椰肉为原料的即饮液态制品,主要由椰肉压榨后的椰浆,按比例加水稀释,添加乳化稳定剂,经均质和杀菌后制成,口感清甜;椰子粉是以椰浆为原料加工而成的一种固态饮料;椰子糖以椰浆为主要原料制成;椰蓉由

椰肉研磨或椰肉榨汁后烘干制成,质地细腻,是烘焙糕点的常用馅料。

椰浆与果汁、乳类制品、咖啡、茶等混合加工而成的风味饮品,通过“椰香基底+多元风味”的组合打破单一口感限制,可以满足消费者对“混搭口感”与“功能叠加”的双重消费需求。

海南椰肉制成的休闲零食主要包括椰子脆片、椰子糕、椰子角等。其中,椰子脆片以椰肉为原料,经过切片、调味、烘干或油炸等工艺制成,口感酥脆;椰子糕以椰子汁、椰蓉、吉利丁片等为原料制作而成,口感软糯;椰子角是椰肉经过切块、糖渍、烘干、裹糖粉等工艺制成的特产。

夏日炎炎,椰子清补凉是海南、广东等地的传统消暑甜品。将椰子汁与绿豆、红豆、薏仁、红枣、西瓜等多种食材搭配而成的椰子清补凉,备受人们喜爱。

椰子水的万种风情

削去椰子的部分外果皮和中果皮,修整成规则形状,主打“新鲜即食”的椰青保留了椰肉与椰子水的原始状态,静待被人们开启的那一刻。

海南椰子水类制品主要包括椰青、椰子水饮料、浓缩椰子水、椰纤果、椰子水粉等。

在深加工的世界里,椰子水的变化更为奇妙。以新鲜椰子水为原料,可加工成椰子水饮料,这是一种天然健康饮品,在全球饮品市场上的销售规模持续增长;椰子水浓缩制品,是以椰子水为原料,经过滤、浓缩、杀菌等工艺加工而成的制品。

椰壳椰衣的再生

当椰子水和椰肉被取尽,椰子还有广阔的利用空间。借助现代工艺和技术,椰壳、椰衣等都能够获得再生利用。

以椰壳为原料,经炭化等工艺后可制成椰壳炭,进一步活化后可得到活性炭这种高性能的吸附材料,可用于水处理、空气净化和食品医药等领域;椰衣纤维又称椰棕纤维,是从椰子果实的中果皮(椰衣)中提取的天然植物纤维,经机械破碎和化学处理后可加工成椰衣基质、纤维绳和床垫等。椰棕床垫以椰衣(椰棕)纤维为主要原料,经破碎、脱糖、高温杀菌等工艺制成。

椰壳、椰衣等制成的园艺工具包括椰棕绳(可用于捆绑植物、固定藤蔓,耐雨水腐蚀,可自然降解)、椰棕垫(可铺设于花盆底部,防止土壤

流失)、椰棕纤维“生态毯”(可铺设于边坡或河岸,固定土壤、促进植被生长,适用于沙漠化治理)等。

椰雕和椰木工艺品是许多到海南旅游的游客返程时必带的伴手礼之一。这些工艺品以椰壳或树干、树根为原料,经绘画、雕刻、抛光等工艺制作而成,独具海南特色。椰雕自古以来就被称为“天南贡品”,具有极高的艺术和观赏价值,近年来又衍生出冰箱贴、卡通玩偶等文创产品。

(作者单位:中国热带农业科学院椰子研究所)

椰子小吃:

舌尖上的椰香

海南日报全媒体记者 徐珊珊

很多海南传统小吃中都有椰子的身影。经过当地老百姓的“十八般厨艺”,椰子水、椰子肉、椰奶等纷纷“化身”为薏粿、椰子饭、“三角留”、椰子盐等海南民间小吃。

在海南话中,“粿”念作“bù ǎ”。寻常巷陌中,薏粿是街边小摊、老爸茶店里常见的小吃。这种用糯米粉包馅制作而成的小吃,有椰丝和炒制的芝麻仁、花生碎等丰富馅料,由椰叶或芭蕉叶做底托。剥开外面的叶子,咬上一口,口齿间香甜软糯滋味尽显。



薏粿。资料图

制作小吃时,糯米是椰子的“好搭子”。椰子饭,又名椰子船,顾名思义就是外形像一艘船。人们削去椰子外壳后,在完整的椰子肉顶端开一个口,然后装入糯米,与椰子水、肉共同蒸制,最后将成品切成船形。这种以椰子肉为底的小吃,带有天然的椰香,让很多食客赞不绝口。

文昌是远近闻名的“椰子之乡”。在当地人的巧手和巧思中,椰子被制成许多美味小吃,“三角留”就是其中一种。《风味文昌》一书记载:这种小吃以芭蕉叶做底,将“牛洗粉”和糯米粉混合制皮,裹椰丝加生姜红糖,做甜口;韭菜佐椰丝,加盐,做咸口。文昌会文人所制“三角留”最出彩。平日大有食客专程去会文有名的茶店吃个“三角留”,点一壶茶便能消磨一个闲适的午后。

文昌地区还有一种叫做椰子盐的小吃。上世纪60年代在文昌中学求学的黄奇电,在《文中求学往事》一文中回忆道:“制作椰子盐的工序非常简单,把椰子肉刨成丝状,配上适量的食盐,在锅里炒干就成。在粮食紧张时期,椰子盐是文昌农村中最常见的食物之一……上午第三节下课后,同学们成群结队回宿舍补充‘营养’。所谓补充‘营养’,不外就是吃几口椰子盐,或吃自己的,或交换来吃。这时,宿舍里便呈现出一片欢乐的气氛。”

众多独具特色的椰子小吃,让椰香弥漫在海岛上,萦绕在市井烟火间。这些小吃不仅装点了海南人的日常生活,也承载着游子对故乡的思念和乡愁。



海南椰子制品:

椰千面

王媛媛 张玉锋