

黄灯笼辣椒特饮。受访者供图

海南调料「玩跨界」

■ 海南日报全媒体记者 邱江华



调料,只是餐桌上的“配角”?在海南,答案显然是否定的!

当以“猛辣”著称的黄灯笼辣椒跳出酱料框架,成为饮品界“冰火两重天”的爆款代表;当胡椒冲破饮食边界,从调味品摇身一变为芬芳馥郁的香水;当香草跨界至餐饮、日化乃至文创等领域,解锁更多应用场景……我们对于调料的固有印象正在改变。在创意与科技的加持下,那些浸润着热带海岛风情的特色调料,在时尚圈、饮品界等领域绽放新风采。

胡椒跨界,香飘时尚圈

作为海南特色农产品,胡椒大名远扬,且早已融入当地人的饮食日常。清晨,走进街边早餐店,点一碗热气腾腾的后安粉,店家会习惯性地递上一小罐研磨好的胡椒粉,轻轻撒上一点,鲜汤瞬间被唤醒,胡椒特有的辛香混着骨汤的醇厚,顺着热气飘入鼻腔。一碗下肚,酣畅



定安香草田园博物馆摆放的各类芳香产品。
海南日报全媒体记者 张茂 摄

黄灯笼椒,辣入饮品界

许多人对“海南人也食辣”的认知,源于黄灯笼辣椒酱。在海南的餐厅里,人们通常在吃“打边炉”的时候,会在蘸料碟里放一点黄灯笼辣椒酱。黄灯笼辣椒的辣迅猛直接、极具冲击力,即便做成酱,它们也称得上是“灵魂蘸料”。

不过,黄灯笼辣椒并不满足于只做餐桌上的蘸料。在创新浪潮中,它们已从调味品界的“辛辣担当”,变身为饮品界的“流量新星”。

在饮料中加入黄灯笼辣椒,这或许算得上是近两年海口夏天最能“炸裂舌尖”的一种组合。本地茶饮品牌“随时椰”的黄灯笼辣椒特饮,一推出便受到许多年轻人欢迎,在社交平台上迅速成为热点话题。

周末,位于海口骑楼老街的春光食品旗下茶饮品牌“随时椰”旗舰店,店员们正忙着处理订单。其中,“黄灯笼辣椒特饮”引人注目,该饮品以罐头形状的玻璃杯为容器,搭配上黄色的饮料,像一瓶加大版的黄灯笼辣椒酱,给人以强烈的视觉冲击。

除了包装,其在风味上也颇具海南特色:入口的瞬间是细腻的冰沙奶昔口感,芒果和凤梨的酸甜漫溢舌尖,冰凉过后,黄灯笼椒的辣味在喉咙里绽放,留下一抹转瞬即逝的微妙辣感,味道层次分明。

“特意过来试试,感觉味道很独特。”在店内,市民孟宇拿着新买的黄灯笼辣椒特饮拍照,在微信朋友圈“晒图”。“简直是‘冰火两重天’的惊喜体验”“黄灯笼辣椒更能激发出水果本身的酸甜”……在社交平台上,也有不少食客直呼“上头”。

“黄灯笼辣椒特饮推出后,饮品店日均营业额较之前翻了几倍,还带动了店内特产的销售。”“随时椰”研发创意总监黄梁表示,产品之所以能“出圈”,主要是因为其自带话题、具有辨识度,同时味道好、设计有特色,抓住了年轻消费群体喜欢尝鲜的心理。

淋漓。

论辛辣度,胡椒不及“大哥”黄灯笼辣椒,但它也有自己的独特优势,且“野心”不小。其中,最令人称奇的,莫过于从“舌尖调料”变身为“指尖香水”。

走进万宁兴隆热带植物园,可以看到这里的产品展示柜里摆放着一瓶瓶香水。不同于常见的花香、果香香水,这些香水均由胡椒制成。

这些胡椒香水的问世,并非偶然。它的诞生,源于中国热带农业科学院香料饮料研究所(以下简称热科院香饮所)对胡椒深加工的探索。

“科研人员正在打破人们对胡椒的传统认知,成功从初加工胡椒产品中提取胡椒精油和多种芳香成分,经科学的芳香馥配、陈化、冷却、脱杂等多种加工程序后,制备出清爽淡雅、香气独特的胡椒香水。”现场工作人员介绍。

“第一次看到胡椒做的香水,会不会有辣味啊?”带着好奇,几名游客拿起香水轻轻喷洒,原本的顾虑很快被惊喜取代——香水喷完几秒后,闻到了一丝极细微的胡椒味道,源自植物本身的清爽淡雅之味。来自重庆的游客孙千茹闻了闻手腕上的香气,然后果断下单,“太特别了,很适合带回去当伴手礼”。

除了香水,热科院香饮所还以胡椒为主要原料,开发了巧克力、酥饼、胡椒酱等产品。

香草百变,解锁新应用

海南岛气候温暖、光照充足,非常适合各类香草生长。香草之妙,不仅在于其可观赏、可嗅闻,更在于它会“变百”。

在定安县香世界·香草田园共享农庄(以下简称香草田园)餐厅,刚出炉的香草鸭色泽油亮、香味四溢,让人垂涎欲滴。这是餐厅的招牌菜,备受食客好评。而赋予这道菜独特风味的,正是香草。

“几乎所有菜品,都可以加入香草以增其香、色、味,罗勒、紫苏等香草是常用的烹饪配料。”香草田园创始人陈宝迪介绍。

品尝完香草鸭,再喝一杯清爽解腻的香草茶饮,便是一顿完美的海南风味餐。陈宝迪用甜叶菊和其他香草搭配制作茶饮,推出了柠檬香茅茶等多个“爆款”。“香茅在海南本地的应用历史比较久,柠檬香茅味道更优,而且容易种植,柠檬香茅茶很受欢迎。”

在香草田园,香草除了用于烹饪食物,还可以用来制作香水。餐厅一旁的香草博物馆不时有游客到访,馆内的一块介绍板记录着精油香水的起源:14世纪,匈牙利皇后伊丽莎白得到一个以迷迭香为主要原料的香料配方,人们用这个配方配制了“匈牙利之水”,这款香水沿用了500多年。

在香草博物馆,游客可以体验手工制作芳香产品,不同的香草经提炼加工,摇身一变为香水、香皂、护肤品、化妆品、精油、驱蚊水等。目前藏于该博物馆的各类芳香植物精油共有300余种,通过配制更是千变万化。这些精油具有舒缓情绪、驱蚊杀菌、美容养肤、清新空气等功效。

如今,除了搜集、研究香草,陈宝迪把更多精力放在了拓展香草的应用场景、开发香草产品上。除了自己研发设计,她还引进专业人士开发香草产品。“希望通过创新开发,用各种香草生产出芳香型的海南特产和文创旅游商品,打造海南伴手礼新名片”。■



胡椒香水亮相第五届中国国际消费品博览会。
资料图



香草饮品。资料图