

# 海南调料『玩跨界』

海南日报全媒体记者 邱江华



黄灯笼辣椒特饮。受访者供图

调料，只是餐桌上的“配角”？在海南，答案显然是否定的！

当以“麻辣”著称的黄灯笼椒跳出酱料框架，成为饮品界“冰火两重天”的爆款代表；当胡椒冲破饮食边界，从调味品摇身一变成为芬芳馥郁的香水；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。



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。

## 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

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。来自重庆的游客孙干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“百变”。


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，摇身一变成为香水、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