

海南鲜品·品鲜南海



前往儋州市大成镇采摘黄皮的游客络绎不绝。海报集团全媒体中心记者 陈元才摄

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“欢乐使者”。它洒下的是甜蜜与欢笑，消费者和种植户的心甜得都快化了。

7月初，黄皮进入收尾季。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，向记者炫耀起他的一串串订单。

海报集团全媒体中心记者 李科洲 吴心怡

苦：忆当初 少人问津

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，技术含量太小。

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。

有了技术的注入，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“养在深闺人未识”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”。这对CP组合在一起，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目录》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优竞赛上获得创意奖。

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州黄皮体验店，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！”符明堂拿着儋州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。”

甜：三产融 回味无穷

你见过黄皮那嫣然一笑吗？招牌式的大门牙一露，甜度爆表。

6月，儋州（大成）黄皮采摘季开幕。这是属于黄皮的“星光大道”，客商游客纷纷前来，争相一睹其芳姿。

颜值担当的黄皮玩起了跨界。在当地政府和企业的力捧下，她好事“接二连三”——做大这份甜蜜产业，向二产和三产延伸。

今年端午小长假，数千名游客涌来大成镇南吉村，体验采摘乐趣。

说起南吉村，这可是黄皮界的“长寿村”。村里有个“百年黄皮园”，园里有株300多岁的“黄皮老树”，人称“海南黄皮王”。

“听说老树黄皮，味道赛过初恋。”来自海口的陈女士一家直奔“百年黄皮园”，先尝为快。

农家乐主人符鼎舜忙并快乐着：“最忙时，一天要接待数百位客人。”

黄皮的“甜”度，直接让农家乐主人纷纷开启“烧钱模式”。他们掏腰包升级装备，要给游客打造上星级的“甜蜜乐园”。“今年我已经投入了3万多元，修缮庭院、扩大接待规模。”符鼎舜说。

大成镇结合当地旅游资源禀赋，以“民宿+乡旅+康养+特色农业”为主题串起了一条旅游路线，带动更多村庄吃上“旅游饭”。

投资者们也嗅到了商机，纷纷向黄皮抛出“橄榄枝”。于是，黄皮加工厂的大计划应运而生，誓要解决黄皮的“公主病”——长途跋涉怕累着，季节变换怕怕着。有了这加工厂的护航，黄皮就能无忧无虑地闯荡江湖了。

符明堂，这位黄皮加工厂“总导演”，正描绘着一幅蓝图：投资2000万元，打造黄皮界的“好莱坞”。黄皮果酱、黄皮干、黄皮饮料等新星将依次登场。未来3年，这里将成为集种植、加工、餐饮、文旅于一体的“甜蜜王国”，年销售额直指3000万元大关。

6月16日，在南吉村，“百年黄皮杯”第一届中国象棋公开赛正在举行。黄皮的清香，抵消了楚河汉界的硝烟味儿。棋手们已经融入“甜蜜军团”，他们在叫“将”的同时，也在发自内心地叫“香”。

“儋州黄皮，爱情味道，酸酸甜甜，回味无穷。”这不仅是对黄皮口感的赞美，也是对儋州黄皮产业发展的期许。



儋州市大成镇村民展销黄皮。黄桂风供图