

这两天,北方小伙伴颇感陌生的小众水果黄皮登上了热搜。貌不惊人的“南方神秘果”黄皮,却是妥妥的实力派,其汁液酸甜可口,有健胃消食、清热消暑等功效。

今年夏天,更多的吃货们是通过一杯爽口的酸甜黄皮冷饮来认识它的。紧跟着“黄皮+老盐”这一对cp组成的夏季饮品火爆出圈。益禾堂、喜茶等连锁茶饮品牌也纷纷推出“多肉黄皮”、“黄皮果茶”、“黄皮柠檬”等饮品。黄皮热度持续攀升,逆袭成茶饮业的“新顶流”。

海南拥有“永兴黄皮”“大成黄皮”两个地标品牌,黄皮年产值约8000万元。近年来,海南在黄皮品种、栽培技术方面发力,推动三产融合,科技助力黄皮果“C位出道”。

南国都市报记者 易帆

## 从寂寂无名到“新晋顶流” 黄皮逆袭成 茶饮界“新宠”



在美团app上,黄皮冷饮热销。(app截图)

### 酸酸甜甜很上头 不少冷饮店月售3000+单

“滋味酸甜,还自带一股辛香味,真是一款宝藏水果。”来自辽宁的游客朱阿姨品尝完黄皮后点赞道,第一次吃黄皮她便被这一口酸甜“种草”了。黄皮对于南方的小伙伴来说并不陌生,但盛产于两广、海南、云南等地的黄皮果,因不易运输、鲜果货架期短等原因,很少出现在北方市场。近几年来,随着“老盐黄皮”这一对可盐可甜的cp组合的夏季爆款冷饮出圈,黄皮逐渐进入大家的视野,很多小伙伴也被它酸酸甜甜的奇妙滋味所圈粉。

黄皮饮品有多火?记者在美团外卖app上看到,不少冷饮店推出的“海盐黄皮水”、“黄皮冰柠茶”等饮品月销量均突破3000单。位于海口海甸岛的一家“网红”老盐饮品店负责人张先生告诉记者,老盐黄皮一直店里爆款饮品,特别是入伏天以来,平均每天卖出500余杯,一到晚上就有不少市民排队购买老盐黄皮

水。记者看到,不少消费者钟爱老盐黄皮水,点评道“清爽解腻、夏天标配”。

被网友称为“南方神秘果”的黄皮也是“味蕾小炸弹”,让大家种草的不仅是它的酸甜滋味,还有独特的芬香。科学家从黄皮果实中鉴定出36种香气成分,这些丰富的成份共同组成了黄皮特有的香气。

在海南儋州大成镇,人们自古就有用黄皮叶和儋州鸡同烹煮的习惯,制成的“黄皮鸡”更是一道当地人招待亲朋好友的美味珍馐。“每年的5月至7月份,大成黄皮成熟上市,不少游客来到这里采摘品尝黄皮,再吃一吃黄皮鸡,走的时候再带上点黄皮果干。”儋州市大成镇推赛村委员唐大壁说道,黄皮鲜果除了售卖到市场外,还有一部分送到加工厂制成果浆、果酱和果脯等,黄皮已成为当地一个特色产业。

### 苦练“内功” 海南黄皮打磨“出道”

“黄皮果收购价10元一斤左右,果子不愁卖。”近日,海口美景金味黄皮种植专业合作社负责人陈铭钡介绍,黄皮大多以鲜果销售到市场、超市和冷饮店,黄皮平均亩产约1500斤,亩产经济效益15000元,经济效益较高。海口永兴镇是黄皮主产区之一,也是世界黄皮种质资源基因库之一,产自于羊山地区的黄皮味甜、香气足,备受市场的喜爱。

中国热带农业科学院研究员赵志常介绍,黄皮主要栽种在广东、广西、云南和海南等地,全国栽种面积约30万亩。据不完全统计,海南黄皮种植面积约2万亩,主要集中在儋州、海口,产量大约1000万斤,年产值大约8000万元。

“海南黄皮发展的有利条件为海南黄皮较其他省市的黄皮上市早约1-2个周,占据了价格优势。”赵志常说,过去由于受到运输和保鲜方面的限制,黄皮很难到北方,近年来,由于技术不断摸索改进,在北方市场上已经有黄皮售卖,也逐渐被北方的消费者所接受,由过去的南方独享水果,变成了南北通用的水果,将来具有更大的市场需求。

近年来,海南黄皮也在“苦练内功”,在品种和栽培技术上不断发力。“目前黄皮栽培

方式由原来的乔化种植,变成了矮化密集;栽培品种也由原来的主要是本地品种,变得丰富多样。”赵志常介绍,在品种方面,目前中国热科院已经收集了黄皮资源大约80多份,创造资源300多份,引进新品种大约10多个,为品种选育奠定基础。

陈铭钡透露,目前冷饮店采用的大多是无核黄皮,而永兴黄皮此前栽种较多的是大鸡心、小鸡心和冰糖黄皮等品种,近年来,永兴黄皮也在逐步调整品种结构,种植易于加工的品种。

在赵志常看来,海南黄皮产业在栽培技术、品种以及品牌打造上还需加大投入。虽然海南已经有了“大成黄皮”和“永兴黄皮”等品牌,但目前来看,海口、儋州两地种植的黄皮品种比较杂,不是单一品种,没有进行黄皮优异品种的筛选及推广。他建议合理布局不同成熟期的品种,做到早、中、晚合理分配,延长黄皮的上市时间。根据不同的消费需求,合理布局品种,特别是无核黄皮、本地黄皮及甜黄皮等品种。

“希望政府加大黄皮产业的科研支持力度,特别是新品种的选育,果实的运输及保鲜加工等方面的研究工作。”赵志常说。



海南黄皮。