

推进百县千镇万村高质量发展工程

黄皮茶、黄皮酒、黄皮面、黄皮干、黄皮汤料…… 看新垌长流黄皮 如何爆火出圈



黄皮风味菜。

文/茂名日报社全媒体记者 何康源 梁奈
图/茂名日报社全媒体记者 黄信涛



扫一扫
看视频

这个夏天,黄皮火了!黄皮被称为南方人的宝藏,北方人的水果盲区,“黄皮排骨汤”“黄皮鸡”“黄皮柠檬茶”……黄皮的各种吃法不停地热搜。在被誉为“茂名黄皮第一村”的高州市新垌镇长流村,在广东省高级人民法院乡村振兴驻长流村工作队的带领下,黄皮不但有N种吃法,还有黄皮茶、黄皮酒、黄皮面、黄皮干、黄皮汤料等N种黄皮深加工产品,助力黄皮爆火出圈,增加农民收入,推动“百千万工程”落地见效。



驻村干部向记者介绍黄皮加工制品。



黄皮示范园。

黄皮产业科技研发中心已有3名博士、9名硕士进驻

长流村是著名的黄皮之乡,在村委会旁边,“高州黄皮产业科技研发中心”的牌子特别瞩目。省高级人民法院驻长流村第一书记刘海文告诉记者,这是粤西首家黄皮产业科研中心,该科研中心依托中国热带农业科学院,已经有3名博士、9名硕士进驻。

记者了解到,新垌镇长流村种植黄皮已有数

百年的历史,村中保留30年以上的黄皮树有1000多棵,保留50年以上的黄皮树有20多棵,其中2棵树龄80至100年。长流村黄皮繁衍生息,主要得益于当地独特的山盆地理、土壤、气候、降水等自然条件,村中出产的鸡心黄皮果大、皮薄、汁多、味甜,且早熟,在茂名市乃至广东省都有名气,经过多年的发展,黄皮已成为长流村一大支柱产业。

累计实现黄皮加工产值超500万元

如何做强做大黄皮产业?为进一步增加黄皮产业的附加值,长流村着手进行精深加工。驻村几年,刘海文已经成了黄皮种植和销售“专家”。他和镇村干部一起指导“一村一品”项目公司,通过对比研究,确定与资质好、产品受欢迎的公司合作,实现了长流村以黄皮为原材料加工产品的从无到有再到丰。长流村生产出了黄皮干、黄皮糕、黄皮酒、黄皮蜜饯、黄皮月饼、黄皮饼干、黄皮面条、黄皮花茶等一系列深受喜爱的产品,线上和线下齐销售,累计实现黄皮加工产值超500万元。

黄皮干:黄皮排骨汤是今年夏天最火的“网红汤”,当没有了黄皮鲜果,还能煮黄皮排骨汤吗?答案是肯定的。黄皮干是长流村第一款精深加工产品,有老盐黄皮干、竹盐黄皮干等品种,可以直接当零食吃,也可以泡水、煮汤,广受市场欢迎。

黄皮面:黄皮面是长流村最受欢迎的精深加工产品,投放市场至今才一年时间,产值已经超过120万。黄皮面是面粉中加入黄皮果浆,风味独特。更重要的是,黄皮面的项目股东包括长流村的脱贫户、新增低保户,仅仅一年时间,股东收益都超100%,真正带动农民脱贫增收。

黄皮茶:新垌绿茶很出名,但现在新垌黄皮茶也出圈了。黄皮茶分为黄皮花茶、黄皮胎花茶两种。以前的黄皮花是没有用的,自然掉落在地上。受到茉莉花茶等花茶的启发,刘海文指导村民收集自然黄皮花,制作成黄皮茶。为了确保黄皮优质高产,果农还会在黄皮刚长花苞的时候进行疏花,这一部分胎花则用来制作成黄皮花茶。黄皮茶色泽金黄、味道甘润,是解暑养生的好饮品。

黄皮酒:长流村有用黄皮果泡酒的传统,但这属于调制酒,不是真正意义上的黄皮酒。在中国热带农业科学院农产品加工所的指导下,长流村塘面村民小组长邓清福在自己酒坊成功酿制了黄皮果蒸馏酒。黄皮酒是通过黄皮果发酵后,按照传统工艺蒸馏而成,口感非常好,黄皮味特别浓郁。

黄皮汤料:用黄皮干煮汤的味道比不上鲜黄皮味道香浓,如何让汤保留浓郁的黄皮香味?长流村研制了黄皮汤料。黄皮汤料非常简单,但煮汤时会散发出浓浓的黄皮香味,让人喝上一口就欲罢不能。



黄皮果茶。

网红黄皮风味菜在长流村几乎都能找到

刘海文还一直在推动镇村酒店、饭店尝试研制黄皮风味系列菜式。这些产品不仅丰富了市场供应,还显著提高了黄皮的经济价值,为村民们带来了更多的收入。

网上各种黄皮的网红吃法在长流村几乎都能找到。

在长流村村边一家乡村奶茶店,5到6月份最畅销的就是黄皮类的饮品,其主打的手打黄皮柠檬茶,高峰期一天能够销售上千元。而长流村黄皮制成的果浆,还远销长三角等地,成为当地奶茶店网红饮品的主要配料。长流村还开发出了黄皮冰激凌,深受年轻人的喜欢。

长流村的品味餐饮店不但有网红汤黄皮排骨汤,还有黄皮鸡、黄皮鸭、黄皮猪手等菜式。黄皮和各种肉类搭配,不但肉味香浓,还有果实的清香,而且能解腻,这样的“天作之合”,吃过的群众都称赞。

刘海文强调,黄皮是一种药食同源的水果,从花果至叶子,一点都不能浪费。“我们已经利用黄皮叶蒸馏出黄皮植物精油,也和省中药研究所研究用黄皮树皮、树叶等入药。”刘海文还计划将黄皮树做成黄皮盆栽,这样在北方的暖气房里也能过冬,让黄皮不再是北方人的水果盲区。



黄皮加工制品。