

持续做大做强
五棵树一茶鱼一桌菜



不买这些手信 等于没来荔枝龙眼之乡

■ 整理/茂名日报社全媒体记者 孙铭阳
■ 图/茂名日报社全媒体记者 丘立贺 黄信涛 孙铭阳

每年一到荔枝、龙眼的收获季节，中国荔乡、中国金牌龙眼之乡的茂名总会充满游客们的欢声笑语。来到茂名的游客除了可以赏果品果之外，还可以带上各种荔枝龙眼手信踏上返程，将珍贵的礼物、美好的心情传递给亲朋好友。

唐代诗人白居易的《荔枝图序》描述，荔枝“若离本枝，一日而色变，二日而香变，三日而味变，四五日外，

色香味尽去矣”早已不复存在，现如今采摘下来的荔枝、龙眼利用“冷链直运落地配”模式，能保证荔枝龙眼到客户手中时还是新鲜的。近年来，茂名加大产品研发投入，推动荔枝精细深加工产业发展。目前，茂名有荔枝蜜、荔枝酒、贵妃饼、荔枝酥、龙眼干、龙眼蜜等30多种手信礼品，形成丰富的产品矩阵，让消费者“一年四季吃上荔枝龙眼”成为现实。



龙眼干

桂圆含有多种营养物质，有补血安神，健脑益智，补养心脾的功效，是健脾长智的传统食物，对失眠、心悸、神经衰弱、记忆力减退、贫血有较好的疗效。龙眼干是常用的滋补品，或直接吃，或用来泡茶、煲汤、煮糖水味道都不错。可养心血，安神定志，滋补效果明显，性偏热，适合体质虚寒的人群食用。龙眼干与龙眼肉有明显区别：龙眼带壳带核晒干后，叫龙眼干（桂圆干），如果是去壳去核，只留果肉，晒干后就叫龙眼肉（桂圆肉）。



▲ 美味的冻干荔枝脆、冻干龙眼脆

龙眼蜜

龙眼蜜呈琥珀色，味道甘甜，不容易结晶，而且带有浓烈的龙眼香气。龙眼蜜是我国单花蜜中蛋白质含量最高的，达1.699%。此外，龙眼蜜还含有丰富的矿物质，有补心脾、益气的作用，对心脾血虚引起的心悸不安、失眠和记忆力减退有一定的帮助。



荔枝蜜

五月荔枝飘香，三月蜜已先甜。荔枝蜜采用荔枝之花蜜，气息芳香馥郁，味甘甜，微带荔枝果酸味，有人体必须的多种维生素和营养成分，是老幼皆宜的天然保健食品。荔枝蜜有蜂蜜之清润，却因为蜜蜂酿蜜时添加了各种蜜蜂自己特有的成分，故无荔枝之燥热，其特殊的生津、益血、理气之功效，是馈赠远方亲友的佳品。

荔枝白兰地

荔枝白兰地是指以荔枝为原料，经发酵、蒸馏、橡木桶贮存陈酿、调配而成的，酒精度（20℃温度下）约为40%（体积分数）的水果蒸馏酒。这种酒香气馥郁，果香、橡木香协调，略带陈年白兰地的蜂蜜、奶油和药草香气，口感醇和细腻，后味回甘绵长。而要酿出优质的荔枝白兰地十分不容易，对荔枝的数量、品种，以及酿造工艺技术要求颇高，任何一个环节出现失误都会破坏白兰地的口感。而茂名拥有得天独厚的优势，不仅是世界最大的荔枝产地，而且荔枝种植历史悠久，品种繁多，品质优良，经过多年的打磨酿造出了中国荔枝白兰地。



荔枝干

茂名荔枝加工干制，历史悠久。2021年茂名荔枝干传统制作工艺已被列入茂名市第六批市级非物质文化遗产代表性项目名录。荔枝干成品肉厚，味香甜，历来为自尝及送礼佳品，远销国内外。加工荔枝干的品种，多采用糯米糍，制成成品肉厚核小，蜜甜醇香。以日晒和热风干燥成品最佳，火焙次之。

荔枝干性温味甘，可以滋补气血、调理脾胃。其温润的属性，对于体质虚弱的人群有益处。女性贫血、虚寒也可经常食用，活血通经。荔枝干含有胡萝卜素、维生素群，可以减缓皮肤氧化、抑制雀斑形成，美容养颜。



荔枝酒

荔枝酒是以优质新鲜荔枝为原材料，历经清洗、沥干、剥皮、去核、榨汁等多道工序，再放入发酵罐内低温发酵精酿而成，全过程控制在30分钟以内，这样即保证了荔枝的清新香味又防止了荔枝营养价值的流失。

荔枝酒除了美容养颜抗衰老，还能增强免疫力，对大肠杆菌等具有杀菌和抑制的作用，喝一杯热荔枝酒甚至可防止感冒。荔枝酒还可佐餐，如海鲜类配白荔枝酒，肉类配红荔枝酒，就是根据其消食杀菌作用而提出的。



贵妃饼

选用优质品种荔枝，采用低温干燥技术处理，利用优质红酒浸泡，再利用古法手工醒发烘焙，制作出美味的贵妃饼。



◀ 荔枝酥



▲ 荔枝罐头



▲ 荔枝黄酒