

■文/摄 记者 王美琳

明代的马欢曾在《瀛涯胜览》中写道:“内有栗子大酥白肉十四五块,甚甜美可食,其中更皆有子,炒而食之,其味如栗”,说的正是有人欢喜有人恨的水果之王——榴莲。

随着年轻消费者的喜爱与追捧,榴莲也逐渐从小众品类向大众美食突围,也有越来越多的品牌把“榴莲+”衍生品推向消费者。

眼下,正是榴莲当道的时节。今年榴莲消费市场如何?且让我们一探究竟。

榴莲当道

中国稳居全球最大的榴莲消费市场 有你一份功劳吗?

“眼花缭乱”：哪些国家想把榴莲“塞”进杭州？

近几年,中国人是战斗力超强的“榴莲狂魔”。据海关总署数据,2014年起,我国每年以14%的增速不断扩大榴莲进口。相关数据显示,中国稳居全球最大的榴莲消费市场,全球超三分之二的榴莲被中国人吃掉。

今年的榴莲话题热度不小,猫山王、金枕等多个品种争奇斗艳,泰国、马来西亚榴莲在争夺市场,国产榴莲也小批量下场“试水”。据萧山机场海关统计,今年1-4月份,萧山机场共进口12批、共计21吨的榴莲;最近就有一批3.2吨的鲜食金枕榴莲,从泰国飞抵萧山机场。

杭州南马供应链管理有限公司做了多年榴莲生意,长期向天虹、永辉等大型

商场供货,社区生意已辐射到江浙沪皖,在行业里小有名气。公司商务部负责人韩潇表示,泰国、马来西亚是国内榴莲供货的“主力军”,但形式有所不同。

“市场上大多是泰国金枕、马来西亚猫山王。马来西亚的榴莲都是以液氮包装的形式进口到国内的,更偏向于冷冻榴莲及榴莲加工产品,所以鲜食榴莲市场几乎被泰国一家独占了,也就是这两年,越南、菲律宾的品种才陆续涌入市场。”韩潇表示。

关于网上热议的“榴莲价格大跳水”,韩潇说,这是因为市场供求关系的短期波动。“等到泰国南部产区的榴莲上市,价格可能还会有变化。”



“臭味相投”：新鲜榴莲进了谁的肚子？

萧山人刘小姐是榴莲的“骨灰级”爱好者。抱个榴莲回家的念头,是从她看见那条“云南榴莲一斤跌破10元”新闻的那一刻开始的。

金灿灿的果皮如奶皮子般,有点微微的纤维韧劲,黏稠绵密的果肉,滋味就像奶油蛋糕,简直让人欲罢不能。

刘小姐说,家里的女人小孩都爱吃,但是男人们就受不了这个味道。“每次我们吃的时候,我老公都躲到阳台,说这是‘生化武器’,还让我们赶紧吃完,不要放到冰箱,免得‘污染’了其他食物。”

随着“广西榴莲100元5个”“一斤跌至10元”“榴莲降价超3成”等话题热度不断攀升,不少榴莲爱好者闻讯而动,纷纷奔赴各大果蔬商超。

走进萧山银泰盒马鲜生超市,金灿灿的榴莲已经占据展柜“C位”,浓郁的榴莲气息引得不少顾客驻足,挑选他们的“梦中情莲”。

“这时候榴莲口感最好。一听说降价,我马上就赶过来了。”朱女士相中了一个圆头圆脑的“大块头”,正在排队等开果。“现在是29.9元一斤,我这个有5斤多重,花了150多元,确实划算。”

一旁王先生的榴莲开出了六七房金黄饱满的果肉,周边的顾客都羡慕得不得了,“这是开到‘报恩榴莲’啦!你运气好的嘞。”

据工作人员介绍,这是新进口的一批泰国金枕榴莲,前几天价格更低,25.9



“难以捉摸”：开榴莲就像“开盲盒”

因为开榴莲果是充满未知的,不知道里面果肉到底熟没熟、有几房果肉,所以很多人喜欢看别人“开盲盒”。开榴莲的现场,往往有不少人围观。那感觉,就像是参与了一场秘密下注。

这个过程还诞生了不少好玩的名词,比如“榴莲糖”“报恩榴莲”“报仇榴莲”。所谓“榴莲糖”,指的是偌大一个榴莲里面只装着几颗糖果大小的果肉,简直堪比来寻仇的,所以也叫“报仇榴莲”;如果开出了好几房、果肉又饱满的,或者在顶盖随便一掰,竟有意外之喜——这就是“报恩榴莲”。

如何才能找到一只“报恩榴莲”,从“开盲盒大赛”中全身而退?早就有热心“榴莲学家”出招,总结出“看、摸、闻、摇四步走”的办法。

一看,果实形状要往饱满、圆矮胖的方向去挑,颜色挑浅黄、深黄的,尖刺不能太紧凑,不然有可能是大厚壳,是不讨喜



“意想不到”：榴莲的“衍生品”到底有多少？

中国文学家郁达夫在《南洋游记》中写道:“榴莲有如臭乳酪与洋葱混合的臭气,又有类似松节油的香味,真是又臭又香又好吃。”

爱者恋其香,厌者恶其臭,在食品界独树一帜的榴莲,其实有不少好处。根据中医药典记载,榴莲果肉性热,味辛甘,具有健脾补肾、温阳散寒、强身健体等功效,对女性也较为友好,可以缓解痛经,美容养颜。

不少人还把榴莲吃出了新花样。如果吃榴莲上火了,就用壳煮水喝,据说可以清热;榴莲籽富含蛋白质、膳食纤维和多种维生素,煮好后嚼着粉粉糯糯像板栗,还能炒制,平时可以当小零食吃,不少人还会在煲汤的时候丢进去,与排骨一起煮,出锅时加些盐,滋味相当不错。

此外,各类创新的衍生品,也组成了浩浩荡荡的“榴莲宇宙”。从榴莲比萨,到热卖的榴莲雪媚娘,从“爆果肉榴莲王”饮品,再到去年上海中冰展扎堆的“榴莲冰品”,一股“榴莲风”吹向餐饮、烘焙、饮品和冰品界。

在烘焙界,榴莲类产品属于“轻奢”级别。如盒马鲜生当下热卖的猫山王榴莲千层蛋糕,售价为49.9元/470g,而巧克力口味的价格为39.9元/470g,要便宜10元;榴莲巴斯克芝士蛋糕、榴莲盒子蛋糕,价格则分别为33.9元/270g、28.9元/270g。

虽然价格“一骑绝尘”,但榴莲类产品确实受欢迎。山姆超市的苏丹王榴莲千层,一个109元,却每年都是“山姆必买红榜”前几名。小夏这周已经和同事去了两次山姆超市,每次都带上一个榴莲千层。“相比其他甜点,榴莲类就是会贵一点,但



的‘报仇榴莲’,不要买。

二摸,则是指按压果实的软硬程度,来判断榴莲的成熟度。按上去柔软有弹性,意味着榴莲比较成熟了。

三闻,成熟度好的果实气味浓郁,夹生的果实有青草味。要是有一股酒味,则有可能熟过头了。

四摇,摇一摇,如果感到里面有轻轻碰撞的感觉,则证明果肉已成熟并脱离果壳。



其次,“又臭又香”的双重挑逗,让人上瘾。臭豆腐、螺蛳粉、臭鳊鱼……中国的“臭食文化”源远流长,所以许多食客接受榴莲并无太大障碍。奇臭和异香之间,本就存在着微妙的临界点,而这也有相应的化学原理。

“榴莲的臭味主要是挥发性含硫化化合物(臭鸡蛋味),洋葱、大蒜、韭菜等也有;香味的主要来源则是果肉中丰富的酯类化合物。当你开始吃果肉了,酯类化合物的香气会越来越浓,所以会越吃越香。”食品科学从业者梦雨表示。

臭味食品如榴莲,还有多大的想象空间?无论如何,榴莲的重口味如螺蛳粉一样,确实成为了当代人欲罢不能的心头好。

