

微苦味·世界风

品一品常山

胡柚

的独特滋味

记者李玲倩

“柚”到丰收时

世间滋味酸甜苦辣各不相同，而“苦”这一味不似甜的润腻，不像酸的清新，不同辣的激烈，是隐聚于物后的特殊滋味。然而就是这样的味道却总能在世界刮起风潮，不论是醇香微苦的咖啡，还是苦后回甘的清茶，都令人为之倾心。今天，本报为大家介绍另一种“微苦味”食物，它有着丰富的口感和充足的营养，以独特的魅力征服无数人的舌尖，它就是——常山胡柚。

微苦滋味 破壁大众风味

快节奏的现代生活，让人们更渴望快速获得成果，即便是在水果圈，各类鲜果不断上升的含糖量，也在印证着这点。

常山胡柚滋味微苦，初尝时会让习惯于甜的味蕾感到不适，但苦后回甘、汁多味鲜，更有一丝酸味夹杂其中。多元丰富的味道、层次分明的口感，常令人们回味无穷，吃一颗，想一颗，为何胡柚反“甜”道而行？这是因为胡柚中的柚皮苷、柠檬苦素等物质，成为它苦味的来源。但这个苦却很好地中和了甜，以温和的方式与味蕾会面，抚平了因浓烈滋味而泛起的折痕。

2021年6月，柚香谷双柚汁的上市，让常山胡柚的微苦味有了另一种诠释。短短两年多时间，这款饮料犹如旋风一般席卷各地餐桌，并拥有大批“粉丝”，目前仍在不断拓展销售地区。

随着越来越多人的喜爱，微苦似乎成为一种新趋势，咖啡搭配胡柚的“柚C美式”成为年青人的新宠，加入胡柚的糕点也比平时更可口。胡柚的苦，看似是对传统口味的“叛逆”，实则是对“自身实力”的自信，这种自信，破壁了原本的固定的风味模式，为大众提供更大的选择空间。



▲胡柚饮品宋柚汁



▲瑞幸咖啡之柚C美式

健康新潮 酝酿世界风潮

胡柚是一种“慢热”的水果，一棵胡柚幼树的栽培需3年左右，一颗胡柚果实的成熟也需半年之久。即便采摘完成收入囊中，距离其与各位见面，还得再等十天半个月。可以说胡柚的

美味就像老酒，一点一滴都是时间的酝酿。或许正因如此，胡柚才更富营养、浑身是宝。胡柚性甘平，有明显的抗炎、镇咳、祛痰等功效。胡柚青果晒干切片后的“衢枳壳”，属于大宗道地

药材，具有理气宽中，行滞消胀等药理作用。此外，每100g胡柚含维生素C46.6mg，维生素C含量是柠檬的2倍。胡柚

内的黄酮类和柠檬苦素类物质，其活性成分通过调控与脂质分解代谢蛋白与基因，更具有较强的降低胆固醇、降血脂作用。品得了苦方能享得了甜，胡柚内敛坚韧的精神与营养健康的品质，得到了杭州第19届亚运会的青睐，被列为亚运会指定水果，正式与亚洲运动员“见面”，登上世界舞台。涓滴细流终汇聚入海，拂过胡柚林的山风终吹向世界，微苦味的柚，不仅是健康更是未来。



▲俯瞰同弓乡太公山胡柚基地



▲胡柚青果“衢枳壳”被列入《浙江省中药炮制规范》