

◀上接 B02 版

旧时广州树  
今日琼州宝

如今,在大型商超和精品水果店,总能看到一盒盒切好的波罗蜜果整齐地摆放在展示冷柜中,精致的塑料包装里,装着十几粒剥好去核的波罗蜜,咬上一口甜蜜中带着一丝冰爽。

但对于许多本地人,尤其是农家人而言,这都是“外行”的吃法,没有亲手剖过一个波罗蜜果就不能完全体验这种水果的趣味。

外出求学打拼多年,莫玮仍忘不了童年时在老家偷摘波罗蜜果的童趣往事。

莫玮老家在定安县定城镇莫村。他记得每逢盛夏,村中路旁种植的波罗蜜树上便挂满了圆鼓鼓绿油油的大果,惹得几个小伙伴垂涎欲滴。他们总相约趁大人不注意时,偷偷上树采摘,这样的吃法虽然格外香甜,但每次出手都要恰到好处,否则就要为过早夭折的波罗蜜挨上大人的一顿“收拾”。

宰剖波罗蜜是个“大工程”,因为果实中存着大量黏液,黏性很强,不仅会把刀子粘住,黏液还会粘得到处都是,清理起来很是麻烦。

莫玮说,有经验的本地人会在刀子周边紧紧裹上一层保鲜膜,用力从中间将波罗蜜对切成两半,再分切成小块。在剖波罗蜜时,还会准备好几个干净的塑料袋,把黏液沾到塑料袋上,便于清理。

波罗蜜的果肉取出,黄灿灿的果肉浓香四溢,独特的香味充盈了整个屋子。林清玄形容波罗蜜的口感和味道,“就像把蜂蜜浇在起司上,我觉得世界上再也没有一种水果比波罗蜜更甜了”。除了直接吃外,海南人还喜欢将波罗蜜泡在盐水里,在冰箱里冷藏个把小时才品尝,清凉解暑还不腻味。

波罗蜜果的浓香可谓一绝,吃完后不仅口齿留芳,手上香味更是洗之不尽,余香久久不退。为此,波罗蜜又有一个好听的名字——“齿留香”。

《本草纲目》介绍:“波罗蜜性甘香……能止渴解烦,醒脾益气。”滋味诱人,营养丰富,这样的甜蜜果实怎能不招人喜爱。

吃完果肉,还可以品尝种子。波罗蜜的种子大如橄榄,不管是水煮或是加些海盐爆炒,都别有风味,香糯绵密,有几分像炒栗子。莫玮说,过去,家中长辈下地干农活时,总喜欢抓两把水煮波罗蜜种子放在口袋,也是一种农家“茶歇”。

此外大名鼎鼎的徐闻特产“徐闻液”,就是用蜂蜜和波罗蜜果浸泡成的波罗蜜甜酒。

产业:  
种植改品种,聚焦“深”发展

每年6至7月间是波罗蜜大量成熟的季节,此时,琼北许多地方的集市上,卖波罗蜜的村民挑担的挑担,摆摊的摆摊,村口路边的收购站前,摆起长长的阵势。来自外地收购商络绎不绝,将波罗蜜抢购一空。

近年来,“浑身是宝”的波罗蜜,价值被进一步挖掘,被规模化种植,标准化培育,精深加工,成为重要的经济作物。

中国热带农业科学院香料饮料研究所博士苏兰茜在其主笔的论文《波罗蜜栽培研究现状及发展趋势》中介绍,据不完全统计,1999年中国波罗蜜栽培面积约1333公顷,近10年来,每年以近15%的速度增长,产业发展迅猛。目前中国波罗蜜栽培面积超1万公顷,其中海南省栽培面积约1万公顷,形成了规模化商业栽培,年产量达15万吨以上,年产值约20亿元,是当地农民重要经济来源,拥有广阔市场前景。

“现在市场上的很多波罗蜜,跟我们过去在田间地头常见的,品种不一样。”定安县黄竹镇南海居波罗蜜种植户冯尔军介绍,过去常见的品种被称为本土波罗蜜,是传统的栽培品种,虽然甜度高,但是产量小、果品小,而且挂果迟,果型大小不一,难以进行商品化种植。

“近年来,海南农垦转型发展,引导职工、群众种植新品种马来西亚1号波罗蜜。”冯尔军说,位于黄竹镇的海南农垦南金农场公司从多地引进波罗蜜种质资源试种,并从中筛选出适合本地生产、综合性状表现良好的品种马来西亚1号推广种植。

冯尔军告诉记者,速生、易长、早结、丰产、结果周期长都是马来西亚1号的优点。这一品种果型椭圆,果重在30至40斤,株产超过200斤,两年即可挂果,投产快,产量高,逐渐成为海南波罗蜜商品果市场的主品种。

目前,南金农场公司已规模化打造万亩波罗蜜标准化种植基地,并通过开展培训等举措,带动当地以及琼海、文昌等市县的农户大量垦荒种植,或在槟榔园、胡椒园间作马来西亚1号波罗蜜,同时还专注发展波罗蜜精深加工产业,引入生产线,打造波罗蜜冻干、果浆等产品,并与上海、江浙等地企业,研制波罗蜜饮品、糕点等产品,实现产业“深”发展。

浑身是宝的波罗蜜不仅是海南农家人装点庭院的挺拔苗木,更是美满生活的致富宝树。图



一名工人正在照管波罗蜜果实。 通讯员 黄祥 摄



海口一市民将波罗蜜的果肉用于菜肴烹饪。 霍筱薇 摄



金灿灿的波罗蜜果肉让人垂涎欲滴。 邓钰 摄



2019年冬交会上,海南参展的部分波罗蜜深加工产品。 邓钰 摄