



金奖品种美玉糯30号。受访者供图

# 海南金奖品种番茄、辣椒、玉米好在哪？

## 好

番茄,既是水果,又是蔬菜,不管作为哪一种都备受欢迎。从家常便饭的番茄炒蛋、番茄蛋汤,到作为配料的番茄酱、番茄调料,再到如今作为水果的圣女果,番茄用几百年的时间为自己赢得了一场胜利。

然而回到18世纪以前,番茄娇艳欲滴的外表在人类眼中既是诱惑更是警告,“毒物之果”“狐狸的果实”等名称让人们错过了它好几百年,其实这种误会并非空穴来潮。

番茄起源于南美洲安第斯山脉,它的“祖先”——醋栗番茄,个头小小,颜色艳丽,只有1克到3克重,却含有番茄碱等毒性成分,完美诠释了“越迷人越危险”这句话。然而经过科学家们对醋栗番茄的驯化,番茄去除了茄碱,并长成了每个10克到20克重的过渡种——樱桃番茄。后来,科学家们又开始对其进行改良,培育出大果番茄,每个重200克到500克,这才让番茄的地位扶摇而上。

番茄在明朝时期经由丝绸之路来到中国,当时主要作为观赏植物进行种植,清朝时期才作为食用蔬菜被端上了餐桌。20世纪50年代,番茄被普遍种植,成为人们餐桌上的日常蔬菜之一。近年来,我国已是后来者居上,番茄种植面积、产量和单产水平处于稳中有升的态势,已成为全球第一大生产国。

在中国人的餐桌上,辣椒与番茄有着同样高的出镜率。“辣”是不少地方餐桌上的一大特色。据了解,中国是世界第一大辣椒消费国,也是重要的辣椒生产国,辣椒年产量稳居世界第一,种植范围覆盖我国28个省(区、市),且产业规模仍在持续扩大。

辣椒原产地是墨西哥,与拉美地区相比,中国人食用辣椒的历史不算长。中山大学学者曹雨在《中国食辣史》一书中认为,辣椒进入我国的时间大约在明朝晚期(隆庆至万历年间),将辣椒传入我国的应该是葡萄牙人。

同样在明朝时期传入我国的舶来品蔬菜,还有玉米。玉米,分为籽粒用玉米、青贮玉米和鲜食玉米,目前全国鲜食玉米种植面积约2500万亩。我国是全球第二大玉米生产国。不仅如此,玉米被引入中国广泛种植后,还经人工选择和栽培后成为糯质玉米类型,由此可说,糯玉米是土生土长的“中国仁”。

番茄、辣椒、玉米……这些翻山越海的异域来客,丰富着华夏餐桌,成为一代代中国人成长过程中不可缺少的味道。

北方春寒料峭,热带海岛暖风徐徐。常言道,春种秋收。然而在自然条件得天独厚的海南,春天也是收获的季节。

近日,走进三亚市崖州区的国家现代农业(种业)产业园(以下简称产业园),记者看到,广袤的田野上,鲜食玉米绿意盎然,田间玉米秆已然节节拔高,玉米颗粒饱满,长势喜人;大棚中,这边让人垂涎欲滴的番茄挂满枝头,那边颜色各异的辣椒垂于绿叶之下……

这些来自五湖四海的果蔬品种,在2024中国种子(南繁硅谷)大会上集中亮相,并开启了一场全方位的“大比拼”。海南共有9个品种在此次“大比拼”中获得金奖,其中美玉41号、美玉糯30号获评“好吃玉米”金奖品种;悦甜、绿箭30获评“好吃辣椒”金奖品种;京番401、串串甜2号、京番黄星1号、卡蜜拉、悦粉秀获评“好吃番茄”金奖品种。糯玉米、樱桃番茄、水果辣椒……且看各有千秋的果蔬“选手”们,如何各领风骚。



## 之战

海南日报记者 余佳琪



金奖品种京番黄星1号。受访者供图



金奖品种悦甜。受访者供图

从品种单一到种类丰富

牛角椒、羊角椒、螺丝椒、朝天椒、甜椒、薄皮椒、泡椒……2024中国种子(南繁硅谷)大会田间展示活动中,各种各样的辣椒齐齐亮相,311个辣椒品种同台比武,看得人眼花缭乱。

“在上世纪70年代,辣椒品类较少,以牛角椒和泡椒两种类型为主。不仅如此,那时的辣椒个头普遍比较小,不像现在有大、有小,外表多样。”在海南南繁产业发展有限公司特聘专家、产业园技术指导负责人马文全看来,随着辣椒育种技术的快速发展,辣椒品种选育正朝着多元化的方向发展,如今辣椒品类已十分丰富,螺丝椒、朝天椒等新品种大量涌现,为消费者提供了更多选择。

要问本次田间展示农作物的数量之最,番茄当仁不让。在此次“好吃系列”品种品鉴评选活动中,共有483个番茄品种参与评选。类型涵盖了菜用番茄、加工番茄、樱桃番茄(也就是我们常说的圣女果);在颜色上,除了常见的红果番茄,还有黄色、紫色,甚至渐变色的番茄;除此之外,还有外表像猕猴桃的番茄、纹路形似蟠桃的番茄、花纹像星球的番茄……

“千禧”是海南主要的樱桃番茄种植品种,但受连作障碍(指连续在同一土壤上栽培同种作物或近缘作物引起的作物生长发育异常)等因素影响,“千禧”产量逐渐下降,农户种植积极性降低。”海南省农垦科学院集团有限公司蔬菜育种负责人杨瑾介绍,培育越来越多的番茄新品种,并选育出适合海南种植的番茄,有利于振兴海南番茄产业。

上海市农科院园艺所研究员朱为民对此也有着相同的观点。他表示,随着好吃的番茄品种比例大幅提升,不同消费人群的市场逐步打开,反过来又促进了番茄产业的进一步提升。

金奖品种有“三好”

在产业园的大棚中,马文全指着眼前像拳头一样大小的黄色辣椒说:“这是本次唯一获得‘好吃辣椒’甜椒类金奖品种的辣椒,名为悦甜,由海南南繁产业发展有限公司选育而成。”

“它的外表鲜亮,刚开始生长是乳白色,成熟后则变为乳黄色,非常漂亮。”马文全介绍,这种辣椒口感脆甜、水分较多,可以直接生食。

金奖品种是否只要好吃、好看就行?

答案是否定的。“评价一种辣椒好吃是很难的,因为有人喜欢吃辣度较高的辣椒,有人则喜欢吃辣度适中的辣椒,众口难调。”马文全说,辣椒作为一种经济作物,最终还是要经过产量的检验,因此要考虑它的产量、适应性与抗性等。

同样的,番茄、玉米品种的选育也是如此。朱为民介绍,番茄评选第一部分是结合品种的田间长势,考察品种抗病性、坐果性、商品性、整齐度等;第二部分是室内品鉴,对品种果实的颜色、色泽、光泽度、风味、可溶性固形物的含量等进行整体的精细化评价。

海南获评金奖的番茄有京番401、串串甜2号、京番黄星1号、卡蜜拉、悦粉秀,据杨瑾介绍,京番401是一种菜用番茄,它连续坐果能力强,亩产能够达到1.2万斤以上。

海南绿川种苗有限公司培育的美玉41号与美玉糯30号获得了“好吃玉米”金奖品种。海南绿川种苗有限公司总经理助理陈艳红告诉记者,美玉41号是该公司在大约6年前研发出的品种,从外观看它的玉米粒呈花色,皮薄,口感软糯。这是一个相对比较老的品种,目前在福建、浙江、广东、海南等省份广泛种植。美玉糯30号是2023年通过四大区国审的新品种,抗性好,产量高,品质突出。

因此,并非只有好吃、好看才能拔得头筹。金奖品种的“三好”:好种、好吃、好看缺一不可。☞

## “好吃系列”金奖

海南共有9个品种入选

美玉41号

美玉糯30号

获评“好吃玉米”金奖

悦甜、绿箭30

获评“好吃辣椒”金奖

京番401

串串甜2号

京番黄星1号

卡蜜拉

悦粉秀

获评“好吃番茄”金奖

制图/陈海冰

# 「省菜」之争,你选哪个? 海南人的「只此青绿」

海南日报记者 余佳琪

## 稳坐C位——地瓜叶

海南有着自己的番薯“宇宙”。番薯粥、番薯汤、番薯粉、番薯糖水……从果实到嫩叶,小小番薯有着多样的吃法。

其中的番薯叶,又叫地瓜叶、红薯叶,是地瓜在生长过程中长出的嫩叶。海南独特的地理位置和气候条件为地瓜叶的生长提供了得天独厚的环境。在这里,地瓜叶长势喜人,即便是在逼仄的角落、庸常的环境中成长,它们依然能绿意盎然、生机勃勃,充满生命力。

地瓜叶在海南四季均可采收,在物资匮乏的年代,地瓜叶是最经济的蔬菜,养活了一代又一代人。如今随着物质条件的丰富,人们可选择的蔬菜越来越多,但地瓜叶因其美味可口,加上种植面积广泛,便长久地成为海南人餐桌上的一道独特风景。

纤细通直的杆儿连着大朵的翠绿叶子,经过短暂猛火爆炒后,香气四溢。一条条连茎带叶的翠绿卷曲在盘中,不用特意摆盘便自成一套富有艺术感的造型。

在海南人的餐桌上,地瓜叶常与虾酱组为“CP”,当虾酱热烈的咸香与清新可口的地瓜叶在热锅中碰撞,香味直窜鼻腔。这道老少皆宜家常菜,无论是在高楼大厦中的高档餐厅,还是在街边的大排档,都是菜单上必不可少的菜肴之一。虽常常作为配菜出现,却是食客举箸最勤的首选。

## “粉丝”广泛——空心菜

青色素颜妆,茎长叶阔昂。心空通体透,纯粹比人强。空心菜是南方地区种植范围较为广泛的蔬菜之一。它学名蕹菜,又叫藤藤菜、钢管菜、竹叶菜、过河菜等,“艺名”众多。无论是两广地区,还是川渝地区,空心菜均是饭桌上出现频率较高的一道菜肴。

空心菜既能在田里种,也能在水里种;有的粗,有的细;有的杆白,有的杆绿。在海南,比较有名的蕹菜产地是临高县多文镇、东方市感城镇等。

海南美食炸炸中,空心菜是当之无愧的“素菜之王”。一根纤细的竹签,横着串起几簇空心菜,再放入一锅金黄澄清的热油中,随着噼里啪啦的响声,空心菜中的水分瞬间气化成一团白烟。“灵魂汁”浇上,给空心菜增味又增色。和着热气,放进口里,既能吃出蘸料的甜辣鲜香,也能吃出空心菜的青草香。

与地瓜叶是“近亲”的空心菜,也能与虾酱一同炒制,滋味浓郁。张爱玲的《连环套》一书中,便有记叙——“初夏的黄昏,家家户户站在白粉墙外捧着碗吃饭乘凉,虾酱炒蕹菜拌饭吃”。

除此之外,在海南的打边炉中,将洗好的新鲜空心菜抓上一把,放进汤中烫一烫,不失为一种人间美味。

## 春节必备——水芹菜

菜之美者,云梦之芹。水芹菜是一种生长在池沼边、河边和水田的水生植物,茎叶均可食用,叶嫩而杆脆,纤维少,明火炒后不变色,能够保持原始的绿色。一盘清炒水芹端上桌,水芹的清香甚是诱人。

水芹菜之于海南人,就如折耳根之于川渝人,喜欢它的人觉得这是人间美味,也有不少人难以忍受它“霸道”的气味。

之所以提名水芹菜为海南“省菜”,是因为它在节日庆典中无可替代的地位。水芹菜是不少海南人过年期间必吃的蔬菜,象征着过年的味道。水芹的“芹”与“勤”同音,吃水芹寓意勤快、勤恳,寄托着一年里对勤劳致富的美好期望。不仅如此,在军坡节中,水芹也是必不可少的一道菜肴。

水芹菜的家常做法是与粉丝清炒,将水芹菜放到锅里翻炒一番后,再倒入泡好的粉丝,水芹菜的鲜香就能完美释放。

斋菜煲中,也常有水芹的身影。在琼北地区,每到大年初一,一锅有着美好寓意的素菜便汇成一锅,端上餐桌,供一家人享用,其乐融融。

无论是地瓜叶,还是空心菜、水芹菜,抑或树仔菜,海南“省菜”的角逐总是胜负难分。不同的食材经过不同的炒制,已是千滋百味,但总有一种味道亘古不变,那就是家的味道。☞



水芹菜。资料图



空心菜。资料图



空心菜。资料图

从舶来品到经典中国味