

编者按

四川安岳的柠檬、广东梅县的金柚、山西吕梁的草莓……今年全国两会，不少代表委员带着当地的特色农产品抵京，在会场内外当起了好物推荐官。全国政协委员、陵水黎族自治县文罗镇副镇长黄丽萍的行李箱里装着四种水果——文罗镇种植的芒果、莲雾、百香果和葡萄，引发人们对海南水果的关注。目前正值海南莲雾、圣女果、凤梨等上市，本期《海南周刊》封面聚焦田野新果味，敬请关注！

海南人唤醒春天的方式，似乎藏在一颗颗水灵灵的果子里。

从年初三亚成熟上市的芒果，到春节前寄给岛外朋友的莲雾，再到近日水果市场里堆成小山的凤梨、西瓜、哈密瓜、菠萝蜜……春天的海南，在层层叠叠的果香味里，一寸寸舒展开来。

在这些琳琅满目的热带水果中，藏着许多“新面孔”。黄晶果、燕窝果、热情果、牛奶果、火参果、手撕凤梨、巧克力布丁果……它们有的香气袭人，有的甜而不腻，有的口感“跨界”，让千家万户的果篮有了更多选择。

海南新果味，吃出美好

海南日报全媒体记者 陈明艳

记忆里的水果

风味「十八变」

冯学杰的童年，是在文昌农村度过的。那是二十世纪七十年代，村里孩子没什么零食，山野就是最好的“糖果铺”。桃金娘熟了，小伙伴们结伴往田野跑，摘下紫黑的果子塞嘴里，酸酸甜甜，吃得满嘴乌黑。让他印象最深的是野山竹，不是如今超市里那种褐色硬壳的泰国山竹，是海南本地品种，橙黄色的皮，个头小，藏在树林荫蔽处，“风味特别浓，就是有个缺点，”他笑着说，“果胶多，吃完粘牙。”“那时候物资不充裕，这些野果帮了大忙，可以说给人们补充了营养。”如今，55岁的冯学杰是海南省农业科学院热带果树研究所所长，他从文昌的乡野走出来，看着海南的水果一年年“变花样”。

他说，几十年前，大家“吃水果”，无非是野生的香蕉、荔枝、龙眼、菠萝、木瓜，再添几

个芒果。那时候的芒果，个头小，核大，酸得很，菠萝吃着扎嘴，吃前得用盐水泡。

后来，市场上出现了金煌芒、贵妃芒、合衣芒、红玉芒；荔枝也从当年的酸野荔，变成了妃子笑、白糖罽、无核荔枝；菠萝从“先用盐水泡”到“直接吃”；火龙果先是白肉，后来有了红肉，如今又冒出它的“近亲”燕窝果。

冯学杰看着海南的水果，从“有什么吃什么”，到“消费者爱吃什么种什么”；从本地人自己吃，到卖向全国乃至全世界；从几个老面孔常年“当主角”，到数量众多的新品种同台竞技。

“业内认为，中国人吃水果这件事，经历了五个阶段。”冯学杰说。1.0时代是“吃不够”，有果子解解馋就很不错了；2.0时代是“吃得够”，温饱问题解决了，水果慢慢多起来，家家户户吃得上；3.0时代是“吃得好”，

肉菠萝蜜。这些新奇的热带水果，将被她装进行囊，捎回一份海南的味道。

摊主老崔已在海口南北水果市场卖了十几年水果，他感慨：“以前进货就那几样，芒果、香蕉、菠萝，现在不一样了，燕窝果、黄晶果、热情果……几乎每个月都有新品种上市，多得记不住，新果子更好吃，市民游客也愿意尝鲜。”

对于老崔说的“更好吃”，徐立有自己的理解：“很多人以为‘好吃’的水果就是‘更甜’，但我认为，真正的‘好吃’，是甜酸交织，层次丰富，只需一口便让人想起童年记忆里的那种快乐。”

这种对“好吃”的多元理解，融入了科研人员的研究，也重塑着海南水果的品种版图。近日，陵水种植的“牡丹红”荔枝开始采摘上市，这是特早熟荔枝新品种，抢占市场先机；青皮荔枝“鸭母笏”则是晚熟品种，等多数荔枝采摘完了，它才慢悠悠地“树上熟”，但因果香浓郁、味道独特，也很有潜力。三亚“南鹿一号”莲雾既有牛奶莲雾的香甜，又有黑金莲雾的清脆，市场“新宠”芒果凤梨，吃起来有凤梨的香甜爽脆，细品还有一缕芒果的香

昌江，改善了国内高端蜜瓜过度依赖进口的情况。这种瓜被称为“瓜中贵族”，表皮布满网纹，口感既有冰淇淋般的软糯，也有满口爆汁的甘甜。如今，产自昌江的阿鲁斯网纹瓜已销往北京、上海、深圳等城市，在新加坡、马来西亚也能见到它的身影。

但邹剑虹没有停在原地，“高品质蜜瓜，光有阿鲁斯网纹瓜还不够。”市场在变，消费风向在变，他得跟着变。于是，他把目光投向了新品种——“小金珠”甜瓜（又称蜜瓜）。这是他们正在力推的抗高温小型瓜，单果650克到1000克，通体金黄，形状像鸡蛋。邹剑虹给它取

层次丰富

是更高级的「好吃」

新农人探索

「甜」里的细文章

回归“甜”本身，你会发现，其实甜也可以有很多种模样——软糯的甜、脆爽的甜、吃多了也不腻的甜……在海南昌江，另一个关于“甜”的故事正在悄悄展开。

故事的主人公叫邹剑虹，海南果鲜生农业开发有限公司总经理。他的口袋里，常年揣着一件东西：糖度计。

一般人吃水果，咬一口便知甜不甜，邹剑虹总要再多一个步骤——把果汁滴到糖度计上，看一眼数字。这是他种瓜多年养成的习惯。“水果不会说谎，数据也不会说谎。”他说。

2022年，邹剑虹将阿鲁斯网纹瓜引种至



印度刺黄果。特约记者 蒙钟德 摄



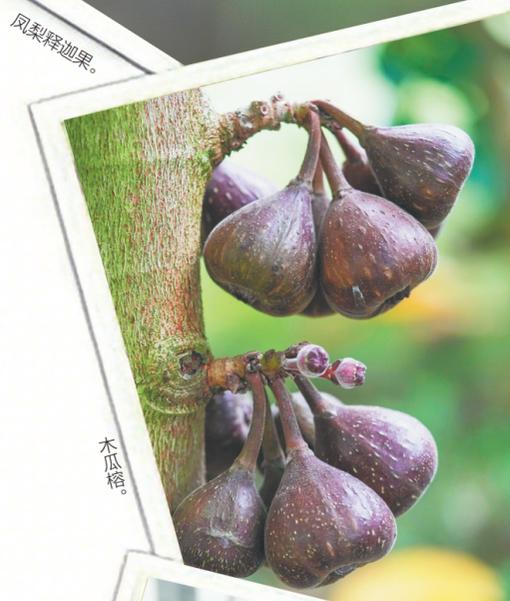
琼海世界热带水果之窗种植的可可。



“南鹿一号”莲雾。利声富 摄



“文椰2号”“文椰3号”椰子(从左到右)。新华社发



凤梨释迦果。



巧克力布丁果。海南博鳌网



“牡丹红”荔枝。资料图

大家开始关注这种荔枝甜不甜，那种芒果香不香，口感、风味成了关键词；4.0时代是“吃健康”，糖度太高不行，光好吃不够，还得有营养，比如牛油果、燕窝果火起来，就与此有关；现在，5.0时代来了，大家管它叫“吃美好”。

什么叫“吃美好”？就是吃水果，不光是为了填肚子、补营养，甚至不光是因为它好吃——而是因为觉得是一种享受，觉得有意思，觉得生活因为它多了一点趣味。在这种背景下，市场上出现了一些具有“跨界”口感、颠覆传统认知的新奇特优水果。

冯学杰观察到，前些年人们评价一种水果，喜欢强调糖度，往“甜”里钻，现在有科研人员试着把“酸”请回来。不是那种让人皱眉头的酸，而是恰到好处的酸甜，“有点像小时候野果子的味道，又比那精致。”

在里头，“跨界”风味恰到好处。

在海南金棕榈热带植物种质资源科技产业园，黄晶果、黄龙释迦果等数百个珍稀热带水果新品种同台竞技。黄晶果软糯Q弹，被誉为“树上的果冻”；黄龙释迦果肉饱满，口感如啫喱般爽滑，揣着能当“随身甜物”。

在位于海南琼海的世界热带水果之窗，来自五湖四海的稀罕水果安然“落户”。

头一回见到巧克力布丁果的人，总要愣一下。绿色的果皮看着普通，切开却是棕褐色的果肉，质地绵密软糯，用勺子轻挖即可舀出，入口即化，如巧克力布丁般顺滑。

原产于泰国、马来西亚等地的龙贡果长得玲珑，一串一串挂在枝头，淡黄色的小圆球，远看像龙眼，剥开可见洁白的果肉，咬下去，口感细腻多汁，莹润柔滑。

市民游客在果园里逛，看到的是新奇；而在市场端，这些新品种的“选秀”，还有一个特殊的“评委群体”。

来自黑龙江的唐锐，已在海南从事水果业务5年。他日常的工作，就是在海南的田间地头品鉴各种风味的水果，然后向消费者推介。

了个喜庆的名字：小金珠。该品种已试种两年，今年开始量产。

根据测算，“小金珠”糖度极高，但“甜”不足以概括全部风味——果肉脆爽，果味浓郁，一口下去，可听到利落的“咔嚓”声，紧接着甜味在嘴里化开，仿佛明媚的热带阳光在舌尖跃动。

从阿鲁斯网纹瓜到“小金珠”甜瓜，从外来品种授权种植，到主动推新适应市场之变，以邹剑虹为代表的“新农人”这些年做的事，说到底就一件：让更多国人吃上一口好吃的甜。

由冬及春，正是海南蜜瓜“登场”的时

他认为，未来选育水果新品种，不一定每个单品都做得很大，做精做美、多样好吃，小众的水果，也会有市场。

正因如此，我们记忆中的那些“老味道”，仍值得守护。在中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所里，保存着几千份热带作物样本——野生荔枝、酸味浓郁的芒果、手指大小的野香蕉、口感偏湿的野生菠萝……它们或许暂时难以直接推广，但有可能在未来的某一天“翻红”，重新进入我们的视线。

“新风味不是无根之木。”中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所研究员徐立说，野生及传统品种自带的酸、涩等风味，并非无用特质，而是作物育种最珍贵的天然基因库。说不定哪一天，某种来自野生果树的特殊香气，就能孕育出“爆款”新品。

这些年，找唐锐订水果的岛外客户越来越多，有人专门买那些“没吃过”的水果。他一趟趟往地里跑，一口一口地尝，不只看果子甜不甜，也看种植生态好不好，“真正做到‘严选’，才能满足客户对‘好吃又健康’的期待。”

“这行做久了，一口下去，就知道这种果子行不行。”唐锐说，“有的果子又大又靓，糖度爆表，但吃起来甜腻，没有果香，这不行。有的果子糖度不高，但酸甜搭配得好，有浓浓的果香，有层次感，那才是好果子。”

好吃的果子，能稳定地长出来，靠的是一群人在背后管护着。海南省农业科学院热带果树研究所副研究员郭利军和团队用多年时间，把那些看不见的“技术活”一点点磨透——控梢促花、机械疏花、绿色壮果，甚至摸清了每一棵树的合理负载量，算准了最佳采摘时间。这为海南果农种出高品质水果提供了支撑。

在郭利军等科研人员看来，唐锐这样的“民间评委”，是科研成果走向市场的第一道关卡。“仪器可以测糖度、酸度、芳香物质等成分，但最终决定一个品种能不能‘出道’的，是人。消费者说好吃，才是真的好。”

候。一辆辆满载“甜蜜”的货车驶出种植基地，沿着公路开向远方。它们将坐上飞机，出现在北京的精品超市、上海的水果商店里，被消费者一一切开、品尝。

人们或许不知道瓜的准确名称，也不知道种瓜的人是誰，但咬下去那一刻，他们会品尝到海南的阳光、海南的风、海南的水、海南泥土的芬芳，以及科研人员和种植户耕耘出来的新风味。■

冰糖红菠萝。本版图片除署名外均由海南日报全媒体记者 李天平 摄