

一年四季,在海南各大瓜菜种植基地,或是路过的某一处村口的半垄田地上,不时可见一片片茎叶青翠,或挂果待采的瓜菜。

从家庭餐桌、商务宴请,到夜市炭火烧烤,无论是清炒、煮汤,还是腌制、生食,烹饪能手总能玩出花样,让不同的瓜菜变得口味丰富又富含营养。在日渐细分的消费场景中,为了更好地迎合市场需求,科研机构在海南选育、引种了一批“新奇特”瓜菜品种,它们在烧烤、饮品以及工业加工等领域持续走俏,成为让人夸赞的“特长生”。

海南科研育种锁定烧烤等消费场景 瓜菜里的“特长生”

■ 海南日报全媒体记者 曾毓慧

烧烤茄子,香气诱人

“这些都是新推品种,但你们知道为啥这款茄子拿来烧烤吃最香吗?”近日,屯昌县坡心镇关朗洋举办了一场优质特色茄子品种及高效栽培技术现场观摩会,中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所副研究员杜公福拿起一个颇有特点的茄子,向农户们“卖关子”。

当天,从周边20亩试验田里采摘的多个品种的茄子逐一登场,一款名为“烧烤茄2号”的茄子是主角之一,吸引了不少农户围观。从外形来看,这种茄子呈深紫色,整个长度近30厘米,从头到尾较为顺直,个头明显偏壮,单个重量达300多克。

“经炭火高温烧烤之后,普通的茄子果肉比较容易发黑,变得软烂,但它不一样。”杜公福介绍,“烧烤茄2号”白色的果肉十分细嫩,含有多营养物质,不仅适合蒸煮炒,烤制后果肉也不易褪色,经改刀后铺上蒜蓉烤制,香气诱人,而且容易剥离外皮与果肉,方便食用,成为烧烤消费场景的“抢手货”。更重要的是,近年来,杜公福科研团队在屯昌、东方、儋州等市县试种了40多亩(4万多株),发现这一品种耐热耐湿,对环境适应性强,适合一年四季栽种,且能迎合差异化市场需求。

与鱼虾、鲜肉烧烤时散发的油香味不太一样,瓜菜烧烤自带清香且不太油腻,吃多了也不愁长肉,深受健身族青睐。

杜公福介绍,由该所选育的豇豆“热豇1号”在烧烤市场也很受欢迎。“它条荚肉厚,不容易被炭火快速烤干,而且,口感软嫩,就算偶尔烤久一点,也不会变老发柴。”他说,这缘于“热豇1号”纤维含量少,果肉厚实,吸附调味酱汁能力强,烤熟后更入味。

另一款推荐烧烤“好菜”是黄秋葵“热研1号”。蘸蒜蓉或干盐烤制后,外皮微焦,内里滑嫩。这种秋葵好吃又高产,从播种到采收只要50天左右,每株可坐果50个以上,亩产可达3000斤以上。



黄秋葵。



烧烤豇豆。



屯昌苦瓜柠檬茶。
屯昌县旅游和文化广电体育局供图



圣女果饮料。

回甘苦瓜,饮品搭子

当瓜菜自身的甜汁、苦汁邂逅外来的酸味时,又会带来怎样的味蕾体验?

早在二十世纪八九十年代,屯昌枫木苦瓜就连片种植,如今已成为当地名优特农产品名片之一,除果大肉厚、外表光鲜亮泽外,它另一大特色是“苦味少”,市场消费人群更广。

经过多年选育试验,由中国热科院主推的“热科1号”“油龙8号”“马来王子5号”等苦瓜品种在海南推广成效显著,在屯昌、澄迈、东方等地都有种植,面积达数千亩,尽管个头不一,造型各异,但果色浅绿,瓜肉丰厚。“这几个品种含有的苦瓜苷等苦味物质较少。”热科院品资所专家介绍,采用西瓜砧木嫁接育苗苦瓜植株后,能进一步优化瓜肉口感,减少应激产生的苦味。此外,当地水源比较充足,环境气候适宜苦瓜生长,形成了枫木苦瓜特有的微苦、回甘的独特口感。

“把苦瓜生果与香水柠檬榨汁后,当饮料来喝另有一番风味,还具有解暑等功效。”在屯昌梦幻香山芳香文化园、金竹园创意街区等文旅点位,不少商户说,苦瓜柠檬汁几乎已成为游客们必尝的饮品。

在屯昌枫木苦瓜“反季节”生长挂果之时,多款不太一样的圣女果在定安、陵水等市县试种成功,正在加快推广中,将于今年冬季迎来挂果采收。

“别看它名字带‘果’字,其实也是瓜菜品种,就算熟透了,外皮也不会像普通的圣女果那样变红。”在定安县定城镇,农户叶民龙又要新栽20亩“香芒皇后”等特色圣女果,这种圣女果成熟后外皮与芒果近似,咬开后,果汁混有番茄清甜与芒果香气。“含糖度在9至11度左右,肉质软糯化渣,口感很好,收购商都说好卖,大多运到省外,价格不低。”

在陵水黎族自治县光坡镇,同样是种植圣女果,农户王云肖选种的是“青霞66”,它属于小番茄品种,最大的特点是成熟后外皮仍然是青绿色,皮薄多汁、果汁含糖度可达9至13度,摘下咬食几口,顿感带有“八分甜两分酸”的“爆汁感”。据了解,这几款圣女果富含维生素C、维生素E、番茄红素及膳食纤维,

有助于增强免疫力和保护视力,既能当水果吃,也能榨汁当饮品,市场行情不错。

『不能吃』多吃不长肉

与上述“好吃品种”不太一样的是,在白沙黎族自治县元门乡,有一款“不能吃”的辣椒在前不久迎来采收季。

“这可是高辣品种,比海南最辣的黄灯笼辣椒还要辣出好几倍。”种植户王巍来自黑龙江,常年在海南种植销售瓜菜,他介绍,它有一个比较古怪的名字,叫“工业辣椒”。

从外形来看,它与其他辣椒区别不算大,本身没有毒,但人类直接食用的话,容易导致胃部痉挛、消化道不适等症状。经科研攻关后,提取其中的天然色素和油脂,可用于食品调色、口红制作等;提取其中的辣椒素,能应用在麻醉、警用防暴喷雾制造等方面。在工业等领域,提取这款辣椒的相关物质给船舰涂层后,其中的气味能有效驱赶附着在船身的微生物,使船体免受侵蚀。王巍说,今年试种了50亩,亩产量达四五千斤,打算明年年初扩大种植规模。

临近中秋,对于担心“长秋膘”的爱美人士来说,羽衣甘蓝可以放心吃。

杜公福介绍,羽衣甘蓝与包菜、卷心菜、圆白菜外表相似,同属十字花科芸薹属,它富含维生素C、维生素K、膳食纤维和抗氧化物质,有助于增强免疫力、维持骨骼健康、促进消化,在海南冬春季也可以种植。不过,它怕高温,因此生拌是最好的吃法;若是与水果一同打成果昔,能完美融入而不抢味,是“绿色果昔”的灵魂所在。

羽衣甘蓝也是制作生食沙拉优先选用的基底。“叶片厚实,哪怕是沙拉酱汁再多,也不易把它压得软塌。”他说,甘蓝另有一特长——“饱腹感”不错,由于膳食纤维含量高,吸水后在胃里膨胀,延缓胃排空,让人扛饿,同时热量很低,吃多一点也不容易热量超标,是减脂人群的首选。☞

本版原图除署名外均由中国热科院品资所提供
AI制图/孙发强

工业辣椒。原图由海南日报全媒体记者 祁夏 摄