

2024年8月30日 星期五

第5918期

本期8版

甲辰年 七月廿七

八月初五 白露

东方城乡报



上农 APP

国内统一连续出版物号:CN31-0041

上海市农业农村委员会指定信息发布媒体

www.dfcb.com

解锁沪郊

小众水果

隐藏的美味

“

经过一个夏天的水果狂欢季,可能你吃腻了常见的水果,那不妨将目光转移,一些新颖、独特的小众水果在沪郊正悄然成熟,等待每一位食客的品尝。

”



▲一颗颗饱满的“八月炸”挂在藤蔓上。 见习记者 王金秀 摄

▼切开后的泡泡果



►百香果



神奇的“八月炸”,林间秘境的幽雅之果,是季节的密语,是大自然对秋天的深情告白。形若橄榄,紫衣轻裹,待到熟透时分,“八月炸”腹缝线轻启,宛如羞涩少女的笑靥,露出内里的晶莹与甘甜。

泡泡果漂洋过海而来,口感如同夏日微风中飘散的泡泡,既有着童年的纯真与快乐,又蕴含着大自然的清新与纯净,一口咬下去,仿佛置身于崇明岛的清新空气与绚烂花海中。

至于百香果,不仅仅是一个名字的浪漫,更是来自热带的魔法果实,集百果之香于一身,仿佛是大自然最得意的调香师,将菠萝的热烈、柠檬的清

新、芒果的甘甜巧妙融合,每一口都是对嗅觉与味觉的极致诱惑。

这些小众水果,以它们独有的魅力,打破了传统水果的界限,让人们在品尝的同时,也开启了一场关于自然、关于味觉、关于生活的全新探索。

来自山地丘陵的小众水果,在青浦安家

“八月瓜九月耙,放牛娃吃了不回家”,这是南方民间的一句俗语,说的便是一种生于山地疏林或丘陵灌丛中的小众水果——“八月炸”,广东地区也会将其称之为“八月瓜”。

作为一种常绿木质藤本植

物,“八月炸”在我国的云南、贵州、四川、江西、湖南等地区都有生长,常见于农村的山上、路边、林下等地。这种野果成熟后会自己裂开,里面的可食用部分状似香蕉,雪白的瓤包裹着黑色的籽,味道清润甘甜,是农村孩子们的天然零食。

如今,这种山地丘陵上的小众水果,也走进了沪郊,在青浦区练塘镇泖甸村的82号大果园安家了。

一条贯通果园的800米长廊,顶上爬满了“八月炸”,一颗颗碧绿饱满的果实悬挂在藤蔓上,一眼望过去,满是丰收的喜悦。“今年的‘八月炸’长势喜人,结果量大,单果最大可达半

斤,预计在中秋节成熟。”82号大果园负责人巩雪峰介绍,生长期的“八月炸”果实呈青绿色,果皮坚硬,待到转色期外表会变成淡红色或淡紫色,成熟后会在枝头自然“炸”开,这个时候的果实是最好吃的,现摘现吃、甜嫩可口。

谈到为何会将原生于山地丘陵的“八月炸”引进上海种植,巩雪峰有自己的想法。“我在视频平台上经常能看到一些高海拔地区特有的野生水果的采摘视频,非常感兴趣。这些水果在上海地区不多见,市场上基本买不到,种植‘八月炸’也是为了让市民能够吃到更多样、更丰富的水果品种。”曾在一家企业做生物测试工作的巩

雪峰在机缘巧合下踏入农业行业,并将自身所学与农业种植相结合,致力于打造绿色有机特色果园。

一方水土养一方果,来自山地丘陵的“八月炸”如何在气候环境、海拔环境等都不同的上海地区种植?这是不小的挑战。为让“八月炸”在沪郊更好安家,82号大果园在其种植过程中精心呵护,打枝、疏果是常规操作,还会在果园播放舒缓的轻音乐,以促进果树和果实的健康生长。“好在‘八月炸’适应性比较强,经过前两年的实验种植,如今其产量已趋于稳定。”巩雪峰说。

(下转2版)