

## 瓜香溢申城

## 西甜瓜奏响初夏甜蜜序章

(上接1版)

## 三林崩瓜

## 科技赋能守护“老底子”的记忆

除了“南汇8424”西瓜，浦东还利用科技赋能，守护着“老底子”记忆里的三林崩瓜。

三林崩瓜是历经百余年农业生产实践，精心培育得来的优良瓜种，与三林酱瓜和标布并称三林“三宝”，其最早种植时间可以追溯至清朝同治年间。史料记载称这是一种“橄榄形的瓜果”，皮薄如纸，一触即破，甘甜如怡，黄瓤秀色，“吃口甜蜜、水分足、口感爽脆”。

说起崩瓜这个名字的由来，许多老浦东肯定耳熟能详。一种说法是因为崩瓜的皮非常脆薄，瓜熟时弹指可破。传说每当雷雨过后或在瓜田埂上走路，脚步稍重，瓜就会迸裂满地，所以就有了崩瓜的名字。受环境条件、耕作场地等影响，20世纪60年代后期，三林崩瓜曾一度濒临绝种。70年代后期，经过市农科院专家努力挖掘和培育协调，这种作物又重新回到三林镇种植。之后经市、区、镇三级农业科研人员共同努力，通过提纯复壮、杂交选育，将原来只有两三斤重、瓜瓤淡黄、甜度不高的崩瓜，开发成深受广大市民青睐的本土特色瓜果。

2013年，三林崩瓜被列入“浦东新区级非物质文化遗产”名录。作为上海特有的地方品种，三林崩瓜还得到了农业农村部颁发的“国家农产品地理标志”认证证书，获得过上海“无公害产品认证标志”。

据三林现代农业发展有限公司经理陈志峰介绍，今年三林崩瓜共种植65亩，产量达20万斤，将于5月13日上市。

## 齐贤蜜瓜

## 奉贤特色薄皮甜瓜重焕生机

在沪郊，薄皮甜瓜以其悠久的栽培历史，形态多样、口感风味各具特色的品种，成为不少市民青睐的果品。奉贤齐

贤蜜瓜就是其中之一。

夏天是齐贤蜜瓜上市的季节，位于金汇镇乐善村的上海冰仙蔬果专业合作社瓜果大棚内，弥漫着浓郁的香味。只见一个个饱满的齐贤蜜瓜果皮呈青绿色，覆盖细微网点，个头比苹果稍大，单手能轻松抓起。合作社负责人唐国兴切开蜜瓜，一口咬下，果肉细嫩厚实，甜度不算突出，但有着不同于其他甜瓜的浓郁醇香。更绝的是，它的籽粒小而软，特别鲜甜，轻轻一咽，像布丁一样顺滑。

20世纪，在奉贤齐贤、金汇、泰日等地，不少农户有种植青皮绿肉瓜的习惯，农户们种出的瓜果肉厚实、味道鲜甜，其中尤以齐贤地区（现属金汇镇）种植之风最盛，农户便称之为“齐贤蜜瓜”。在唐国兴记忆中，齐贤蜜瓜一直是当地人夏日的解暑佳品，“采下来的瓜放在厨房阴凉的地方几天，等熟透了再吃风味更佳，口感又酥又糯，而且甜中带有一股鲜味，香味也非常浓郁。”不仅是他，很多当地人在胃口不佳的时候，都喜欢拿齐贤蜜瓜充饥，“一只瓜下肚就饱了，差不多抵一顿饭，而且因为个头不大，所以也不会浪费。”

齐贤蜜瓜也曾“红极一时”，是奉贤具有代表性的瓜果品种。只是后来受到各类外来瓜果品种的冲击，再加上长期缺乏提纯复壮和保护工作，外观、口感和产量等性状退化严重，无法满足消费者的需求，因此日渐式微。近年来，奉贤区农技人员和种植户对齐贤蜜瓜进行了提纯复壮，恢复了其优异的品质，最终选育出“齐贤一号”这一抗逆性强、座果性好、产量高、品质佳、果实耐贮运的优良品种并开始大范围推广种植。

凭借独特的风味和口感，再加上薄皮甜瓜又开始流行起来，这几年齐贤蜜瓜销售情况也逐渐向好。不仅如此，齐贤蜜瓜这一品种投资少、周期短、见效快、收益高的特点，让其受到越来越多种植户的欢迎，种植面积不断扩大。奉贤区也在积极推广这一优质甜瓜品种，未来，齐贤蜜瓜有望再次成为奉贤具有代表性的夏日果品之一。

## “金山小皇冠”西瓜

## 进阶之路仍在继续

在沪郊，“金山小皇冠”的受欢迎程度丝毫不输其他西甜瓜，近年来更是以优异的品质多次在上海市西瓜评比活动中斩获金奖。

作为上海市农业科学院培育的优质成果，经过近二十年的精心培育，“金山小皇冠”已成为金山的“四大名瓜”之一。为打破种植分散、标准不统一的发展困境，2023年金山区成立了小皇冠西瓜产业化联合体。这个由12家合作社、家庭农场及农业企业组成的联合体，涵盖了种子、育苗、种植和销售等全产业链，犹如产业发展的“中枢神经”，充分发挥“品牌引领、技术引领、销售带动、发展带动”的核心作用，将分散的种植户、合作社、企业等主体紧密联结，实现了对小皇冠西瓜产业有组织、有计划的升级。今年小皇冠西瓜的核心种植基地已经增加至29个，核心种植面积达到673亩，占全区种植面积的一半以上。

虽品质出众，但由于气候原因，前有低温、后有梅雨，小皇冠的赏味期限只有一个月，错过就要等一年。这两年，金山在探索小皇冠西瓜的异地种植。种子出去、西瓜回来，在宁夏、云南、海南和江苏等传统的西瓜种植区试种，将上市期提前、延长，覆盖一整个夏天。在江苏东台，小皇冠的异地种植试验已经进行了5年，终于收获了令人满意的成果。“东台种植的小皇冠西瓜口感、品质不输金山本地，提前半个月上市，正好为本地的金山小皇冠西瓜的集中上市做了预热。”

为了维护小皇冠西瓜的品牌生命力，打击假冒伪劣产品，金山区多管齐下。该区农业农村委加强对小皇冠种子的全流程管理，从制种基地建设，到供种管理与监督，每一个环节都严格把控，并建立种植户监督考核淘汰机制，确保源头种子纯正。在销售端，统一销售包装与品牌标识，从纸箱制作厂入手，增加防伪标识，“今年我们设计了新的纸箱，并进行编号，把控印刷源头，让纸箱也实现了溯源。”

同时，借助“申农链”区块链技术，为每一个小皇冠西瓜赋予独一无二的“数字身份证”，消费者扫码即可获得西瓜从种植到销售的全流程信息，有效杜绝随意贴码和一码复用等销售乱象。对于发现的假冒销售行为，相关部门联合执法，坚决予以打击，通过法律手段维护品牌的合法权益，守护“金山小皇冠”西瓜的品牌信誉。

## “嘉定双鲜”西瓜

## 更小的西瓜，更大的甜蜜

一整个大西瓜一个人吃不完？切一半放冰箱又不够新鲜？别着急，个头小

巧圆润、果肉一红一黄的两种小型嘉定本地特色西瓜——“嘉定双鲜”可以解决这一烦恼。瓜果飘香的季节，“嘉定双鲜”西瓜的甜蜜也如约而至，目前“嘉定双鲜”已大批量上市，上市期将持续至6月中旬。据了解，今年“嘉定双鲜”的价格与去年基本持平，零售价为每斤12元左右。

基于对上海地区家庭消费习惯的观察和调研，2010年开始，嘉定区农业技术推广服务中心就以市场为导向谋划了一系列技术革新，将目光聚焦在了西瓜“果实小型化”的发展道路上。

经过8年的科研攻关，由上海市农业技术推广服务中心和嘉定区农业技术推广服务中心联合选育的抗病优质特色小果型西瓜——红瓤小西瓜“红小鲜”与黄瓤小西瓜“黄小鲜”两个品种终于问世。“红小鲜”的个头及重量跟“黄小鲜”相差不多，最大的特点就是供单人或小家庭食用“刚刚好”，自推广以来深受大家的喜爱。

一颗成熟的“黄小鲜”西瓜重量为1.5千克~3.0千克。它的表皮呈浅绿色底覆绿色条斑，糖度在12%~13%，肉质鲜嫩，一口下去可以尝出果肉的“鲜”味。“红小鲜”外形呈椭圆形，果肉呈红色，糖度在12%~14%，水分充足，肉质相比“黄小鲜”更为松脆。

2022年，这两种西瓜首次以“嘉定双鲜”的形式在市民面前“亮相”，成为嘉定区域特色西瓜品牌。经过几年的品牌化建设与探索，嘉定还成立了“嘉定双鲜西瓜产业化联合体”，通过“六个统一”，即统一供种育苗、统一技术指导、统一品质把控、统一包装设计、统一品牌运作、统一质量追溯等六个方面，建立完善的标准体系。今年，嘉定统一工厂化育苗，工厂化育苗约3.8万株。

越来越多的农业经营主体看到了“嘉定双鲜”的发展势头，纷纷加入种植行列。今年，种植“嘉定双鲜”的合作社扩展至了28家，种植面积在200亩左右，种植范围覆盖华亭、外冈、徐行、江桥、安亭等嘉定9个(街)镇。

为了让合作社和农户种出来的“嘉定双鲜”更好吃，今年，嘉定区农业技术推广服务中心还组织开设了“嘉定双鲜”高素质农民培训班，围绕绿色生产、技术栽培、品牌营销、评优推介等内容展开，向农户免费提供1吨的黑白双拼地膜、64箱用于授粉的蜜蜂、11000个“嘉定双鲜”的包装箱。

嘉定双鲜西瓜产业化联合体还与太平洋安信农业保险股份有限公司上海嘉定支公司签订了“嘉定双鲜西瓜产业化联合体农产品食用安全责任保险”，为“嘉定双鲜”的品质增添了一道质量保障，让消费者可以更安心地享用这份属于夏日的甜蜜。



齐贤蜜瓜