

# 浙江杨梅哪家甜 擂台赛上兰溪夺冠

## 兰溪杨梅的品质数据今年再破纪录 杨梅怎么挑选? 记者请“杨梅王”教你小技巧



本报记者 朱丽珍

哪里的杨梅好吃? 你问不同地方的人,可能答案都不一样。

昨天,办公室刚好有两种杨梅,分别来自兰溪和仙居,都是东魁品种,每颗都好大。哪怕就这两种杨梅,哪一种好吃,同事

也给出了不同意见。“显然仙居的好吃,更鲜,水分也更多。”同事Y,一个糙汉子,嘴巴倒很刁,给仙居杨梅打了高分。

“鲜么是仙居的鲜一点,但我个人还是觉得兰溪的比较适合我的口味。”同事D的评价:兰溪杨梅比较甜。

当然,办公室的这两款,不能完全代表兰溪和仙居两地的杨梅品质。因为兰溪的这一盒,已经在冰箱存放了3天。仙居的杨梅则是刚刚寄到。其实,浙江哪里的杨梅好吃,官方还有专门的擂台赛。

今年的浙江农业之最杨梅擂台赛6月16日在青田进行,哪里的杨梅夺冠了呢? 兰溪市马涧新农果蔬专业合作社的杨梅又一次载誉而归。



### 杨梅擂台赛 比的是可溶性固形物浓度

2008年开始,浙江会评选农业吉尼斯“农业之最”,隔年举办一次,其中有关于杨梅的擂台赛。

擂台赛设有荸荠杨梅和东魁杨梅两个单项。荸荠种,原产地余姚、慈溪。成熟时果面紫黑色,肉质细软,汁多,味甜微酸,略有香气。东魁种,原产地黄岩,是目前果形最大的杨梅良种。成熟时深红色或紫红色,汁多,甜酸适中,味浓。

这个擂台赛对参赛的杨梅有严格要求,荸荠种杨梅单果重不小于10克,东魁杨梅单果重不小于25克。专家会在选送的参赛样品中随意抽取,现场榨汁后测出杨梅的可溶性固形物浓度,此外,还会从果形、整齐度、色泽、果面、风味、质地进行打分,评出最终获奖者。

这个可溶性固形物浓度就有意思了,它是杨梅汁液中溶解于水的化合物总称,包括糖、酸、维生素、矿物质等。省农科院研究员在接受媒体采访时介绍,这是描述杨梅品质的一项指标,杨梅的可溶性固形物和酸度比越大,杨梅就越甜爽。

很简单地理解,可溶性固形物浓度高,代表杨梅的品质和口感越好。

### 浙江杨梅 一年比一年好吃

知道了这个背景,浙江杨梅到底哪里好吃,就可以来好好说一说了。在吃货眼里,浙江的杨梅,基本是三分天下:兰溪、仙居、慈溪,但乐清、缙云、淳安、瑞安这些地方的杨梅,在全省的这个擂台赛上,都获得过不错的成绩。

前几天在朋友圈,有人感叹,今年的杨梅口感普遍不好,只能都泡了酒。问了几个朋友,也得出同样的结论,还把锅甩给了前几天“雨水过多”。

这个结论靠谱吗? 擂台赛得出的数据可第一个不同意。从每年的数值来看,浙江的杨梅,是一年比一年好吃,因为不管东魁种还是荸荠种,每年可溶物含量的数值都在被刷新。

2014年,淳安县环岛水果专业合作社、青田县锡荣养殖专业合作社的杨梅以可溶性固形物浓度12.9%和14.6%,分别夺得荸荠杨梅和东魁杨梅“甜度之最”,后者破了上届可溶性固形物13.9%纪录。

去年可溶性固形物含量的纪录是——东魁杨梅

15.3%、荸荠种杨梅13.3%。这两个数值今年又被刷新了,东魁的可溶物含量是15.5%,而荸荠是14.7%。看来,今年荸荠种的口感突飞猛进了。

为什么杨梅越来越甜了? 有专家说,除了和天气相关,跟这些年浙江实施水果产业提升工程有关,一边培育良种,一边让农技人员手把手教果农进行疏花疏果、施肥修剪等生产技术,有条件地区还推行避雨栽培,杨梅品质就自然上来了。

### 究竟哪里的杨梅 最好吃呢

擂台赛还是有权威的,因为哪里的杨梅在擂台赛上发挥最稳定,名气慢慢就大了。

纵观几年数据,兰溪杨梅不得不好好骄傲一回。2016年,兰溪市马涧新农果蔬专业合作社分别以可溶性固形物含量15.3%、13.2%的成绩获得东魁杨梅、荸荠种杨梅第一名。双料第一,厉害。

今年的“浙江农业之最杨梅擂台赛”兰溪市马涧新农果蔬专业合作社又一次载誉而归。

他们选送的荸荠种杨梅,以可溶性固形物14.7%打破原纪录13.2%,并获综合品质荸荠种一等奖;而东魁杨梅以可溶性固形物15.5%打破原纪录15.3%,并获可溶性固形物一等奖(擂主)。

双料冠军又是出自兰溪。所以这么看来,今年兰溪的杨梅最好吃。

### 新闻+

#### 杨梅怎么挑,看这里

最后还有最实用的一点,怎么挑选杨梅? 我们特地请了兰溪“杨梅王”倪晓军来传授几个操作性比较强的小技巧。

首先看光泽度。要挑光泽度亮的,这样的比较新鲜。

第二,看颜色。市面上不管是荸荠种还是东魁种,成熟度高的杨梅果,都应该是呈现紫黑色,而且颜色均匀。只有成熟度够了,口感才比较好。

第三,看肉柱。肉柱是什么? 特别请教了一下,就是杨梅表面那些一颗颗的像珠子一样的东西。呈圆形比较饱满的,口感好一点,如果一颗颗像尖刺一样的,口感就要差一些。

最后,可以捏一捏。手感要比较硬朗一点,如果捏上有点软塌塌的,说明熟过了或者不新鲜了,那味道也不行。



杨梅擂台打起来