

本报记者 施雯

钱江晚报·小时新闻帮帮团后台有读者来求科普:前两天,请人吃饭,主菜点的是鱼头豆腐煲。寻思着,搭配个油焖茄子应该不错。刚想点,就被朋友嫌弃:“现在的茄子,不好吃。”

老话讲,秋茄发人,言下之意,秋天的茄子,不能多吃。记者的妈妈每次烧茄子,都会提前拍头拍尾,还谆谆教诲:“茄子头尾吃了最发,一定要搞掉。”

秋天的茄子,到底哪里不对劲了?前天,记者特地跑了趟茄子地,寻找答案。



秋天de味道

老话说秋茄不好吃还很“发”,真的吗 其实这是搞混了春播露地茄子和大棚茄子 说一说茄子那些事

专家介绍当季新品“浙茄10号”一烧就酥,味道还甜甜的

为啥你吃到的茄子有点硬邦邦

记者找到了省农科院蔬菜研究所副所长包崇来研究员。

所谓“秋天的茄子不好吃”,按照包崇来的理解,应该有两层意思。现在,正是浙江春播露地茄子收尾的季节。因为天气转凉,露地的茄子肉会有些发硬,烧起来不容易酥。从口感上讲,确实会差一些。另外,老话讲的秋茄“发”,也有一定道理。茄子里含有“茄碱”这种物质,在春播茄子尾茬采收的那几批里,“茄碱”的含量往往偏高,吃多了,脸上容易冒痘痘。

不过茄子全株无毒,不管它是什么季节生长的,都是可以安全食用的。

浙江人可能会因为茄子而掐架

放眼全国,浙江人绝对算是茄子的“真爱党”。全省拥有30万亩茄子栽培面积,但这都还不够浙江人吃的。长三角、华南、西南等多省的茄子,每年也都源源不断地运往浙江销售。

那么浙江人是不是对吃茄子最有发言权呢?

“我猜,说现在茄子不好吃的人,应该是浙南一带的。”果然,包老师神预言,不让点茄子的朋友,老家是丽水的。

丽水、金华、衢州等地的茄子,基本都是春季露地栽培的。但浙江还有20万亩茄子是大棚栽培的,产区主要集中在台州、温州、嘉兴等地。

在大棚茄子产区长大的小伙伴,小时候一定没有“秋天茄子不好吃”这样的感叹。因为现在秋播大棚茄子是头茬上市,地里最新鲜、水灵的就是茄子。10月,正是浙江秋播大棚茄子第一波新鲜上市的时候。

看来,关于秋天的茄子到底好不好吃?来自不同地方的浙江人,的确可以争论不休。

试验大棚里种着最好吃的茄子

在包崇来的试验大棚里,秋播茄子开始成熟了,这里藏着的可是全浙江最好吃的茄子。

大约20年前,省农科院蔬菜所在全省推广过“引茄1号”。不过,这个吃了20年的经典,眼下正在被地里更好吃的“浙茄10号”所取代。

新品种“浙茄10号”是去年刚通过审定的,第一年在我省推广面积就有1万亩,如今在菜场就能买到。“浙茄10号”看起来比“引茄1号”更油亮,皮更薄,α-维生素E含量高44.82%;含铁量高5.15%。“浙茄10号”最大优点是一烧就酥,口感特别软糯,味道还甜甜的,可以说是茄子界初出茅庐的“当红炸子鸡”。

在浙江,种春播茄子的农户一亩地的收益是2-3万元;秋播茄子产量更高,冬季茄子收购价是七八元,甚至十元一斤,每亩地的收益高达3-5万元。

包崇来热心地帮着农户算茄子账,种茄子的事业,真是“钱途”光明。

小科普

原来茄子也能长成树 原来浙江茄子是全国最苗条的

放眼全国,不同地域的人,吃茄子的偏好也大相径庭,比如北方人爱吃圆茄,南方人爱吃长茄。

还有一些有意思的数据,是育种专家才会留心掌握的。比如,浙江的茄子直径2.4-2.5厘米,上海的茄子直径3厘米,广东的茄子直径5-6厘米,北方人爱吃的北京圆茄,直径10-15厘米……可以说,浙江茄子是全国最苗条的。

其实茄子和番茄一样,是无限生长的植物。只是茄子长太高,营养输送路程更远,管理不方便,果实容易长短,所以要种植株不断进行人工整枝,让它不要长得太高。

记者也曾在网上看到一种茄子树,茄子如同挂树上,可以像摘苹果一样摘茄子。包崇来说,这种茄子是用“大花茄”嫁接的。理论上,“大花茄”可以长到二三十米高,不过,它结的茄子样子像番茄,成熟后是黄色的,种子多,苦味重,不能食用。



网红藕粉“三家村” 金秋上线

还有新鲜水灵的
“运河四美”陆续上新

本报讯“咱们村的纯手工藕粉,少量上市了,今年还是老价格,100元一提。”昨天中午,杭州余杭区崇贤街道三家村姚炳财书记告诉钱江晚报·小时新闻记者的最新情报。

三家村藕粉是杭州地标性美食之一,距今有800多年历史。手削藕粉的制作技艺是浙江省非物质文化遗产,摸藕、洗藕、磨藕、过滤、手削、晾晒的工艺是纯手工操作的,手工藕粉的香甜气息,是机制藕粉无法媲美的。村里现在有8-10家手工藕粉专业合作社,产品主要在网上销售,每年的销量达3000多万元。

如今,在崇贤街道组织和引导下,三家村藕粉正在积极申报国家地理标志,产品也从原有的单一新鲜农产品,延伸至荷叶茶、荸荠粉、莲藕山药粉、莲子酒等初加工产品。

大运河水系环绕的余杭崇贤,除了莲藕及其加工品,当地的大红袍荸荠、白玉慈菇、纤子茭白亦是水乡特产,村民把四种水生蔬菜并称为崇贤“四大美女”。

据统计,崇贤街道境内现有水生蔬菜面积共6500亩(其中茭白3500亩,莲藕1500亩,慈菇、荸荠等1500亩),涉及种植农户5000余户,按2019年平均采购价,“崇贤四美”为农民带来收入近4600万元。

崇贤结合本地莲藕、茭白、荸荠、慈菇四大水生蔬菜的特色产业基础,引导当地合作社与华商、物美、三江、明康汇、叮咚买菜签订合作,仅2019年一年,“崇贤四美”水生蔬菜就卖出了4152万元。

崇贤整合资源,实行“农超对接”,重塑三家村品牌,街道与物美集团签订“农超对接”战略合作协议,从三家村采摘的新鲜莲藕、荸荠和慈菇以最快的速度出现在各大物美超市,还设立三家村农产品的专柜。目前,崇贤还在积极申报杭州市菜篮子基地项目,为本塘水生蔬菜走进千家万户而努力。

本报记者 施雯 通讯员 姚萍萍