



跟着记者去种地

跟着我玩绝对错不了,不仅有口福,还能涨知识。

奔走在田野里,活跃在小菜场,你家的菜篮子和米袋子是我关心的事。

我为什么要种地?

田园里真的有很多你想不到的乐趣。

比如很多瓜果蔬菜,别说你没吃过,估计你见都没见过。

接下来,就跟我走吧,除了第一期的甜瓜盲盒,粉色稻田、金色花海的耕作计划也已经排上了日程。

“跟着记者去种地”,会陆续分享给大家辛勤耕耘的劳动成果,然后就是各种品鉴会、试吃会、享口福的福利啦。

丝瓜中也有白富美

葫芦不仅有白瓢还有绿瓢黄瓢

一样的甜瓜小苗结出的果实口味各异

这里有各种你没见过没尝过的新鲜品种

钱报记者和省农科院专家一起种地,今天推出第一期

在全浙江“最好吃的村”悄悄上线了一批“甜瓜盲盒”

本报记者 施雯

海宁杨渡这个小村庄,因为有省农科院科研基地存在,几乎可以称得上全浙江“最好吃的村”。这里,可以找到你爱吃的各种瓜果,有些种类,可能是你从未见过的。

现在春耕有些迟了,不过,记者迫不及待想要为你剧透:现在开始,钱报·小时新闻将与浙江省农科院的专家合作,通过“视频+图文”的分享方式,陆续推出“跟着记者去种地”专栏,以轻松活泼的叙述,带大家体验不一样的种地感受,欢迎关注。

接下来一整年里,我们要跟你分享田园趣事,今天先来说说种丝瓜、黄瓜还有味精瓜。

号称天然味精的葫芦

有了它,炒菜煲汤不用放味精

要种菜,当然得先找到菜苗,这不,前些天,记者求助了省农科院蔬菜所的吴晓花老师,顺利分到了葫芦(瓠瓜)、番茄、黄瓜、丝瓜、南瓜、苦瓜、茄子、辣椒、冬瓜、黄秋葵等多款时令小菜苗。

话说专家种的菜,就是和我们不一样,我分到的秧苗可以长成多姿多彩的菜:

就拿葫芦来说吧,除了传统葫芦型,还有圆棒型、球型;除了绿皮葫芦,还有黄皮、花皮葫芦。葫芦的瓢色也不只是白色,还有绿色,甚至黄色。

不过,这么多葫芦里,最好吃的品种是号称“天然味精”的“浙蒲9号”,炒菜煲汤有了它,完全不用放味精,这个必须得种。

还有大小黄瓜,大黄瓜果皮带刺,小黄瓜不带刺,但它们的小苗长得都很像,你知道怎么区分吗?我还是宣布答案吧,小黄瓜苗根部带刺,

而大黄瓜不带刺,这点跟它们结的果实恰好相反。

丝瓜苗也有三种,除了最常见的肉丝瓜和菜市场偶尔能买到的六棱丝瓜,还有一种十分罕见的白丝瓜,堪称丝瓜界“白富美”,因为它的表皮油光发亮,摸起来有茄子般的滑溜手感,吃起来,味道也比普通丝瓜鲜嫩、柔滑、软糯。

市面上的黄秋葵颜色深绿,果荚棱角分明,口感脆硬。而农科院的黄秋葵是自育品种,早年在嘉兴推广过,果荚颜色淡绿,棱角偏圆润,优点是口感非常软糯,还有点甜。而且自己种黄秋葵,还可以撸秋葵花烧蛋汤喝,滑滑糯糯的花朵味道比秋葵还要美味。

农科院的“浙樱粉”小番茄是这些年省里番茄评比的常胜将军;辣椒苗里,除了有辣和不辣的,还有一款白色“玉龙椒”,据说口感特别辣。

种甜瓜像拆盲盒

一样的甜瓜苗,结的果实各不相同

浙江雨水多,夏季高温,对瓜果蔬菜的生长不太友好。因为我的地里什么都种,这样一来,对病虫害的治理就变得更加复杂和辛苦。于是,在基地办的慷慨赞助下,我非常幸运地分配到了两块地,一块种蔬菜,一块种瓜果,它们在更适合懒人种菜的智能温室大棚里。

今年,我要和省农科院的张成浩博士一起,合作管理好智能温室大棚里的瓜果和蔬菜。

为了争取到更多品种的甜瓜苗,昨天中午记者又跑了趟省农科院长安基地,那里正在种甜瓜苗。

可能是受老底子青皮绿肉瓜的影响,浙江人更爱吃甜脆口感的甜瓜,这一点是浙江甜瓜和日本甜瓜截然不同的育种方向。

从事甜瓜育种的寿伟松老师给我准备了四五个品种的甜瓜苗,其中“翠雪7号”这几年在浙江甜瓜大赛上屡获金奖,它的果皮是梦

幻般的奶油色,口感鲜甜、脆嫩多汁,你吃了还想吃。

去拿甜瓜苗时,记者收到意外惊喜。寿老师给我预备了满满一盘“甜瓜盲盒”,里面有30多株瓜苗,是老师地里的育种材料,也就是杂交后代,每株瓜都会长得不一样,当然风味也各不相同。记者忍不住幻想,等它们成熟后开甜瓜试吃大会,那场景估计很欢乐。

另外,记者手头有株大冬瓜苗,不出意外的话,它可以长到30斤。

专家的地里还在育小冬瓜苗,我已经预定20株,它们结的冬瓜只有一两斤重,长着标志性绿色斑点的豹纹肤色,重要的是可以生吃,而且胶原蛋白满满,很适合切片做面膜。

除了“甜瓜盲盒”、妖娆小菜,接下来记者还要在杨渡基地和专家一起种粉色水稻田、金色向阳花海,期待大家继续关注。



记者(左)和专家在种菜



扫一扫
看视频
学种菜

