

这种番茄比西瓜还要好吃 记忆中的味道又回来了

□本报记者 沈璐兰

“现在的番茄呀,都没有番茄味了,和小时吃到的真不一样!”在菜场或超市的货架前,看到又大又红的番茄,不时会听到消费者发出这样的感慨。的确,曾有好长一段时间,市场上的番茄不仅又生又硬,而且不甜也不香,没有以前那种酸甜可口的美味,被不少消费者吐槽为“越来越没有番茄味”,番茄产业也因此遭遇信任危机。

值得可喜的是,这一令人窘迫的局面正在发生改变。近日在宁波市镇海区举行的浙江农业之最首届番茄擂台赛上,来自全省各地的22支优秀番茄种植队伍带来了自己的得意产品。专家评审团通过仪器检测可溶性固形物含量(俗称糖分),以及外观商品性、口感,打选出“最甜”和“最有风味”(综合品质)的番茄品种。最终,绍兴市上虞区华绿大棚蔬菜专业合作社带来的樱桃番茄“杭杂503”品种,以13.9%的可溶性固形物含量夺得“最甜番茄”称号,成为今年我省最甜的“番茄王”。这个“番茄王”究竟有多好吃?或许有人对此没啥概念,简单做个比较吧,西瓜是消费者喜爱的水果,当西瓜瓜瓤的可溶性固形物含量超过12%时,就是品质上乘的西瓜啦,由此可见“番茄王”之美味非同一般。

“今年,参赛单位选送的番茄样品,大多品质优越,皮薄、味甜、汁多,美味可口,普遍具有人们记忆中的那种番茄风味。”大赛评委、浙江大学教授汪炳良点评。这次参赛的样品也折射出,我省农民种植的番茄尤其是水果番茄正变得越来越好吃,受到越来越多的消费者的好评。从良种选育到良法配套,从扩面到提质,从传统种植到数字赋能……近年来,我省番茄不仅找回了曾经失落的美味,重获消费者的“芳心”,而且快步迈上产业高质量发展轨道,成为农民增收致富的一条重要途径。

这一“华丽”转变过程中,番茄经历了什么?带着疑问,记者对此进行了采访。

■ 良种攻关:从高产到好吃

“我们参赛的是‘杭杂503’樱桃番茄,是杭州市农业科学研究院选育的品种,亮黄色,椭圆形。这种番茄的最大特点就是味甜皮薄口感好,具有人们常说的记忆中那种好吃的番茄味,目前市场售价每公斤40元左右。今年是第一次种植,没想到一面世就受到大家好评。”绍兴市上虞区华绿大棚蔬菜专业合作社领队俞镇浩说。

记者不禁好奇,“记忆中的番茄味”到底有怎样的魔力,让大家如此难以忘怀?

“老底子的番茄味,不仅甜味浓,还带点酸味。我们种的‘酸甜果’就是这种味道,在风味上达到黄金分割线,即8分甜味、2分酸味,嚼一口,让你鲜掉牙!”宁波市镇海家圆农场主陈善忠笑着说,自家的“酸甜果”番茄平均售价每公斤80元,还供不应求。

省农技推广中心推广研究员胡美华介绍,番茄风味品质变化和番茄育种密切相关。过去番茄育种的目标是高产、抗病等,风味品质并不是它的首要目标。同时,传统番茄品种储存时间短,商品性差。在市场需求下,番茄选育者也就越来越倾向于选择耐储

■ 良法配套:科技提升品质

番茄品质高低、好吃与否,除了品种因素外,种植技术也大有讲究。胡美华说:“番茄对生长环境控制以及肥水管理、病虫害防治要求较高。只有良种良法配套,才能种出高品质番茄。”

立夏时节,记者走进苍南县恒丰蔬菜专业合作社番茄基地,只见大棚里的小番茄已经成熟,藤蔓上一颗颗果实娇艳欲滴,果香四溢,十分诱人。果农们正忙着采摘、分拣、装箱。基地工作人员洪师傅告诉记者:“番茄生长过程中,肥水管理十分重要。我们使用水溶性肥,采用膜下滴灌方式,进行少量多次施肥。采收前要控制好水分,让土壤水分均衡,保持偏干状态,这样长出的果实品质高,风味好。”

“番茄种植过程中,种植模式、肥水管理、病虫害防控等环节都会影响番茄的品质,需要精心调控。以前,种植户种番茄时,番茄病虫害发生多,品质也大打折扣。农技人员一边指导农户防控,一边

■ 数字赋能:向智慧要效益

采收方式也是影响番茄品质的一个重要因素。以前的番茄,基本上是等到熟透时才采摘,而现在为了长途运输和销售需要,绝大多数番茄是七成甚至半生不熟时就采摘,采后等待熟化,品质无法保证。

如何既保证番茄风味,又便于长途运输?浙江道济农业科技发展有限公司选育的“嘉红100”就破解了这一难题。该品种在这次浙江农业之最番茄擂台赛上获中大果型“最甜番茄”称号。

“‘嘉红100’番茄完全成熟时,酸甜可口,风味独特,咬上一口,便是满口鲜甜,像爆浆一样。而且果实硬度高,渣渣性强,耐储运,适合长途运输,不需要在未成熟时就采摘等后熟。”公司负责人李斌自豪地说,“目前,该品种的3斤



存、个头大、商品性好的品种,在这个过程中番茄的传统风味就慢慢丢失了。

随着生活水平的提高和营养健康意识的增强,消费者对番茄品种、质量、数量的期盼更为多元化,又开始怀念儿时的番茄味道。这几年,我省的番茄育种也回归风味,注重品质,省农科院蔬菜所选育的“浙樱粉1号”就是其中之一。“该品种成熟果为粉红色,呈圆形,单果重18克左右,果形圆整,大小均匀,色泽鲜亮,外观商品性好。从口感上讲,‘浙樱粉1号’吃起来更软糯,酸甜适

中,鲜味和芳香味浓郁,是人们常说的具有儿时味道的番茄品种之一。”“浙樱粉1号”品种选育人、省农科院番茄专家阮美颖研究员透露,“我们将以市场需求为导向,在保证好口感、风味馥郁的基础上,选育出综合抗病性更强,产量更高的番茄新品种。”

为满足消费者对高品质番茄的需求,各地还不断引进以品质、风味为先的番茄新品种。以宁波市镇海区为例,近年来,当地已引进推广“桃星”“浙樱粉”“凤珠”“酸甜果”等一批品质较好的番茄品种60余个。

寻找原因,思考对策,费了不少脑筋。”苍南县农业技术推广站副站长沈年桥介绍,“经过调查摸索,我们发现番茄后茬种植水稻能有效缓解土壤连作障碍,就引导种植户采用水旱轮作模式种植番茄,不仅实现了主粮增收,而且实现了肥药‘双减’,大大提高了番茄产量和品质。”如今,苍南番茄种植户普遍采用水旱轮作模式,平均亩产值在2.5万元以上。

作为我省高山番茄主产区,金华市婺城区罗店镇盘前村村民种番茄久负盛名,种出的番茄不仅品质高味道好,而且产量高效益好。婺城区经济特产站站长张志军说,为有效保障当地高山番茄的产量和品质,经过多年摸索,当地总结出一套大棚番茄山地避雨越冬长季节栽培技术。应用该技术种植高山番茄,不仅有效延长了番茄的生长期和采摘期,而且实现了优质高产,平均亩产可达1.1万公斤,高的可达1.25万公斤,亩产值在2万元以上。

装番茄礼盒市场售价为158元。”

在番茄生长过程中要保证品质,并适时采收,显得十分重要。道济科技公司是如何做到的?“我带你去基地看看就明白其中门道了。”李斌一边说,一边带记者来到该公司的番茄育苗中心。“从种苗开始,我们就利用大数据、物联网等技术为番茄建立最优生长环境模型,进行全生命周期智慧管理。”李斌告诉记者,通过远程管控平台中心,番茄生长所需光照、温湿度、水肥等要素,全部实现智能化控制,确保每一颗番茄都处于最佳生长状态。

位于德清县阜溪街道的水木莫干山都市农业综合体里,红彤彤的番茄交错爬满枝头,工人在电脑上输入数据,即可调整番茄生长的各类指标。与传统农业园相比,这一数字蔬菜工厂汇集

确实,为提高番茄品质,我省农技推广部门动了不少脑、用了不少劲,想了不少法。“针对我省大棚番茄生产中土壤连作障碍严重,果实口感风味不佳等问题,通过集成应用优良品种、嫁接育苗、土壤消毒、植株调整、水肥调控、病虫害综合防控等措施,减少化肥农药使用,提高番茄果实品质,满足消费者对高品质番茄的需求。”省农技推广中心蔬菜首席专家杨新琴表示,近年来,我省大力推广大棚番茄高品质栽培技术,持续提升番茄品质和效益,助推产业转型升级。目前已在温州、嘉兴、宁波、台州等番茄主产区推广应用5000亩以上,亩增效益2000元以上。

通过品种科学搭配、产地合理布局、技术集成创新,我省番茄品质和品牌影响力有效提升,已成为全国重要的越冬番茄优势区和特色精品水果番茄主产区。2022年,全省番茄种植面积35万亩,产量约80万吨,产值在30亿元以上。

了先进的农业技术及现代农业设施设备,现代感、未来感十足:一间间透亮的大棚里,布满各类传感器和摄像头,一束束根茎从装满椰糠基质的小圆盘里攀爬而出。栽培架上,水果番茄等静静生长,享受着“幸福生活”。

“用智能玻璃温室生产番茄,不仅能提高生产效益,而且番茄品质也有保证。在同等土地面积下,该基地节肥65%、节水90%,番茄采摘期也由原先的2至3个月延长至基本覆盖全年。”湖州市农业农村局产业信息处有关负责人说,水木蔬菜工厂全封闭的栽培系统和无菌化无虫化生产模式,让番茄的优质基因得到最大化、最优化的表达与发挥。较传统模式来看,蔬菜工厂里的番茄亩产量可达3万公斤,亩产值高达35万元。

