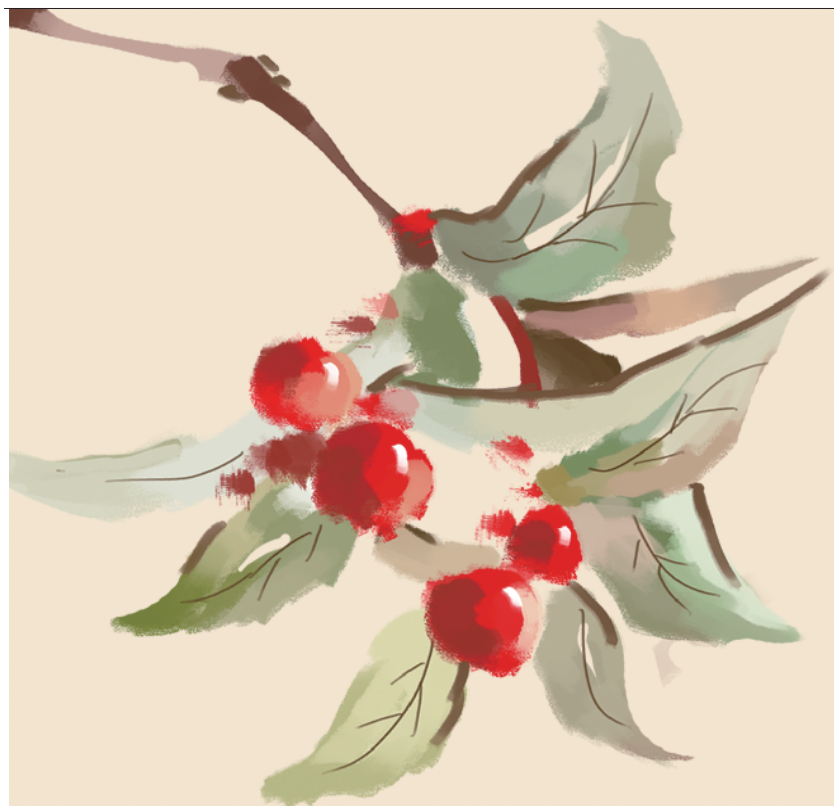




盛夏时节,鲜果飘香。大兴西瓜、通州西集樱桃、门头沟京白梨、延庆八棱脆海棠、海淀玉巴达杏……这些本地水果,有的一直陪伴着北京人,有的却难觅踪影。

可喜的是,在前不久完成的北京农作物种质资源普查工作中,不少较为少见的老北京特色水果的种质被收纳到国家种质资源库中,例如门头沟京白梨、延庆八棱脆海棠、海淀玉巴达杏等,未来将进行重点保护。

老口味水果“冷热不均”

京城,自古就是水果丰饶之地。作家梁实秋曾这样写道:“水果类则四季不绝的应世,诸如:三白的大西瓜、蛤蟆酥、羊角蜜、老头儿乐、鸭儿梨、小白梨……藕、樱桃、桑葚、槟子……不可胜举,都在沿门求售。”

“通州的樱桃、大兴的西瓜和桑葚、平谷的大桃、门头沟的梨、海淀的杏,都能尝鲜了。再一秋凉,房山的磨盘柿、延庆的海棠果也有了,各有各的味道、各有各的特色。”68岁的刘先生在老城东四土生土长,提起老口味水果,他如数家珍。可近年来,他却发现,小时候常吃老北京水果变少了,有的甚至见不到了。

老北京水果中,有的品种依然活跃在地里头,如大兴西瓜、平谷大桃等,规模始终不减;有的品种仍在种植,但市场接受度不高,规模大减,比如红肖梨、延庆国光苹果等;有的只剩下农民零星种植,很难寻觅,如城市化进程中消失的郎家园枣。

老北京水果“冷热不均”,是日积月累形成的。近年来,“洋水果”不断走进国门,全国各地的新鲜果子也都齐聚首都,市民的“果盘子”一下子丰富起来。在琳琅满目的水果大餐中,曾经“受宠”的本地果子渐渐被冷落。红肖梨就是典型一例,在物质匮乏时期,红肖梨因其耐储存的特性成为北京人冬天喜爱的水果。如今,天南海北的水果在极短的时间内就能运送到北京,红肖梨独占京城冬季水果摊的盛景一去不复返。

老口味水果不仅有着独特滋味,还承载着记忆中的乡愁。为了保护这些老口味水果、延续乡愁,北京市有关部门和京郊各个产地开始了多种尝试。

老北京特色水果:

老法子种出老味道 新技术带来新口感

各出高招儿延续老口味

一是摸清家底,又见老味水果。2019年至今,3年多时间里,北京市开展了农作物种质资源普查与收集行动,对海淀、门头沟、房山、通州、顺义、大兴、昌平、平谷、怀柔、密云、延庆11个涉农区开展农作物种质资源全面普查,成果令人惊喜。

几乎每个区都发现了新品种。在老北京水果种质中,门头沟京白梨、延庆八棱脆海棠、海淀玉巴达杏等均已被收录进国家资源库中。同时,在市农林科学院开展鉴评工作,为下一步科研育种提供助力,今后将对这些特色品种实施重点保护。

除了被收录的种质,京郊涉农区对一些小众果品也在加强保护。延庆区八达岭镇帮水峪村的槟子,是一种外形酷似苹果、个头迷你的小众果品。上世纪80年代,槟子几乎灭绝。前几年,帮水峪村启动“恢复唯一性传统果品品种工程”,将仅剩的几十株果树编号、统一管理修护。功夫不负有心人,目前保存的30余棵香槟树长势喜人,每年9月都迎来大批采摘客。

二是技术进村,土壤修复提质。北京有句老话:“正月糖梨二月肖。”这里的“肖”指的就是京郊盛产的红肖梨。红肖梨在燕山山脉独有的片麻岩上生长,怀柔、密云、平谷都有种植,口味酸甜脆生,耐存储,曾是最受北京人喜爱的水果之一。

然而,近年来,盛产红肖梨的怀柔区怀北镇河防口村果农们却有了烦恼:村里的红肖梨差异巨大,一个果园一个味道,忽好忽坏,结不出好果子,更卖不上价。村里将中国科学院大学何裕建教授团队请进果园,给果蔬增产提质把脉。“近年来,化肥和农药使用过度,这是土壤受到了严重破坏导致的。”实地调查后,何裕建做出了分析判断,“需要通过土壤修复改良技术,全方位修复和改良被严重损坏多年的土壤,可以通过降解残留农药、恢复土壤正常的酸碱值、降低盐渍化、提升有机质、均衡微量元素含量等具体方法来改善。”

随后,何裕建为村里带来了改善土壤性质和结构、不会造成二次污染的优质肥料,手把手教果农们施肥,并教大家养儿养护方法。“经过养护,去年秋天,结出的红肖梨清甜水嫩透着酸,比前年口感强了不少。”果农们称赞道。

三是“慧”种果树,提升口感甜度。京白梨,自明代起就是皇家贡品,起源于门头沟区军庄镇东山村青龙沟一低洼有水之处,最初是一株自然实生树,已有400余年的历史。京白梨是秋子梨系统中品质最为优良的品种之一,也是北京唯一被冠以“京”字招牌的果品。昔日皇家贡品,如今早已成为门头

沟区果品的“金名片”。目前,军庄镇京白梨梨园超过2000亩,是门头沟区京白梨主产地。

为了提升京白梨品质,留住这份老味道,军庄镇下了大力气,通过施肥、修剪、有害生物防治、花果管理等各类技术手段,“慧”种果树。包括与相关部门合作,提高授粉的品质,采取绿色生态培育管理技术,使用的肥料以有机肥为主,以多种措施防治病虫害等。功夫不负有心人。目前,部分京白梨含糖量近15%,口感和甜度俱佳,市场欢迎度居高不下。

四是民宿“带货”,山野味道走红。群山环抱中的延庆区刘斌堡乡下虎叫村,田野山坡之间,一个个红砖灰瓦的农家小院古朴幽静。顺着一段缓坡向上,走进一座小院,一棵山楂树繁茂高大,树枝伸向院墙。这就是2017年开始走红的“山楂小院”。小村盛产山楂,秋季成熟的果子通红,味道甜中带酸,堪称京郊独一份。

伴随民宿小院走红,下虎叫村的山楂也成了“网红”。榨一杯酸甜可口的山楂汁,配上软糯橙黄的蒸南瓜、地瓜,山乡里的滋味让人们留恋不舍。临走,还要摘上一兜山楂果儿,把山野味道带回家。

靠着民宿走红的京郊水果不止一个。顺义区杨镇沙子营村葡萄瓦舍农庄里,老口味“苹果青”番茄制作的糖拌西红柿,也成了招牌菜。“苹果青”番茄曾是北京地区最具代表性的传统口味,别有特色的是,成熟时高圆的果实从顶部开始变粉红色,果肩呈现似青苹果一样翠绿色,故名“苹果青”。掰开果实看,里面果肉是沙沙的,吃到嘴里是浓浓的番茄味。老法子种出的老味道,唤醒了老北京人“舌尖上的记忆”。吃过后几乎每位游客都要说上一句:“再来一盘!”

同时,老式的水果也为民宿带去“流量”。素有“红梨之乡”称谓的密云区大城子镇与一家鲜榨果汁厂达成了合作协议,利用眼下最受年轻消费者欢迎的“NFC”超高压冷榨工艺,将红肖梨制成了梨汁,配以俏皮时尚的瓶装,一炮而红。

如今,大城子镇的冷榨红肖梨汁更有了“明星效应”,为村里的民宿带来了不少的回头客。“不少客人专门奔着红肖梨来,采摘、吃住、休闲娱乐之后,再带上一整箱果汁当伴手礼,送亲戚朋友都挺有面儿。”大城子镇相关负责人说。

(据《北京晚报》)

