

蟠桃、圆桃、毛桃、油桃……如何吃到一口好桃？ 各地大桃尖儿货京城上市

就像豆腐脑有甜咸之争，大桃爱好者们也分为“脆桃党”和“软桃党”，年年夏天都在网上PK。可见这种水果是多么受欢迎。

我国是桃子的原产国，新优品层出不穷，无论人们哪口儿，都能找到自己最爱的桃。进入盛夏，桃子开始大批上市了，今年的桃甜不甜，贵不贵？

一家超市吃遍各地桃

近日，在北京通州爱琴海购物中心的水果区，琳琅满目的水果区，一眼就能看到大桃展销柜。一位年轻的女士推着购物车，在一盒盒桃子前停留，“我最爱吃桃了，可就是品种太多，选择困难症就要犯了。”她笑着对旁边的闺蜜说。

这家超市在售的桃子有十多种，阳山水蜜桃、文山东桃、新疆麻油桃、平谷大桃等知名品种都能买到。产地覆盖山东、新疆、四川、江苏、辽宁等地，蟠桃、圆桃、毛桃、油桃一应俱全，价格也是丰俭由人。

盒马超市的水果采购负责人介绍，今年受到雨水影响，各地的桃子集中上市，呈现短兵相接的局面。因为货量较多，产地收货价格也比去年略低。相应的，产季结束得也会早，预计尾期价格会偏高。“近几年，我们对供应链的投入非常大，桃子都是从各大产地直发，整车运输，确保商品质量和整批次口感稳定。”该负责人说。

长期以来，桃子被果农称为“隔夜愁”，下树之后没几天就开始发软，然后很快就变质。近年来得益于发达的物流，娇嫩的水果能够在短短几天内穿越山川湖海，抵达消费者手中，给人们的味蕾带来丰富的体验。

最近，随着各地尖儿货纷纷上市，在一座城市甚至一个超市就能吃遍全国各地的桃，这已经不是稀罕事了。

自打进了6月底，新发地的水果销售大户胡立广更忙了。最近，他收的桃子大多来自四川、湖北、山东和安徽，种类主要是黄油桃、黄毛桃和突国桃。“桃子的种类太多了。每个种类的销售期很短，一个品种下树后，可能也就卖一两个星期。”胡立广建议：大家喜欢吃哪种桃，就赶紧出手买，错过很可能就要再等一年。最典型的要数白凤水蜜桃，这种桃子肉质细腻，在树上，香味散得满园子都是，搁在礼品盒里，一揭开盖子就是满满的果香。但白凤水蜜桃的挂果期只有十几天，而且没法储存，想吃就得抓紧。



很多果农都引种了曾经的桃界新贵纽扣蟠桃，产量提高了，价格自然被打了下来。



白凤水蜜桃
肉质细腻



肥城佛桃果
肉肥厚香甜



平谷大桃最
知名的主栽
品种“久保”

“一颗大桃上百元”的热搜，曾让不少人啧啧称奇。据了解，不少高价桃如今放下了身段儿，变得更亲民了。

走进东三环附近的农光里市场，一家精品水果店里有好几种高端桃，店主细心地插上了小牌子：“桃子怕捏”。白里透红的无锡水蜜桃价格最高，一斤售价40元，纽扣蟠桃、奶油蟠桃的售价均为一公斤30元。别看这价格不便宜，与几年前相比，还是降了不少。

就拿纽扣蟠桃来说，这是一种袖珍的红色小油桃，扁平好似一枚纽扣，又叫做珍珠蟠桃。咬上一口，果肉是淡黄色的，硬着吃又脆又甜，放软了吃入口即化。“纽扣蟠桃就是我们说的36-3号蟠桃。6年前，我从郑州果树所的专家那儿听说了这个品种，当年就打了码子（嫁接）。上市价格是每公斤60元，还供不应求。”平谷大桃镇果农范国华介绍，普通大桃的甜度如果能达到13至15度，就算得上品质不错了，可纽扣蟠桃却能轻轻松松到18度。更重要的是，这种

朱娜是山东人，打小儿就吃到了很多种桃。最爱的是肥城佛桃和青州蜜桃，前者果肉肥厚香甜，用力一挤就能爆汁；后者脆生生，独有一股异香。

来北京工作之后，她从没在市场上见到这两种桃。网购倒是能买到，可心心念念的桃子送到手中，迫不及待咬上一口，她却总有些失望——这桃子跟童年时代相比，似乎差了些许滋味。

这也许并不是朱娜的错觉。喻永强说，水果好不好吃，除了跟品种、气候、管理技术有关，还有一个很重要的影响因素：要适时采摘。如果在水果还没成熟时就摘下来，则被称为“采青”。每个品种都有自己独特的风味，“采青”

高端桃放下了身段儿

桃子个头小，哪怕是胃口小的人吃起来也没负担。

五年前，纽扣蟠桃可是桃界的新贵。正因如此，很多果农都这几年引种了纽扣蟠桃，产量提高了，价格自然被打了下来。

物以稀为贵，高端水果的价格极大受到供需的影响。这几年，果皮雪白的奶油蟠桃、芒果味儿的黄油蟠桃，都经历了类似的价格抛物线。

各种新优大桃“你方下树我登场”，消费者自然就有了口福。就拿京城的大桃之乡平谷来说，从上世纪80年代开始大规模种桃。当时全区的大桃也不过十来个品种，现在可能一个桃园里就有十个品种的桃子。数据显示，如今平谷大桃的主栽品种中，新品种占到了七成。

近几年，范国华的桃园里差不多都是新品油蟠桃，比如金霞、风味天后、中油8号。“金霞桃是我在外地猛然发现的，真是桃中极品，外观、口感、甜酸比都很好。”老范滔滔不绝：口感上既有黄桃的香，也有水蜜桃的润，管理上对技术的要求也不高，产量还大。他吃了一

高端桃放下了身段儿

的水果品种特性还没完全出来，不够香甜，哪怕后期再用催熟剂，也终究是缺了本味儿。

“采青”有时是无奈之举。只要是大宗采购，肯定不能是树熟的桃，否则在途中就会烂成一摊水。

那么怎样才能吃到树熟的好桃呢？喻永强给支了招：来平谷采摘，顺便加上果农的微信，以后想吃桃了就随时发信息。果农会在凌晨时分打着手电筒采桃，上午发快递，傍晚就能送到您家里。今年是平谷大桃的好年份。日晒很充足，甜度能够充分积累，雨水与往年基本持平，所以果子的个头也有保证。

平谷年年举办“甜桃王”擂台赛，近

口金霞就再也忘不掉，当年就引种了100多棵。现在，种金霞桃的果农也挺多了，老范又在不辞辛苦地寻找其他好品种。

高端桃的价格被打了下来。与之相反，一些老品种的价格反而上涨了。

上世纪80年代，平谷大桃最知名的主栽品种是“久保”，鼎盛时期全区光是久保桃就种了3万亩。这种桃子个头大，成熟之后是玫瑰红色，口味酸甜，而且是离核的。跟汤汤水水的水蜜桃相比，久保桃吃起来很利索，不粘手。

久保桃的甜度大约12度，管护不好就会跌到10度，有点像吃萝卜。这些年，各种新品大桃争奇斗艳，久保自然受到了冷落，种植面积越来越少，几乎被淘汰。

如今，平谷大桃有近300个品种，可很多老北京人提起“平谷大桃”，最先想到的还是大久保。每年夏天，平谷区的果品主管部门都能接到市民来电，询问哪儿能买到久保桃。“现在山东庄、独乐河的少数果园还有久保，我们指导农户搞好果树管理，帮他们对接消费者。”平谷区农业农村局果品服务中心主任喻永强介绍，品质好的久保桃如今也能卖出好价格，一公斤卖二三十元。

几年，桃王的甜度都超过20度。就拿大华山镇来说，去年的比赛中，最甜的一颗黄油蟠桃就是范国华家的，达到了惊人的29.7度。这是什么概念呢？一颗桃子的甜度超过13度，就已经不错了，接近30度就可以用“齁甜”来形容了。

“参赛的桃都是当天清晨现摘的，熟透了。”老范说，消费者若是想吃到这种桃子，还有一个条件：不能以貌取桃。因为熟透的桃子不管再怎么精心地包装，加挡格板、包珍珠棉网，也会在运输途中有轻微磕伤。他拿起一颗熟桃，用大拇指轻轻一摁，桃子表皮就微微凹陷了。“像这种磕伤，过上四五个小时就会变成深色，卖相不好了，但肯定不影响味道。顾客不嫌弃桃有伤，我才敢发九成半熟的桃。”

(朱松梅 甘南)