



■一枚枚贵妃芒如同一枚枚椭圆滴水形的耳坠累累垂挂在枝条上。



■盛果期的果园每天30多名采收工人从早干到晚,日产8000到20000斤。

1 甜到心底的贵妃芒

据说300多年前,海南三亚的天涯镇还是一片荒地,只在村北通往文门路口上有三家茅草房开设的饭店供来往客人住宿,因此也被称为“三间村”。

查阅1900年编纂的崖州志中有记载说:“下马陵(镇区驻地)下有二十余户,近山近海,环境优美,被人们发现后,附近渔民迁来在沿岸一带住居,形成渔村。”这应该是现如今天涯区的最早记录了,从渔村到乡,再到公社,进而建镇,再设区,我们熟悉的“天涯”跨越了一百多年的光阴,2021年5月1日,天涯区入选“2021中国最具诗意百佳县市”榜单,而那美丽香甜的贵妃芒,更是每一年都如期而至,诱惑着食客们的心思与味蕾。

属于典型热带海洋性季风气候的天涯区,地势北高南低,山地、丘陵、台地、河谷、平原等地形兼备,娇贵的贵妃芒果,就生长在台地或依山傍海的山地上,吸收着土壤及空气中的养分,沐浴着充足的阳光照射,成就了“树上熟”的贵妃芒。

“树上熟”这三个字,说起来容易,真正实施起来并不简单,我们现在吃到的很多天南地北的水果,往往做不到“树上熟”,而是生摘下来一路“捂熟”的,滋味全

然不一样。

一出三亚凤凰国际机场,我们便顺着314省道直奔天涯区的育才镇马脚村那供二(这是地名),这附近有树龄超过20年的贵妃芒果园约100亩,从4月底开始果园进入盛果期,每天据说能产出贵妃芒8000到20000斤,需要30多名采收工每日报出做、日落而息地采收。

我们踏进老树果园的时候,工人们已经差不多吃完了简单的午饭,准备继续开工了,近百亩的果园里有2500多棵芒果树,端的是果实累累垂挂下来,像一枚枚椭圆滴水形的耳坠,果实表面厚实的果腊给果子们蒙上了一层浪漫神秘的面纱,那种雾霭紫让人见之心喜。

然而“树上熟”的芒果却不是这种雾霭紫的颜色,而是一种美好的橙红色,摘果子的人们一眼就能从一簇簇的果实当中分辨出哪一枚是成熟可采摘的芒果,用剪刀剪断枝丫,在手掌心里摩挲摩挲,直接从下部(不是连接枝丫那一头)咬下去,丰沛的汁水瞬间飙出来,甜到心底……

摘芒果的女工一边娴熟地剪下成熟的果实放进地上的塑料小桶里,一边絮絮叨叨地跟我聊着天:“这些树的树

干要经过修剪的,要让树枝尽可能向上长,不能让树枝像伞一样散开向下长,然后向上长到一定程度还要把高度控制住,不能让营养长到树枝上去。”

手起刀落间,一枚枚“小老鼠”一般的芒果已经被收服得妥妥帖帖,从小塑料桶再进到竹筐,再被车统一拉去给每一枚果子戴上保护套,这相当于是二次筛选,采摘是第一轮筛选果子的过程,戴保护套再装箱是第二轮筛选,过大或过小或过熟或是表面有瑕疵的果子全部挑出来不要:“这些都是‘次果’。”女人一边操作一边说,看着我们一脸惊诧的表情,她憨憨地笑。

戴好了保护套的贵妃芒,再被整齐码放在5斤装或10斤装的纸盒里,就可以“精神抖擞”地踏上快递物流之旅,来到有缘人的嘴边啦!



■“树上熟”的贵妃芒颜色上就已与众不同。

“树上熟”水果 在天涯海角等你

■新快报记者 陈斌 文/图

说起海南这个度假胜地,大家通常第一时间想到的恐怕都是椰林、沙滩、阳光、海边……然而近年来市面上出自海南的水果俨然形成了新的水果“王国”,春夏交替,正是各式水果缤纷上市的时节,随便一掰手指就能数出一箩筐的水果品类来——贵妃芒、红毛丹、菠萝蜜、榴莲蜜、黄金百香果、牛奶木瓜,还有源自日本的网纹蜜瓜新品“牛三”,不胜枚举,眼花缭乱。

今次,让我们脚步交给海南三亚,去天涯区寻觅颜值与味道都超卓的贵妃芒,去陵水黎族自治县一睹牛三蜜瓜的虚实,再顺道走一走新村码头的老街,吃一吃当地特色陵水酸粉,这样一个游走的周末,完美!

海南岛的东南部,有个黎族自治县,名为陵水,这里据说在新石器时期已经有先民繁衍生息,现在的陵水,是黎、汉、苗等人口居多的“大杂居,小聚居”市县,最出名的旅游景点是国家5A级景区南湾猴岛,也是中国唯一的中华猕猴自然保护区,说是有猕猴29群约1800只,其中4群被驯化成功,可以供游人观赏逗乐(谁逗谁不好说)。

地处北回归线以南、属热带岛屿性



■日本网纹蜜瓜新品,网纹更美观,甜度更高,果肉转糯更快。

季风气候的陵水,全年高温无霜,干湿季分明,夏秋多雨,冬春干燥,年平均气温25.2摄氏度,是中国少有的天然温室,非常适宜瓜菜及热带作物的种植,尤其是临海的沙地土壤,让瓜果类的糖度更高更充足,所以源自日本的网纹蜜瓜“贵族”新品“牛三”蜜瓜,在这里寻获了绝佳的生长舞台,这北纬18度24分至北纬18度54分之间的纬度,也被夸张地称之为“甜蜜纬度”。

“牛三”蜜瓜的卖相和口感确实值得称道,细致匀称美丽的网纹,自然界的“妙手”著成艺术品般的作品,仅外貌已让人感觉惊叹。更为难得的是陵水当地的瓜农,认真“敢为”,玩的就是心跳,他们大胆采用蜜蜂授粉而不是人工授粉,两者最大的区别就在于甜度和糯度,也

就是通俗理解的“好吃”,蜜蜂授粉的果实好吃但风险大,一旦不成功,损失的就是一整片瓜田——这得要多大的魄力才能这么孤注一掷呀?!

瓜田里趋于成熟的瓜,瓜农们会花上一两天时间先给它们戴上保护套,采收的时候就直接收戴好了保护套的瓜,而且为了让蜜瓜更好地“养糖”“攒糖”,坚持每根藤上只保留一颗蜜瓜,光与热,空气与营养,全都归它,哪怕是直接在基地上摘下一枚蜜瓜现场开来吃,带着温热的瓜肉都是甜蜜多汁令人沉醉的,倘若再冰镇一下,那口感,说是奶油冰激凌毫不夸张!

除了蜜瓜,陵水当地特色小吃酸粉也值得尝试,陵水最大的天

2 陵水的生活烟火气



■陵水酸粉是陵水地方风味小吃之一。

然港新村港是目前仅存的还有渔船的码头,对面就是猴岛,很多渔船在码头招揽生意,不是坐船,而是吃一吃船家饭。

但我尤爱新村菜市场,说是菜市场,其实跟一个小型集市类同,有蔬菜水果,生猛海鲜,也有各种小吃摊档,不大的街巷里充斥着浓浓的人间烟火气,正是我喜欢的调调。

陵水酸粉据说出自民间,是用大米磨成浆做成米线状,然后添加各种配料和味料,搅拌均匀了吃,因是用米醋调味,所以称为酸粉,凉拌为主,喜欢吃辣的加点海南黄灯笼,味甜微酸,很是开胃。



■陵水码头是陵水最大的天然港口新村港,对面就是南湾猴岛,是中国唯一的中华猕猴自然保护区。