



小羊走佛山 打卡新农业网红产品

出品:羊城晚报佛山全媒体传播中心 总统筹、策划:谢红
文/图 羊城晚报记者 梁正杰 谭洁文

酷 暑难耐,来一口香甜多汁的风梨如何?目前正是高明更合冰糖风梨上市期,得益于近来晴热天气,今年的更合冰糖风梨更加香甜可口。8月2日,羊城晚报记者探访了高明区更合镇的风梨田,随种植户一起采风梨、尝风梨,一起来邂逅这香甜多汁的夏日限定滋味吧。

A 菠萝风梨如何区分

在广东,不管是超市、水果店,还是街边小摊,都不乏菠萝的身影,而外形与菠萝酷似的风梨就鲜见多识广的水果“老饕”也会认错。

根据中国植物志的记载,菠萝和风梨都是属于凤梨科凤梨属。凤梨原产于南美洲巴西、巴拉圭的亚马孙河流域一带,16世纪从巴西传入中国。但仔细观察二者的外形,其实大有不同:菠萝的表面有倒刺,叶子带有锯齿,重量普遍在三至五斤;而风梨表面更光滑,叶子无明显倒刺,重量约为三至四斤。菠萝的果眼深嵌在果肉里,食用前必须把果眼全部挖出;而风梨的果眼较浅,可随着

表皮一起切下,故风梨可食用占比达8成。

更重要的是,菠萝果肉含有丰富的菠萝蛋白酶,若不用盐水抑制其活性,会导致口腔中的瘙痒感;而食用一定量的风梨则没有这样的“困扰”,表皮一削,即可大快朵颐。

“以前我都不知道它叫风梨,以为都是菠萝,但是二者的口感和味道完全不一样。”来自高明市区的陈先生特意开车带朋友来更合的风梨种植基地一探究竟,只见陈先生摘下一颗风梨,像切西瓜一样切开,富含果糖的汁水便顺着切口流出来,整颗风梨像冰糖一样晶莹剔透。

晶莹剔透 香甜可口

邂逅夏日限定香甜 高明更合冰糖风梨

B “饮露喝泉”的风梨

风梨虽补齐了菠萝的“短板”,但比起曾上热搜的“菠萝的海”,风梨的“存在感”则稍逊风骚。原来,菠萝早在十六世纪就引入中国,种植历史悠久,2021年中国菠萝产量排名至全球第二,其中广东种植面积达到60.9万亩,约占全国面积61%。因而,风梨多为进口,价格较贵,不少果农从中嗅到了商机,开始在佛山引入风梨种植。高明区高合农业风梨种植基地负责人金子聪就是其中之一,两年前,他租下高明区更合镇50亩土地,种下了约五万株冰糖风梨苗。在他看来,冰糖风梨糖分足、风味佳,食用方便,不愁销路。此外,更合镇的土壤以沙土为

主,排水快,尤其适合风梨这类热带水果的生长。

据介绍,目前基地种植的“糖水风梨”品种源自中国台湾,经意大利植物学专家的改良后,个头更大,甜度更高,亩产可达到四千斤左右。风梨一年一熟,每年7月至9月为采摘季。平时,种植者除了为风梨株撒肥料,稍稍割除部分杂草外,并不需要特意打理。“留着部分杂草可以保护果子。”金子聪介绍,他甚至不需要为风梨特意浇水——作为热带水果,仅是清晨凝结的露水就够风梨“喝饱”。而且,他租赁的风梨田位于老山脚下,山泉水就在附近环绕而过,这块地里的风梨可谓“饮露喝泉”。



采摘风梨应用刀割下来,上下保留果柄便于保存

C “一果多吃”深受喜爱

金子聪介绍,风梨的成熟过程称为“上糖”。未成熟的风梨表面呈青绿色,当风梨接受长时间日照,内部的糖分开始累积,外表逐渐变黄。“近半月来高明连续高温天气有利于风梨生长,所以今年的风梨会比去年更加香甜可口。”金子聪随手在地里摘下一颗成熟的风梨,只见金黄色的果肉汁水四溢,随之有一股甜甜的果香飘来,整颗风梨就像冰糖一样晶莹剔透。

今年是金子聪的种植基地第二次迎来风梨丰收季,受五六月的大雨天气影响,风梨园产量有所下降,但仍挡不住消费者的热情。“去年有人来吃过我种植的风梨后,一传十十传百,今年就有很多回头客以及他们的亲戚

朋友专程来买。”

来自三水的彭女士就是专程来到种植基地尝鲜的,她在现场品尝后,她当即决定买五颗回去给家人朋友分享。“冰糖风梨很甜,汁水丰富,而且不用去除果眼,处理起来较方便。”

金子聪介绍,除了鲜吃果肉,冰糖风梨还能实现“一果多吃”。把滴着汁的冰糖风梨果肉投入榨汁机,鲜黄甜美的风梨汁瞬间激发味蕾,再添加几颗冰块,是清凉解暑的好饮料。在餐桌上,冰糖风梨还是入菜的好材料,其中最著名的莫过于“风梨炒牛肉”,风梨的甜酸味在烹饪过程中沁入牛肉,让整道菜都充满着甜而不腻的味道。



风梨田

顺德公布第一批游泳池水质抽检结果 16家单位抽检结果不合格

羊城晚报讯 记者杨苑莹报道:8月3日,记者从佛山市顺德区卫生监督所了解到,顺德第一批共127家游泳池水质抽检结果公布,其中有111家单位检测指标全部合格,另有16家单位不合格。

从7月4日起,顺德区卫生监督所联合疾病预防控制中心、各镇街卫健办,对顺德区内正在营业的游泳池开展监督抽检,重点检查各游泳场所亮证经营、人员健康管理、水质自检及公示、公用清洁消毒、水质循环过滤消毒处理及更新净水等方面;并由第三方检测机构对泳池水游离性余氯、

pH值、浑浊度、尿素、菌落总数、浸脚池游离余氯等进行采样检测。

截至8月1日,顺德区、镇两级卫生健康部门已完成对全区所有营业游泳池共288家的抽检,目前第一批共127家游泳池的抽检结果已出具,其中有111家单位检测指标全部合格,另有16家单位不合格。

在暑期游泳场所高峰期,顺德区卫生监督所将继续加强对辖区内公共场所经营单位的监督指导,针对监督抽检不合格单位要求立即整改,依法查处违法行为,确保消费者健康权益,

维护公众公共卫生安全。

顺德区卫生监督所提醒各位市民,选择游泳场所时要注意:留意游泳池有无《卫生许可证》,从业人员是否取得健康证,看泳池的卫生信誉等级,卫生信誉等级分为A、B、C、D四个等级,A级卫生水平最好;看醒目处是否有公示当天池水游离余氯、pH值等自检结果;看泳池环境是否清洁卫生,有无设置更衣室、淋浴室、强制性浸脚消毒池及厕所等;看池水是否清澈透明,有无漂浮物,池底有无污垢,闻一下是否有轻微氯味。



刚采摘的冰糖风梨



鲜切风梨



风梨汁



风梨的叶子圆滑无刺

吃风梨 营养专家这样建议

风梨清甜可口,鲜嫩多汁,营养丰富,含有大量的果糖、葡萄糖、维生素、微量元素、柠檬酸和蛋白酶等物质,轻轻松松“囤粉”无数。

然而由于风梨含有蛋白酶,可能会伤害到部分食用者的口腔黏膜和刺激皮肤,过敏体质或者皮肤不好的市民食用后会感到口腔、舌头、甚至嘴唇有一种麻木感、刺痛感。佛山复星禅诚医院营养科主任胡桂芳副主任医师建议,碰到这种情况,应该立即停止食用,杜绝刺激物的来源。另外可以喝点白开水,冲洗一下口腔与食道,过敏症状基本可得到缓解。但是,若刺痛感特别明显,甚至影响正常生

活,则要及时就医处理。

“尤其不能空腹大量食用风梨或饮用冰镇风梨汁。”胡桂芳介绍,风梨有开胃助消化的作用,增加肠胃蠕动,空腹食用或冰镇饮用会引起胃部不适。

此外,风梨蛋白酶是一种较常见的过敏原。有些街坊削风梨时会感觉手痒,其实就是因为皮肤接触到风梨中的蛋白酶后发生了接触性皮炎,所以,切风梨的时候最好戴上手套。



风梨炒牛肉

美味食法

鲜切果肉

将风梨的皮削掉切块,现切现吃。和菠萝不同,成熟的风梨肉没有酸味,也不必泡盐水。

餐桌美食

如果想在餐桌上继续感受风梨的甘爽,来一道风梨炒牛肉或风梨炆鸭是较佳的选择。这时选的风梨要相对

风梨汁

将风梨切块投入榨汁机,不需要添加任何配料,风梨汁本身的甜度如糖水,夏季加入冰块饮用口感更佳。

记者手记

打造“高明风梨”品牌 提高消费市场认知度

高明区农业农村局局长李荣威告诉记者,目前,高明区风梨种植规模不算大,是小众品种,主要在明城镇、杨和镇等地,此外更合镇有两家风梨种植园,其中一家是高合农业风梨种植基地,另一家鹏鹤公司种植了约20亩,全区总种植面积约300亩,亩产6000斤至8000斤。

羊城晚报记者走访佛山市多家水果店和大型商超发现,目前这些店家销售

的本土风梨多产自云南、海南,进口风梨则多来自菲律宾。高明风梨由于种植规模不大,消费市场“高明风梨”的品牌认知度较低。如何让高明风梨像徐闻菠萝一样打响品牌、闯出一条生存之道,是金子聪这些风梨农最关心的话题。

“目前,我在思考如何和电商平台合作,通过网购让高明风梨走向全省乃至全国。同时我也在研究风梨的多种产品形态,让消费者能有更多选择。”金子聪说。