



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 吴泳梁正杰

甘 甜爽口黄金脆，馥郁农家白玉堂。处暑已过，广东的夏季，迎来一年之中最难捱的“蒸笼时间”。炎炎盛夏，何以消暑？每年夏季，佛山三水特色农产品香瓜作为“消暑神器”，被一车又一车地送往广佛、珠三角乃至港澳市民餐桌，成为夏季限定甜昧。

近日，记者前往位于佛山市三水区大塘镇六一生态园的兆利丰鲜摘果园，深入了解今年三水香瓜种植、销售情况，挖一挖这“甜过初恋”的美妙滋味背后的“古仔”。



记者打卡新农业网红产品，甘当“吃瓜群众”



记者深入瓜田，采摘新鲜香瓜

A 寻瓜 好水好地好气候 酿造甜蜜滋味

香瓜，又称甜瓜、雪梨瓜。目前，业界公认甜瓜植物的起源在非洲埃塞俄比亚高原及其毗邻地区。近几十年来的考古发掘证明，早在2000多年前的秦汉时期，已在当时帝都长安郊鄠部店和湖南长沙马王堆发现薄皮甜瓜的踪迹。

而中国的黄淮及长江流域种植薄皮甜瓜历史悠久，为甜瓜植物的次生起源地之一。据《太平广记》载，“东汉明帝阴贵人，梦食瓜甚美，时有敦煌献异瓜种，名‘穹窿’”。“穹窿”与现代突厥语甜瓜发音“可洪”相近，说明对当时新疆、甘肃一带的厚皮甜瓜已经颇有影响，故业界认为中国西北也是甜瓜植物的次生起源地之一。

每年4月底，三水香瓜迎来品尝旺季，不少“吃瓜群众”慕名而来，只为品尝当季限定甜蜜滋味。佛山三水种植香瓜由来已久，早在明末清初即有种植，二十世纪七八十年代已有一定规模。经过多年发展，香瓜已成为三水一张特色农产品“名片”而闻名在外，其中乐平雪梨瓜更是荣获“中国地理保护标志产品”。

“果园占地100多亩，主要以种植西瓜、香瓜及无公害蔬菜为主。”兆利丰鲜摘果园负责人滕绍祝介绍，果园目前种植了10亩香瓜，也迎来了收获旺季，亩产在2000斤左右。“每年2、3月份开始种，4月底开始就能有收获，一直能收到11月左右。”滕绍祝表示，今年由于端午前后的“龙舟水”过多，导致香瓜的产量略有下降，但批发单价有所提升，“每斤香瓜的批发价在3.5元左右，主要供货给广佛地区的水果综合批发市场。”据介绍，该果园种出的三水香瓜甜度能达到11度左右，每个成熟的香瓜均重约6-8两。

是什么原因“酿造”出三水香瓜的甜蜜滋味？滕绍祝介绍，这是由三水特殊气候、地理条件、土壤环境、优质水源等因素决定的。香瓜是一种喜温耐热的农作物，生长适温为20-

30℃，一般在30℃以上、35℃以下也能很好地生长结果，生长温度最高可达45-50℃。三水拥有充足的阳光、较高年平均气温、优质的水资源和大片的冲积沙土、河滩地和丘陵地，土壤疏松透气。

“大塘镇毗邻北江，当地全是沙性土质，沙土地吸水、收水速度快，香瓜吸收水分少，因而保留糖分多，所以种植出的香瓜才会香甜可口。”滕绍祝表示，果园的土壤还含有丰富的硒元素等，食用种植出来的香瓜对人体各类微量元素的摄入都有较好帮助。

在广佛地区，三水香瓜还有着“蜜糖埋”美誉，它凭借出众的品质，成为不少市民对抗夏季暑气的“心头好”。三水香瓜口感脆甜，富有蜜味，连同瓜瓤都香甜美味。不少本地土著吃货们，习惯将香瓜连瓤带肉品尝，别有一番滋味。记者置身瓜田之中，清风拂面，便能闻到阵阵瓜香。滕绍祝表示，如遇年份阳光充足，雨水偏少，长出来的香瓜更加香甜。

每年4月底，三水香瓜迎来收获季节



C 选瓜 看瓜身颜色洁白 重量“赘手”为最宜



在兆利丰鲜摘果园的香瓜田里，记者品尝了现摘的三水香瓜，此瓜入口汁水充盈，果汁甜蜜，甜度明显高于普通香瓜。据悉，该果园香瓜采用精心选育品种，果肉香甜，肉质爽脆，外表白中带黄。当香瓜成熟时，瓜皮用手摸时感觉有些许黏度，用双手轻轻捧起凑近鼻尖，便能闻到香瓜独有的瓜香味。

作为“种瓜达人”，滕绍祝对于如何挑瓜、选瓜有着多年的经验。

一看瓜身。据滕绍祝介绍，可以通过香瓜的瓜身颜色来判断是否成熟：“一般还带着青色的，则还未到最佳赏味期，需要再放置几日后再食用最佳；而真正成熟可食用的香瓜，通体呈现洁白带点黄的颜色。”

二闻气味。成熟的香瓜顶部可以闻到较为浓郁的瓜香气味，而生瓜气味较淡。“若采摘后放置过久，会闻到水果略带酸味的香气，那就是熟透

亩的果园，眼里全是对生活满满的热爱。

为什么想从事农业种植？滕绍祝表示，可能是早年从事过医生工作的经历，自己对于无公害、绿色有机食品有着一一种特殊追求、特殊情结，所以也希望通过自己的辛勤努力，生产出更多的无公害绿色有机的农产品，相信“只有安全的农产品，才能保证健康，减少病痛，达到真正的高质量的生活品质”。

近年来，滕绍祝经营的兆利丰鲜摘果园也收获累累荣誉。2013年被评为广东省无公害生产基地；2014年，被评为佛山三水农林技术培训基

甘甜爽口 甜过初恋

佛山三水香瓜 夏日甜味拿捏住

B 种瓜 医生、新闻人、瓜农 “斜杠中年”跨界种瓜

地、获“无公害产品认证”；2015年被评为佛山市“菜篮子”基地；2016年，被评为佛山4星级农业园区、广东省保供稳价生产基地。

此外，滕绍祝投资建成的饮料加工车间已获得了生产许可，目前正进行零化学添加的百香果汁饮料研发生产，同时还在谋划研发无人贩卖机，通过其将零化学添加的产品推向市场，进一步宣传推广佛山本地优质农业产品。“通过对农产品进一步深加工，进而提高农产品附加值，希望能在另一条‘赛道’再次‘起跑’，开启下一段创业之旅。”滕绍祝表示。



▲三水香瓜果肉香甜，肉质爽脆，外表白中带黄

啦，香瓜是比较娇气的瓜果，一般成熟后应该尽快食用，避免错过最佳赏味期。”滕绍祝表示。

三看重量。一般选瓜都是选比较“赘手”的，这样的瓜肉汁水会比较丰富，吃起来口感也会比较好。滕绍祝介绍，选瓜还可以选有脐的，一股脐越大的越好，脐的部分按一下较软，闻一闻香瓜的脐部，如果能闻到香味，就是又好又甜的香瓜。

2022“强国青年科学家”寻访活动颁奖分享会 将在佛山市南海区举行

羊城晚报讯 记者张闻报道：为进一步弘扬科学家精神，营造崇尚创新的社会氛围，由中国青年报社、中国科协科学技术传播中心等主办，广东省佛山市南海区人民政府等单位承办的2022“强国青年科学家”寻访活动颁奖分享会将于8月26日在佛山市南海区举行。

2022“强国青年科学家”寻访活动于5月30日启动以来，深入全国31个省、市、自治区和新疆生产建设兵团的

百余所高等院校、科研院所、科技型企业等，引发广泛关注，各界青年科技工作者报名踊跃。截至7月20日，活动主办方收到来自181个单位468份推荐表，报名人数较去年显著提升，覆盖数学、物理学、化学等七个理学门类 and 材料科学与工程、电子科学与技术、信息与通信工程、控制科学与工程、石油与天然气工程等32个工学学科领域。

据统计，在本年度“强国青年科学

家”报名者中，有87人获得国家级荣誉。

经过推荐，最终产生10名“强国青年科学家”，以及40名“强国青年科学家”提名。他们中有能让钠离子电池在零下七十度稳定工作者，有研建了价值2.2亿元试验装备为中国高铁领先世界保驾护航者，有微小卫星领域青年学术带头人……在8月26日颁奖分享会上，他们将走上领奖台，与大家共同分享创新路上的奋斗故事和心路历程。



大棚下种植三水香瓜，有利于糖分积累，酿造特殊甜蜜

瓜古仔

清朝振威将军 曾为其起名“雪梨瓜”

香瓜在中国有悠久的栽培历史。《诗经》中的“七月食瓜、八月断壶”“中田有庐、疆场有瓜”的中国早期诗词，被后世众多学者认为其中的“瓜”，即为香瓜。此外，在距今4000年前的文化遗址（吴兴钱山漾）中，也发现香瓜种子。中国种植香瓜历史渊源，可见一斑。

佛山三水种植香瓜由来已久，其中以乐平香瓜最为闻名。据有关调查，三水约在明末清初由中原引进香瓜并开始种植。据旧时三水县志记载，香瓜主要集中在乐平栽种，一年两熟，适宜岗地生长。由于三水的土壤为冲积土居多，疏松透气，光照充足，气候温暖、水源丰富，而且水质优良，排灌方便，是香瓜理想的生长环境，因此形成了香瓜在当地应有的优良品质特性。过去由于种种的原因，香瓜在当地只是零星分散地种植。改革开放以来，随着三水逐步成为广州、佛山、深圳等大中城市的蔬

果供应基地，香瓜种植生产也迎来全新发展机遇，并以其出众的品质，成为广佛乃至港澳地区市民夏季消暑常见果品。

在佛山三水，也流传着香瓜与同样位于三水的大旗头古村的一段“古仔”。相传，清朝振威将军郑金为三水乐平人氏，曾因其母辞世返乡守孝，皇帝下旨拨款赐其建豪院（即现在的大旗头古村）。豪院落成庆典之日，郑金大摆宴席款待，八方官员、乡绅皆来祝贺。酒过三巡，宾客已有醉意。此时，一同宗族人献上一瓜为众宾客解酒。瓜开香飘满屋，食之满口清凉，甜如蜜汁，顿时酒意全无。郑金遂问：此为何物？乡人答有叫香瓜，有叫甜瓜，也有叫蜜糖埋，未有统一称谓，为三水本地之产物。郑金稍作思考后说：此瓜形似北方雪梨，就称雪梨瓜吧。自此之后，在佛山三水，香瓜也被称为“雪梨瓜”，被本地民众广泛传开。

香瓜吃法

◎白糖香瓜
原料：香瓜250克、白糖适量、盐适量。
做法：香瓜去皮去籽，切成小块，把香瓜泡在淡盐水中五分钟后捞出控掉水分，撒上白糖拌匀即可。

◎缤纷酸奶水果沙拉
原料：香瓜、梨、苹果、芒果、圣女果、黄瓜、西瓜。
做法：任选上述五种水果去皮切成丁，再倒入酸奶，轻轻搅拌均匀，一盘洁白亮丽，清香扑鼻，酸甜可口，营养丰富的水果沙拉就做好了。

◎清凉香瓜丁
原料：大而熟的香瓜一个，细白砂糖一大匙，柠檬一个，葡萄一串。
做法：先削去香瓜皮，并挖出中心的瓜瓤。将香瓜

肉切成拇指般大小的丁（如直接将瓜剖开用小汤匙一块块挖出，味道更好）。把香瓜丁放进容器中，缓缓倒入溶解的糖浆和柠檬汁。将葡萄去皮去籽后用汤匙捣碎，再拌入香瓜丁中即成。

◎脆皮香瓜
原料：小个香瓜一只
做法：
1、洗净去皮，切成条；
2、80克面粉和40g淀粉混合，加1克小苏打，用冰水调成糊，加一小勺色拉油调匀；
3、在香瓜上撒少许干淀粉，抹匀；
4、锅内放多一些的油，烧至五六成热时，将香瓜裹匀面糊，下入锅中中火炸至金黄色；
5、装盘，上面挤上番茄酱即可。