宁夏鲜食玉米小传

记者 王敏 图片由受访者提供

如今说起宁夏的玉米，可不止收获季刚结束的青储玉米，还有一粒粒吃起来甜糯嫩香的鲜食玉米，那是一份对刚过去的秋日最香甜的回忆。

A 90天成熟 7天内采收

“从8月份开始就没休息过，这段时间可算闲一些啦。”家住贺兰县金贵镇雄英村的马国宁说起现在的生活，很知足，“我们村又叫‘黄河玉米村’，专门种鲜食玉米，我们只要守好玉米地就行。”

从马国宁的家，到村上的2000亩鲜食玉米地，要走10分钟的路，路边秋末冬初的景色，让人忍不住放慢脚步。走到田埂上，马国宁指着眼前已经修整过的土地说，每年8月份开始，这里就是成行成列的鲜食玉米，郁郁葱葱，看着就喜人。“忙的时候全家都要干活呢，采收上来的玉米和青储玉米不同，嫩得很！”

马国宁说，鲜食玉米大概生长90天就成熟了，比普通玉米的生长期短，很多日常直接食用的玉米都是鲜食玉米。不过要想有好的口感，仅是采收环节就要抓紧时间。“我们要在7天之内把玉米都收了，收回来的玉米第一时间进工厂，也就半天时间里，就得完成加工，这样才能让玉米吃起来甜嫩。不过要注意，在采摘的时候，一定要保留玉米棒外层的玉米叶，这样能够更好地保鲜。”

“黄河玉米村”。

富硒紫玉米。

糯玉米。

B 玉米的华丽变身

目前在“黄河玉米村玉米基地”，主要种植有牛奶珍珠白、彩甜糯、双色先蜜等玉米品种，一个个圆鼓鼓的玉米棒，颗粒饱满，颜色丰富，这些看着好看，吃起来甜糯的玉米一到市场就十分抢手。不仅有鲜食玉米，村上还大力开发和玉米相关的系列产品，玉米早餐粉、玉米须茶、玉米调和油等系列产品，丰富了玉米的价值。

“鲜食玉米是一种新型果蔬型作物，多汁、脆甜，口感很好，市场上很受欢迎。今年基地一共种了2000亩，每亩能增收2500元左右。”贺兰县金贵镇“黄河玉米村”销售经理刘小丽说，今年，村上的企业还引进了扒皮机、切尖机、真空玉米包装流水线等设备，从清洗、扒皮、分级，到包装、检测，实现流水线作业，这些都为产业链的形成打好了基础。

就这样，从地里采摘出来的一穗穗鲜玉米经过多道工序，华丽变身为包装精美的鲜食玉米发往全国各地，让更多地方的人们，品尝到了宁夏鲜食玉米的香甜。

C 鲜食玉米 其实叫『蔬果玉米』

宁夏农林科学院农作物研究所二级研究员、宁夏农林科学院玉米育种与栽培学科带头人王永宏介绍说，鲜食玉米，其实叫做蔬果玉米，指供作蔬菜、果品以及加工罐藏食品用的玉米，包括糯玉米、甜玉米、爆裂玉米、笋玉米等。“这类玉米富含维生素C、A、E、B1、B2、B6以及胡萝卜素、粗纤维，含有丰富的亚油酸、卵磷脂、钙、硒、磷等，其中‘硒’含量比普通玉米高8倍。”

如此高的营养价值和玉米品种的优选优育有着很大的关系。近年来，宁夏农林科学院农作物所国家玉米产业技术体系银川综合试验站培育出系列特色优质高产蔬果玉米新品种，包括五彩糯玉米品种中夏糯68号，皮薄渣少，口感黏甜馨香，深受消费者欢迎，在全国品评中曾进入前三名，目前已转化市场化加工生产。培育出系列爆裂玉米新品种，如银爆888、宁爆891等，爆花率高、商品性好、口感脆爽。

可以说，无论新产品研发还是鲜穗等初级产品销售，均需要优质高产专用蔬果玉米新品种。

“糯玉米除了要培育黑、红、白、黄、紫色等多色优质高产鲜食品种，还要培育高产优质籽粒专用型品种。”王永宏说，这样才能使糯玉米在食品工业、医药、纺织、酿造、造纸、地矿等工业原料方面得到充分利用；同时，引进培育高直链淀粉，可以满足化工需求；而甜玉米除了罐藏食品加工品种外，可加大超甜玉米、加甜型玉米品种筛选，为鲜食、菜用籽粒、榨汁、玉米笋等多途径利用提供专用品种。“另外，需要继续发掘爆裂玉米在休闲方便环卫食品方面的开发潜力，可以引进培育更多特色品种。”

D 深加工 宁夏鲜食玉米将来大有可为

说起深加工，王永宏指出，全区在玉米须、玉米笋、水果玉米以及甜玉米、糯玉米、甜加糯玉米品种研发，特别是深加工产品研发方面还较少。

比如宁夏爆裂玉米，目前主要作为外省份原料基地，部分进入本地市面用于爆米花。“20世纪90年代，银川市大街小巷随处可见爆裂玉米加工点，但爆裂玉米深加工发展滞缓，大家在超市看到的真空包装产品，几乎都是上海等地合资企业生产的加工产品。而糯玉米大部分直接煮熟上市销售，由于种植模式单一，供应季节主要集中在7月上旬至8月中旬。”王永宏说，但值得期待的是，近年来，随着农村产业结构调整和土地流转，东南沿海地区把宁夏引黄灌区作为蔬果玉米种植基地，宁夏春播鲜食甜、糯玉米面积逐年扩大。“可以肯定的是，未来在宁夏，开发鲜食甜、糯玉米，对改善人们的膳食结构、发展畜牧业和加工业、增加农民收入、加速农业产业化进程和促进种植业结构调整均有重大意义。”