



普罗旺斯西红柿。

A

春日里的“红宝石”

三月的清晨,银川市兴庆区丽景湖畔的早市上,不少摊位上摆着红彤彤的普罗旺斯西红柿,给银川的春天早早涂上了颜色。

说起宁夏的普罗旺斯西红柿,宁夏农业农村厅高级农艺师王继涛这样形容,“它就像戈壁滩上长出的冰糖葫芦!”他介绍说,它酸甜的滋味,来自农垦连湖农场,农场位于宁夏平原引黄灌区青铜峡市北郊十八公里,这里土地肥沃,土壤有机质含量高,硒元素含量丰富,同时日照充足,适合各类农作物生长,特别是西红柿。

“咱们宁夏白天太阳晒得足,叶子拼命造糖分;晚上温度唰地降下来,这些糖分来不及消耗,全锁在果肉里。再加上黄河水带着的矿物质渗在土里,砂土地像个筛子,把多余的盐分滤走,只留下钙、硒等‘营养钥匙’,让西红柿的口感非常好。”王继涛说,“咬一口沙沙的‘冰糖心’,其实是果肉细胞在‘攒糖’——白天高温让细胞膨胀吸水,晚上低温又让水分结冰膨胀,如此反复上百天,细胞壁变得像纱布一样,汁水透亮还不烂糊。还有,随着充足光照下紫外线给西红柿不断‘美颜’,番茄红素越积越多,这才有了那层透亮的‘红宝石光泽’。”

B

独特的土壤条件

大环境好,小环境也很重要。在宁夏,最早种植普罗旺斯西红柿的地方,就是连湖农场。

时间回到2004年,当时连湖农场推广种植经济蔬果西红柿,在经过多个品种示范种植后,农场发现引自荷兰的普罗旺斯品种抗寒能力强,而且拥有皮薄汁多、酸甜沙瓤的好口感,精心种植后,这种西红柿一经上市,就受到了宁夏人的广泛欢迎,如今更是成了家喻户晓的品牌果蔬。

“连湖农场的土壤是富硒土壤,这也是造就连湖普罗旺斯西红柿独特口感的最大优势条件。”王继涛介绍说,曾有多家专业机构对农场的普罗旺斯西红柿进行多方面采样,经鉴定结果表明,连湖农场80%的土壤PH值偏碱性,土壤PH值在7.92~9.08之间,均值为8.40,这一特点让这里种植的西红柿,口感更佳。



糖拌鲜食。

宁夏普罗旺斯西红柿 一方水土的美好馈赠

记者王敏文图



C

“慢生长”的哲学

“近年来,当地通过引进普罗旺斯、亚蔬12号、嘉红100等优质西红柿品种,已打造出‘连湖西红柿’网红品牌。”王继涛介绍说,正宗的连湖西红柿,每年只有一季,9月20日左右下种育苗,10月20日移栽种植,经过约130天生长,一般次年2月底上市,最迟5月中旬全部下市。由于土质、品种独特,连湖西红柿是扁平果,大多有鼓出的棱,颜色由

浅到深粉到红。

王继涛介绍,宁夏产区的普罗旺斯西红柿每百克维生素C含量是普通品种的1.8倍,当别处的大棚用激素催熟时,这里的果农遵循着“慢生长哲学”,让每株苗控制在6穗果,每穗只留4~5个果实。这种近乎苛刻的产量控制,换来的是单果重量稳定在200~250克,果径误差不超过5毫米的精品率。

D

创意吃法品尝美味

除了直接生吃,如今在银川,普罗旺斯西红柿的吃法也十分多样。

在银川一家星级酒店餐厅里,主厨张勇打开低温慢煮机,取出浸润48小时的普罗旺斯西红柿,果肉竟自然析出琥珀色啫喱。“这是它自带的天然果胶,含量比普通番茄高30%,低温让这些胶质像丝绸般包裹住滩羊肉的鲜。”他研制的菜品“大漠胭脂冻”,用镊子将半透明果胶镶嵌在牛排的肌理中,食客用舌尖轻抵便能解锁双重鲜甜。

大厨有自己的创新做法,而寻常人家的厨房里,也有着自己的“小趣味”。

在粗陶碗里把普罗旺斯西红柿捣出沙瓤果泥,

拌入现磨的滩枣糖霜,冰镇后形成天然的“番茄雪糕”。这是市民吴燕夏天常会给家人做的特色雪糕。这段时间,她还用新鲜的普罗旺斯西红柿和枸杞搭配熬汤喝,“枸杞多糖遇到西红柿有机酸,能转化出类似枫糖浆的焦香。有时候吃完肉,来一碗汤,特别舒服。”

还有一种吃法,是电商主播王倩在直播时经常给网友展示的——切开西红柿的果实,将吸管直插入果肉示范“鲜果饮”,5秒内直播间弹幕刷屏:“没想到西红柿还能吸着吃!”王倩笑着说:“其它品种可不行,只有咱们普罗旺斯西红柿能吸着吃!”

创意吃法试一试

除了吸着吃新鲜的普罗旺斯西红柿,王倩还有很多吃西红柿的创意设计,以下的几种吃法,赶紧试试吧!

番茄冻啃串

材料:西红柿、酸奶、冻干草莓粉

做法:果肉切成骰子大小的块,插竹签浸入浓酸奶,再滚一圈冻干草莓粉,急冻1小时。啃起来外层是草莓冰壳,咬破后沙瓤爆汁,像在吃“番茄夹心雪糕”。

番茄皮脆片

材料:西红柿皮、帕玛森芝士粉

做法:削下的完整果

皮铺在烤盘,90℃热风烘2小时至酥脆,撒芝士粉。薄如蝉翼的脆片自带天然酸度,配红酒堪比高级餐厅餐前小食。

塞上番茄盅

材料:西红柿、宁夏滩羊肉末、枸杞、洋葱

做法:滩羊肉末混合枸杞、洋葱炒香,塞进挖空的西红柿,淋黄河小米熬的浓汤蒸15分钟。上桌时戳破果肉,肉香裹着番茄汁浸透小米饭,瞬间光盘!