



随着梅雨季节的到来,杨梅树上的果实紫红,昭示着熟透可采。接下来一段时间,杨梅都将是我们普陀人眼里的水果“C位担当”。这时,取一颗杨梅果,入口轻啮,汁水便会“吡”地一下冒出来,口腔之中随即被清甜萦绕,令人欲罢不能。

本文就此衍生,讲述下杨梅的前世今生,以飨读者。

玉肌半醉红生粟 墨晕微深染紫裳

——“果中玛瑙”杨梅记

□记者 沛文 沐沐 通讯员 李奕璇

两千多年的栽培历史

杨梅树出现在人类的生活当中可上溯至距今5000到7000年前的河姆渡文化时期。上世纪80代,在余姚市境内发掘的河姆渡遗址当中就发现了新石器时代的杨梅树属花粉。

最早以文字方式记载人工栽培杨梅的是距今2000年多前的西汉时期。当时的思想家陆贾所著的《南越纪行》、“赋圣”司马相如的《上林赋》、文学家东方朔的《林邑记》都有提及杨梅,而东方朔恐怕是历史上第一位将品尝杨梅的感受写入典籍当中的人,他认为杨梅“青时极酸,既红味如崖蜜”。其后的三国时期吴国将领沈莹又增补记录杨梅每年的成熟时间:“子如弹丸,赤色,五月中熟”。到了东晋时期,刘歆所著、葛洪辑抄的小说集《西京杂记》记录了人们根据杨梅的品性和特点,将其细致分类为七种:朱梅、紫叶梅、紫华梅、同心梅、丽枝梅、燕梅、猴梅。

南朝梁代的文学家江淹是首位将杨梅入诗的人,他笔下的《杨梅颂》是最早赋予杨梅高度评价的诗作:“宝跨荔枝,芳轡木兰。怀蕊挺实,涵黄糅丹。镜日绣壑,霞绮峦。为我羽翼,委君王盘。”

自他以后,文人墨客咏颂杨梅的诗句不胜枚举,两宋时期尤多。

比如,北宋词人王观直接将杨梅捧到了荔枝之上:“素手不晶盘。垒起仙丸。红绡剪碎却成团。逗得安排金粟遍,何似鸡冠。味胜玉浆寒。只被宣酸。莫将荔子一般看。色淡香消偶僂损,才到长安。”同期的苏东坡也有类似想法:“闽广荔枝,西凉葡萄,未若吴越杨梅。”

南宋诗人杨万里收到朋友所赠的会稽山杨梅后,将其比喻为饮醉的紫衣佳人,认为杨梅果汁堪比甘甜美酒:“梅出稽山世少双,情知风味胜他杨。玉肌半醉红生粟,墨晕微深染紫裳。火齐堆盘珠径寸,醴泉绕齿柝为浆。故人解寄吾家果,未变蓬莱阁下香。”同时期的方岳也在《咏杨梅诗》中描述了这种果实的酸甜可口:“筠笼带雨摘初残,栗栗生寒鹤顶殷,众口但便甜似蜜,宁知奇处是微酸。”

两宋时期的杨梅售价并不便宜,远超一般水果,因此诗人陆游将杨梅比作了“骊珠”(即宝珠):绿荫翳翳连山市,丹实累累照路隅。未爱满盘堆火齐,先惊探颌得骊珠。诗人平可正也感叹五月的杨梅“一价千金”,又褒奖其外观与味道赛过荔枝与葡萄。

在浩如烟海的赞美杨梅诗句中,南宋张端义在《贵耳集》里记载的福建籍与吴地籍的两位同榜进士所作联句诗尤为有趣,前者夸赞家乡特产荔枝,后者夸赞家乡特产杨梅,久久争执不下,于是一齐写下“闽乡玉女含冰雪,吴郡星郎驾火云”。此后,“吴郡星郎”成为了“江浙沪”地区的杨梅独有美称。

杨梅除了“吴郡星郎”这个美称外,也有不少别名,例如唐代学者段公路《北户录》称其为“机子”,其实“机”也指山楂,笔

者揣测古人这么取名可能是因为两者外形极为相似。医药学家孟诜所著的《食疗本草》记录其别名有“机子、圣生梅、白蒂梅、椶梅”等等,其中“圣生梅、白蒂梅”这两个别名也被明代医官刘文泰等人收录入其所编著的《品汇精要》。

当然了,古人不光会品鉴杨梅,对于人工栽培杨梅树也很有一套。北宋僧人赞宁、南宋吴玠和明末清初的园艺学家都研究出了桑树上嫁接杨梅枝条可让后者果实不发酸的方法。赞宁还研发出“杨梅树生癩,以甘草钉,钉之则无”这种病虫害防治法,而陈淏子认为适当的雨水会让“肥水渗下”,促使杨梅果长得又大又甜。

南宋诗人陈景沂一生写了大量关于杨梅的诗歌,他别出心裁地认为,行走在红紫果实缀满枝头的杨梅林当中,仿佛进入了仙境,颇有一番情调:“红实缀青枝,烂漫照前坞。不及杏每时,林间有仙虎。”明代的余姚籍官员孙陞则借杨梅这种家乡土产来诉说思乡之情:“旧里杨梅绚紫霞,烛湖佳品更堪夸,自从名系金榜后,每岁尝时不在家。”现代绍兴籍散文家周作人也在所写的《杨梅》一文中回忆了其家乡杨梅时节的盛况:“方杨梅盛出,好事者都以小舢舨往游,因路迳舟中,市堤杨梅,与酒相间,足为奇观。妇女以簪髻上,丹实绿叶繁丽可爱。又以雀眼竹盛贮为遗,道路相望不绝”,最后也不忘打趣道:在杨梅面前,唐代人挚爱的荔枝也就那样。

“浙里”极具标志性特产

杨梅原产于我国温带及亚热带湿润气候山区,分布较广,遍及江浙沪、云贵川、两广、闽台以及皖赣湘等地区。其中,无论是从种植面积、品种品质还是产量来说,浙江的杨梅产业都是首屈一指的。据统计,全国共有430多个品种(系)杨梅,而我省就有183个品种。

成书于东汉年间的《越郡志》已经认为是会稽地区(包含如今的浙江大部分地区、江苏南部、上海西部以及福建地区)所产的杨梅为“天下大奇,颗大核细其色紫”。

南宋宝庆年间的四明地方志也同样认为越地的杨梅“著名天下”,还列举了出产的各大品种以及红、紫、白各色。

到了明代,医药学家李时珍在其所著的《本草纲目》里也记载了包括余姚“彩色”杨梅、仙居“三姐妹”杨梅等等省内杨梅品种。

最早清晰记载我们舟山有人工栽种杨梅的是元代大德年间的《昌国州图志》,之后的清代光绪年间地方志《定海厅志》有载“杨梅以皋洩庄(即如今的定海皋泄村)为上”,杨梅“种类多,以颗大核细为上”“白杨梅尤胜于红”。民国时期的《定海县志》记录舟山本地产的杨梅有红白两色,其中白色的品质比较好。

据农业部门统计,我省去年的杨梅栽培面积达130万亩,产量超60万吨,总产值近50亿元。预计我省今年产量可达71万吨。而截至今年4月份的数据显示,省内

设施大棚促早栽培面积约6000亩,其中我们普陀为15亩。

省内规模化种植杨梅的地区有很多,兰溪、仙居、青田、三门、慈溪、莲都、上虞、瓯海、余姚、龙湾、临安等地栽培规模相对较大,这些地区的设施大棚促早栽培面积基本都在100亩以上,其中更有部分地区超过1000亩。其他地区例如萧山、乐清、富阳、桐庐、长兴等地与我市大棚栽种面积差不多。

省内的杨梅各大产区品种不同,按照大棚促早栽培上市时间的从早到迟排序依次为:丁岙梅、早佳、早鲜、早色、荸荠种、水晶种、深红种、东魁和晚稻杨梅。我们普陀主要品种为产于登步的东魁种。

共富路上的“小红果”

登步岛引种栽培台州仙居的东魁杨梅始于2009年,作为仙居的“杨梅大王”郑胜华自小接触杨梅栽培,经历了当地的杨梅产业发展的多个阶段,迄今也将近四十年了。2008年,郑胜华与一批仙籍杨梅专家经由朋友介绍,多次前往登步岛调研当地的土壤、空气与生态环境,最后认定这里的气候与富硒土壤是得天独厚的。次年即开始在大岙村种植杨梅树苗,这一干就是十余年。这十余年时间里,郑胜华成立了浙江仙璟梅林果业有限公司,也先后投入了5000余万元资金。

据他介绍,东魁杨梅树苗在原产地仙居县一般种植养护5到6年就可以开始结果,第8年开始进入果实盛产期。与其在原产地较高海拔的山区不同,登步岛海拔较低,且常年海风过大,因此这些杨梅树苗生长缓慢,直到2017年才开始结果。

其后的几年里,在各级政府及农业农村局的帮扶与支持下,郑胜华通过引入水肥一体化项目,在杨梅种植各环节采用疏果、剪枝、有机肥灌溉等绿色有机栽培技术,投用了2个钢架大棚等一系列举措,使之达到无毒、无激素、无污染的绿色有机果品标准,更有效提升了杨梅果的产量和质量。据悉,截至目前,他所管理的杨梅基地内,露天种植的杨梅达到1000亩,大棚种植的杨梅有15亩。预计今年露天种植杨梅产量能超过40万斤,大棚种植杨梅产量约2万斤。后者已于6月15日上市,而前者预计在6月底至七月初上市。今年产的杨梅在果粒大小和口感方面都将会超过去年,糖度更是能达到13度(水果中糖度超过10度就很甜了)。

郑胜华告诉记者,种植杨梅的这些年也曾困难重重。登步岛的道路坑洼和交通曾是他最头疼的问题。在各级政府的努力下,如今杨梅基地的道路修葺一新,大大减少了杨梅果在运输过程中可能发生碰撞导致的坏果率。近期新修的海防道路更是为了基地的杨梅果运输提升了效率和便捷度。

此外,因为登步岛属于中亚热带海洋季风性气候,雨量充沛,再加上杨梅采摘期正好处于每年炎热的6至7月份,这种高温

高湿的天气里,青霉菌和绿色木霉菌就会大量繁衍,出现在杨梅的果实里,导致其出现“烂梅病”,也就是白腐病。这种白腐病不仅影响当年的收成,还会在果实腐烂落地后,戕害到第二年的果实生长成熟。为此,郑胜华通过修剪减少树叶密度,增强其通风、光照度,防止病虫害增加,配合有机肥施肥、避雨设施的搭建以及及时的清园措施,在一定程度上遏止了白腐病的爆发。

放眼未来,以郑胜华为代表的杨梅种植户,将继续在各级政府以及农业农村局帮助下,在栽培技术和智能设备、病虫害防治、运输车辆更新等环节下功夫,借助共富“新航道”,打响“登步杨梅”的金字招牌。

妙趣横生的食用方法

我们舟山地区的人们一般习惯于鲜食杨梅,即洗净直接食用。而古人的吃法比我们讲究得多。唐代的李白发现当时江海地区产的吴盐细腻雪白,味道稍淡,在果盘中铺上冰,摆上杨梅,再撒上些许吴盐,这种吃法据说能激发杨梅的甜度:“平头奴子摇大扇,五月不热疑清秋。玉盘杨梅为君设,吴盐如花皎白雪。”如今,福建地区的人们依旧保留着这种吃法。类似奇特的吃法还有许多,例如云南地区的人们喜爱杨梅蘸辣椒,广东潮汕地区的人们喜爱将杨梅蘸酱油。

此外,我们舟山地区有将杨梅酿酒、制成冰镇杨梅汤的习惯。在炎炎夏日,饮上些许,消暑解渴,回味无穷。

营养价值和食用禁忌

相传明末清初的大戏剧家、美食家李

渔有个嗜好,即攀上杨梅树,现摘现食,直到解馋。他对“心头好”杨梅果不吝赞美:“性嗜酸甜似小儿,杨家有果最相宜。红肌生粟初圆白,紫晕含浆烂熟时。醉色染成饕客面,馥涎流出美人脂。太真何事无分别,同姓相指宠荔枝。”后来,李渔患了重病,大夫特意嘱咐不可食用杨梅。他不信,偏要让妻子采买了一些杨梅,食用后,身体居然渐渐痊愈。此后,李渔更是追捧杨梅为:“生平爱食之物,即可养身,用以治病”“癖之所在,性命与通,剧病得此,皆成良药”,“南方珍果,首及杨梅”。

杨梅果确实颇有药用,《开宝本草》《普济方》《本草纲目》《本经逢原》等古代医药典籍以及现代的中医研究都表明,杨梅在治疗痢疾、头痛、痰多干呕、消化不良、口腔咽喉炎症、心胃气痛以及霍乱等方面都有效用。

杨梅口味酸甜,富含苹果酸、柠檬酸等成分,可以刺激唾液分泌,改善口干舌燥,同时含有大量维生素C,有助于抗氧化,减轻自由基对机体细胞的损伤,加速皮肤新陈代谢。

纵然这种水果是老少咸宜的,但不宜乱吃、多吃。例如火热火旺者不宜食用,慢性胃炎、胃溃疡患者最好是在饭后食用杨梅,避免刺激。杨梅虽然升糖指数不算高,但仍然有糖分,也有较多的柠檬酸和草酸,大量进食会促进胃酸分泌,所以肠胃不好以及糖尿病患者,不宜过多食用杨梅。

常人应要避免在空腹情况下进食杨梅,以少量食用为宜。吃完后也要注意漱口。清代乾隆年间的医官黄元御就在所著中《玉漱药解》就提到过杨梅“多食损齿伤筋”。

另外,杨梅与牛奶同食,会导致前者富含的果酸和后者富含的蛋白质结合、沉淀、凝固,形成难以消化的物质,加重肠胃负担。杨梅富含维生素C,也不宜与维生素K一起进食,会分解降低其药效。

