

独家报道
直击真相
967066

摊上的西红柿啥味 这个“达人”一瞅便知

鲁东大学有个西红柿博士孙亚东,研究西红柿6年,尝过数千种西红柿,练就了一身特殊本事儿

□本报记者 孙淑玉 于涛 实习生 何必丽
qjwses@vip.163.com

种地、卖菜、育果、上课、实验……鲁东大学农学院的孙亚东博士过着比农民还操心的日子。研究西红柿6年,他尝过几千种西红柿,选育新品种7个,如今在市场上走一圈,小摊上西红柿的口感、营养价值他都能看个八九不离十。

达人卖过两年西红柿

任教于鲁东大学农学院的博士孙亚东是熟人圈里公认的“西红柿达人”。看上去羞涩、内向的他只要谈到西红柿,眼里立马放光,嘴角也流露出笑意。
“当初和西红柿结缘纯属偶然,算是跟着导师进的这一行。”孙亚东说,因为研究生和博士期间的导师专门研究西红柿,他也就稀里糊涂地跟着入了门。

孙亚东说,研究了6年西红柿,印象最深的还是卖西红柿那段日子。炎炎烈日下,两个研究生每天戴着草帽,骑着三轮车游走在菜市场,推销自己种的西红柿,这样整整过了2年。

“刚开始很长时间都不好意思张口,后来渐渐好了。”孙亚东说,当初卖西红柿也不图赚钱,有时一毛钱一斤,有时干脆白送,主要是为了了解市场需求,弄明白农民们真正需要的技术。

选育出7个新品种

6年来,孙亚东每年都要种上3季西红柿,从育苗、栽培到最后收获,他都亲自参与。

“看着西红柿就像看自己的孩子,看着它们成长,结果总是充满喜悦。”孙亚东说,通过给不同“家族”的西红柿“介绍对象”,如今已经选育出7个西红柿新品种。

西红柿家族越来越壮大,但每种西红柿只有编码没有名字,即使这样,一提到某一具体“家族”,孙亚东仍

然如数家珍,能把发现时间、培育过程说得一字不差。

有既能直接食用又能摆上桌当碗用的“大碗碗”,有阳光下披着紫衣的“紫霞仙子”,有身高不足20厘米的“小矮人”,还有能直接剥掉皮的“香蕉王”……

尝过数千种西红柿

“每一种我都喜欢,一定要挑个最出来,还是喜欢小株西红柿多一点。”孙亚东说,小个子西红柿虽然看上去不显眼,却能装点阳台和房间,还赶上了时下绿色和环保的大潮,推广价值也高。

孙亚东说,研究西红柿的过程中并不全是乐趣。要了解每种西红柿的习性、口感,这些年来他已经先后尝了几千种西红柿,由最初窃喜“有口福”到最后“吃得想吐”,他的西红柿情结也在这种又爱又恨中不断加深。

“如今到市场上转一圈,小摊上哪些西红柿好吃,哪些营养价值高,我都能很容易地分辨出来。”孙亚东说。

推广让他很头疼

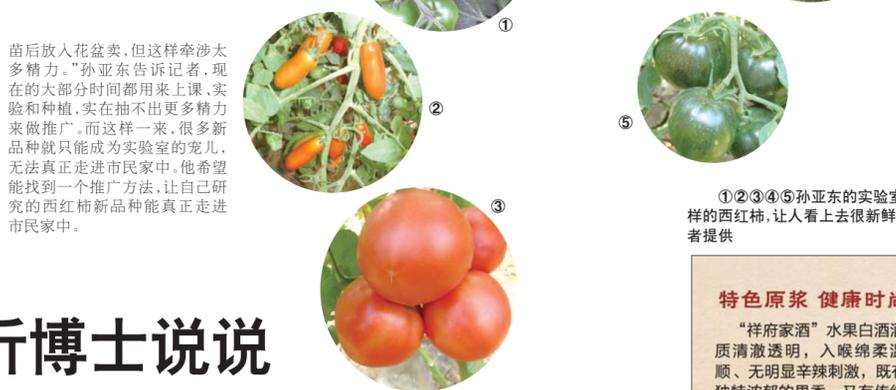
不是在上课,就是在研究西红柿,孙亚东算得上是典型的西红柿痴人,他现在最担心的不是没有新品种,而是推广问题。

“普通市民不可能买种子回家种,但全部育苗对我们来说也不现实。”孙亚东说,每种新品种的培育需要一定时间,种子培育好后要进入寻常百姓家还得经过育苗,这又给大面积推广带来不小的难度。

“我们考虑过将种子培育成



▲尝了数千种西红柿,现在孙亚东一眼看去就知道哪些西红柿好吃。



①②③④⑤孙亚东的实验室培养出各种各样的西红柿,让人看上去很新鲜。图片由受访者提供

柿摸起来软硬适中,如果外表发青而且摸起来很硬,那么这样的西红柿应该是还没成熟,如果摸起来很软的话,那又说明它熟过了头,吃起来会有“面”的口感。
当然有条件的話,最靠谱的方法就是“尝”了,吃起来最合你口味的西红柿对你而言自然就是最好吃的西红柿了。
说到吃西红柿,又分为两

种吃法:一是生吃,二是熟吃。孙亚东说,这两种吃法各有所长。生吃的话,可以吸收西红柿中的维生素C。如果熟吃,那么西红柿中的维生素C会被破坏,但其中的胡萝卜素会被分解成更细小的颗粒,从而增加人体吸收的效率。所以在西红柿的吃法方面,大家不妨来一个生熟搭配的“混搭”吃法。
本报记者 孙淑玉 于涛

能吃能观赏,这些西红柿真新鲜

盘型西红柿可当盘子用



在孙亚东的实验室中,我们发现了一种“盘型”西红柿,它的外表是菊花状,楞沟明显,果壁呈花瓣状围绕在一起,非常漂亮。

相对于普通西红柿,盘型西红柿的优势就是产量高,一亩地至少15000斤,而普通西红柿在12000-13000斤之间。基本上2月20号育苗,5月底就能见果。

“将它作为饭店盛放菜品的碗,既美观又有创意。”孙亚东说,将这种西红柿横切后,会发现里面的颜色比外面还漂亮,“器型”美观,果肉稀少容易剔除。结果能力强,产量高,壁厚耐贮藏,种种优势让盘型西红柿已经做好成为“观赏碗”的准备。

“紫霞仙子”口感非常好

紫色西红柿成为继红、黄、绿色西红柿之后的又一亮点,因其独特气质的“气质”,让紫色西红柿有了“紫霞仙子”的美誉。

不同于形状基因,控制西红柿颜色的基因到底在哪里,尽管已研究多年,但孙亚东他们仍不能准确界定。



从2011年到2012年底,孙亚东培育的紫色西红柿技术已经成熟,这种西红柿个头像小西红柿,一株能长到2米多,番茄红素含量很高,口感微面,酸甜适中。

孙亚东说,除了紫色,目前还有一种黑色西红柿问世。说不定在将来在水果摊上,光挑选颜色各异的西红柿,就会让您挑花眼。

“小矮子”能吃能当盆栽

和那些动不动就2米高的西红柿比起来,最高也就20厘米的小株西红柿可以算得上是个“小矮子”。但小株西红柿不但食用味道不错,还可以作为盆栽植物观赏。

目前盆栽小西红柿有红、黄两种颜色,其中黄色的小西红柿省内独此一家。

小株西红柿一株的结果量平均在50个左右,种子成活率在95%以上,在温度适宜的室内一年四季都可以养,并且生长周期很短,成果只需3个月左右,是家居观赏



种植的首选。这种小株西红柿不挑生长环境,只要用心种植,可以长期存活。

剥皮西红柿是懒人首选

吃西红柿也可以像吃香蕉一样剥皮。在孙亚东的实验室里,就有这样一种剥皮西红柿,它同样没有名字,只有编号,是在一次偶然的机会中发现的它。

去年在一次研究中,孙亚东的一个师妹感到口渴,于是随手摘了一个西红柿。由于平时做研究,手上沾满泥土,他们习惯先将西红柿去皮再吃。此时孙亚东的师妹发现手里的这个西红柿去皮非常容易,一撕就撕下一大片,这才发现了它。

“这种西红柿味道口感都挺好,就是形状不好看,是牛心状。”孙亚东称,目前还没有想好这种西红柿的用途,只是提出了可以作为“田园采摘”的实验性想法。



啥西红柿最好吃?听博士说说

有人说,尖头的西红柿比较甜。有人说,粉红色的西红柿吃起来特新鲜。在挑选西红柿时,每个人都有自己的标准。那么哪些西红柿口感好?哪些营养价值高?这个孙亚东博士最有发言权。

孙亚东告诉记者,挑选西红柿时,一要“看”,选择看起来有光泽,表皮晶莹透亮的那种,因为表皮细胞的排列紧密,意味着

这种西红柿最新鲜。如果放得久了,细胞中的物质会随时间代谢掉,这时的西红柿外表就会黯淡无光。

在很多人眼中,最好吃的西红柿应该是粉红色的。但孙亚东说,实际上深红色西红柿才是最营养的。随着市面上多色西红柿的出现,现在已经不能光靠颜色来分辨西红柿好不好吃了。

其次要“摸”,成熟的西



孙亚东已经与西红柿打了6年交道。

特色原浆 健康时尚

“祥府家酒”水果白葡萄酒
质清澈透明,入喉绵柔温顺、无明显辛辣刺激,既有独特浓郁的果香,又有传统白酒的醇厚与舒爽,回味悠长,具有“好喝不上头”的特点,实为倡导健康、引领时尚、激发活力的新一代白酒的上乘之作。

祥府家酒
开启水果白酒新时尚
正宗烟台特产

ji si 吉斯集团 荣誉出品
烟台吉斯波尔葡萄酒有限公司
服务热线:400-658-2211
http://www.gjsbelle.com

烟台旗舰店:芝罘区南大街西首150号附1-1-5号 电话:0535-6694999

文化传媒公司聘

因业务发展需要,现拟在芝罘区范围内扩招小时工100名。

招聘要求:

- 1、身体健康、工作态度积极热情,擅长交流推销,有无经验均可,年龄在65岁以下,男女不限。
- 2、待遇及结算方式:底薪14.5元/小时+提成,每周结算一次。

咨询电话: 13573537856 孙经理
15563860722 刘部长