

2024年6月5日 星期三 责编 叶红 版式 罗梅 校对 汪智博

古往今来,人们都在琢磨如何才能吃到更新鲜的荔枝。最近,#广东300吨冻眠10个月荔枝解冻上市#话题冲上热搜,“冻眠荔枝”一时引发网友热议。据悉,“冻眠荔枝”解冻后,色香味能保持八九成以上,可满足消费者四季享用新鲜荔枝的需求,成为吃货们的一个新选择。

“冻眠荔枝”上市,吃货们有福了

1 荔枝味美却易变质

荔枝,自古以来就是最抢镜的热带水果,无论是杜牧笔下的“一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来”,还是苏轼口中的“日啖荔枝三百颗,不辞长作岭南人”,都展现了荔枝在历代文人墨客心中的独特地位。然而,这种令人垂涎的美味水果,却也有着时令水果的通病:极易变质。

想象一下,一颗刚刚从树上摘下的荔枝,晶莹剔透,鲜嫩多汁,但只需短短一天,它的色泽就开始黯淡;两三天后,它的口感和气味都开始发生变化;到了四五天之后,这颗曾经美味的荔枝就已经色香味俱无。

目前我们常用的保鲜方法是用泡沫箱加冰袋,给荔枝来个冰镇SPA。此外,还有低温配合气调保鲜、涂抹保鲜辐照技术等保鲜方法。但遗憾的是,这些方法虽然能够在一定程度上延长荔枝的保鲜期,但也有一些“副作用”,那就是荔枝的口感和颜色都大打折扣。而且,这些方法最多只能让荔枝保存15天左右,意味着人们只能季节性地品尝到荔枝的鲜甜。



解冻后的冻眠荔枝新鲜如初。图据南方农村报

2

古代荔枝保鲜有三法

《新唐书·杨贵妃传》曾记载,当年杨贵妃特别喜欢吃荔枝,古代的官吏们不惜日夜兼程,用快马奔驰几千里运送荔枝。当荔枝送到杨贵妃手中时,那份鲜美依旧如初,仿佛刚刚从树上摘下一般。

那么问题来了,古代没有冷冻技术,古人是如何保证荔枝新鲜不变质的呢?远在长安城的杨贵妃又如何能吃到南方产的新鲜荔枝?

杜甫在《甘园》一诗中,提到过一种筒密封保鲜法:“结子随边使,开筒近至尊。”具体方法是:裁截竹筒,一端留节,把荔枝放在里面,口部塞上绿叶,再蒙

上油纸扎紧,糊上泥土或者蜜蜡进行密封,这种原始的保鲜法历代相传,到了上个世纪50年代,泸州市合江县仍在用。

在宋代,又出现了装壶密封法。就是用带盖的壶进行密封,也有用木桶盛载冰凉井水,隔水置荔枝于水面上,再用蜡封口,置于通风干燥之处贮存,可以保鲜至来年元旦。

除了上述保鲜方法外,古人还尝试过将整颗荔枝树“打包带走”,也就是移植法。这种方法虽然能够确保荔枝的新鲜度,但却劳民伤财,长期进贡也会导致原产地荔枝树数量的减少。



“冻眠”技术可以快速将荔枝冻透。图据人民日报健康客户端

3

荔枝「冻眠」后口感如初

如何解决保鲜难题,让人们一年四季都吃到新鲜的荔枝?华南农业大学经过5年的研究,推出了“冻眠荔枝”。

去年6月左右,广东利用“冻眠荔枝”技术保存了两三百吨新鲜采摘的荔枝,今年陆续投放市场。解冻食用时,冻眠荔枝色泽如新鲜荔枝般鲜红。一上市,网友们就纷纷表示要尝鲜。还有人调侃道:这冻眠荔枝是不是也学会了“长生不老术”?

其实并没有什么“长生不老术”,而是专家们研究出了“超低温冻眠技术”。通过这一技术,荔枝可以在 -120°C 至 -90°C 的温度下速冻,让荔枝果肉细胞快速“冬眠”,但又不会破坏果肉原有的结构。再使用真空包装隔绝氧气,就可以保持荔枝的颜色和口感。

“冻眠荔枝”在未完全解冻时,口感类似荔枝冰淇淋,绵密无冰碴、冰凉丝滑;解冻后的荔枝色泽如新,清甜可口,色香味能够保持到原来的八九成以上。

这种技术除了能让解冻后的荔枝更好地保持果肉的原汁原味,还能使荔枝的保鲜期延长至10个月甚至18个月,为跨季节、跨国销售提供了可能。

华西都市报-封面新闻记者 马晓玉
综合人民网、澎湃新闻、北京日报