

了解柠檬的“前世今生”

——探访宝森柠檬旅游区

WEI KE TANG
微课堂 >>>

柠檬的妙用

柠檬中含有丰富的柠檬酸,因此被誉为“柠檬酸仓库”。它的果实汁多肉脆,有浓郁的香气。因为柠檬味道极酸,常被作为调味料,用于调制饮料、菜肴等。

日常生活中,人们怎样简单快速食用柠檬,这些制作方法要知道。

柠檬干:将鲜柠檬洗净、切片、晒干,然后放玻璃瓶密封保存。

柠檬水:首先将柠檬洗净,切成片状,然后准备一杯250毫升左右的温水,再放入2片柠檬片,加入少许蜂蜜或冰糖缓解酸味,建议新鲜柠檬泡的水在饭后饮用最佳。

甜柠檬:准备一个玻璃容器,洗净晾干,然后把柠檬洗净晾干,切成片,再一层柠檬一层蜂蜜或冰糖装满瓶子,在冰箱放置一个星期左右就可以食用了。

咸柠檬:柠檬用清水洗净,再用70~80℃的水过水一遍,切记不要煮沸,捞出后用竹签扎穿柠檬,刺10余孔后,放入玻璃瓶内。需要注意的是,玻璃瓶必须洗净、晾干水,放入柠檬后在柠檬表面反复撒盐,一公斤柠檬放300克盐,弄好后将玻璃瓶密封,放阳光下暴晒,中途偶尔翻动柠檬,让柠檬汁浸渍入味。

(据广州中医药大学第一附属医院)



宝森柠檬旅游区。安岳县文广旅局供图

资阳市安岳县是世界柠檬五大主产区之一,被誉为“中国柠檬之乡”,在全球柠檬生产版图中占据着举足轻重的地位。

安岳因柠檬而闻名,但鲜为人知的是,这里还坐落着全国最大的柠檬主题园区——宝森柠檬旅游区,深受当地群众喜爱。近日,四川科技报探班员寻着柠檬香,来到位于安岳县文化镇燕桥村的宝森柠檬旅游区,了解柠檬的“前世今生”。

● 董沙沙



旅游区风景如画。安岳县文广旅局供图

走进宝森柠檬旅游区,清新的柠檬香扑面而来,宽敞整洁的观光道,郁郁葱葱的观赏林,绚烂绽放的花海,波光粼粼的湖水,在蓝天白云的映衬下,显得格外耀眼夺目。

探班当天,资阳市安岳县2024年柠檬花赏花期畅游柠檬海健康跑活动在宝森柠檬旅游区盛大开幕,600余名参赛者齐聚于此,宣传推介安岳柠檬文化和体育文化,展现出安岳的活力与魅力,构成一道亮丽的风景线。

据宝森柠檬旅游区相关负责人介绍,该旅游区以柠檬为主题,按照“三产互动、融合发展”思路,结合农耕文化、石刻文化、研学体验、特色民俗等元素,打造了集文化体验、养生度假、运动休闲、农事体验于一体的乡村旅游景区。

行走在宝森柠檬旅游区内,探班员发现,这里风景优美,配套齐全,不仅有观光柠檬种植园、安岳柠檬展示馆、世界柠檬品种博览园、休闲采摘百果园,还有民族风情古街、儿童游乐园、康养中心等区域。在这里,不仅可以深入了解安岳柠檬的历史渊源、文

化背景和制作工艺,还能尽情品尝柠檬做的各类美食,如柠檬糕点、饮品、冰淇淋等。

“‘天下柠檬出安岳’,你知道安岳柠檬到底是什么来头吗?”据宝森柠檬旅游区相关负责人介绍,1926年,加拿大传教士丁克森到原华西协合大学教学,并在校园内种下一株从美国带来的尤力克柠檬树,作为他本人食用所需。1929年,就读于该校的安岳籍学生邹海帆将其引回安岳老家栽种,一直到新中国成立前,柠檬在安岳一些家庭中都用来观赏、鲜食和药用。新中国成立初期,因为中苏合作时期的贸易需求,安岳柠檬开始大规模种植。经过长达几十年的栽培驯化,选优提纯,最终选育出高产、优质、抗逆性强的株系。

安岳柠檬主栽品种为尤力克,经中国科学院柑桔研究所检测,安岳柠檬含柠檬油7.4‰,可溶性固形物9.5%,柠檬酸6.7%,Vc58/100ml,出汁率38%,Vp2.5%,果胶3%,同时富含肌醇、柠檬烯等多种维生素和微量元素,柠檬油含柠檬醛4%,柠檬烯

95%,是理想的既能鲜食又能加工的优良品种。

值得一提的是,因品种优良,安岳柠檬种植规模、产量、市场占有率均占全国80%以上,是全国唯一一个柠檬商品生产基地县。安岳柠檬多次被评为国优、省优水果,被认定为“中国驰名商标”“全国50佳区域农产品公用品牌”“四川省杰出区域品牌”“天府十宝”,是我省第一个在渤海商品交易所挂牌上市的农产品,柠檬鲜果和加工产品畅销北京、上海、广州等50多个城市,远销俄罗斯、美国、英国、日本等



学生压榨柠檬汁。安岳县科协供图



世界柠檬品种博览园。安岳县科协供图

爱护绿化讲文明

美化环境靠大家

