

秋石高架边上,有一处杭城最后一处纯手工收割的油菜田

一粒籽都舍不得榨油 试验田里都是宝贝疙瘩



本报记者 施雯 文/摄
通讯员 邵敏 陈飘飘

小满将至,地里的油菜籽,开始爆荚。

刚收割的油菜,堆在路边,金灿灿的,煞是好看。回忆起小时候放学,随手可以在路上摘一个荚,剥出来,可以做成小剪刀玩儿。回家开门,最先闻到的,也总是厨房里飘出来的菜籽油味。农家种几亩油菜,收割后拉去榨油,家里一整年炒菜都不用买油了。

只是如今,在现代化程度很高的杭州城里,油菜田已经很少见了。不过杭州还是有最后一处纯手工收割的油菜田——浙江省农科院作核所的油菜分子育种试验田。昨天,本报记者来到这里体验。

手工收割的油菜地 专家眼巴巴等着工人来

正午的阳光非常耀眼,赵坚义研究员匆匆吃了中饭,直奔正在收割的油菜地。

上周,所里的油菜都开始收割,白天只有课题组两位工作人员在地里手工收割、测产(量)。

在农业早已机械化的今天,纯手工收割油菜的场景难得一见。这12亩试验田里种植的是150多种油菜育种材料,也就是说每一种的栽培面积不过几十个平方米。

这么小的田块,并不方便收割机操作,况且150多种材料都要单独收割,独立测产。除了手工操作,别无他法。

西面就挨着车水马龙的秋石高架,飞驰而过的车流下,鸟鸣虫幽的油菜地,似乎跟这个城市有些格格不入。

早些年,农科院附近还有几个村庄,赵坚义可以从村里找些人来打零工,帮忙收割油菜。十几个工人下地,只要两三天,试验田里的油菜就能割完。割好的油菜,需要在地里晒一周时间,然后再测产,进行下一步研究。

可惜,城市化进程太快,这两年附近村庄不在了,油菜地到处找不到工人。

试验田里收割的油菜 可不是用来榨油吃的

雨季即将来临,油菜地到了非收不可的紧要关头。如今所里的几个课题组,帮忙凑了十几个工人,借给浙江省农科院核所油菜分子育种研究室主任赵坚义干活。友情赞助的工人们,只在上下班前后的一两个小时有空,会去油菜地帮忙。这几天,赵坚义最开心的时刻,就是看到下班后,工人往自己地里赶的样子。

不过,试验田里收割的油菜,可不是用来榨油吃的。

敲下来的油菜籽,要分类装在不同袋子里,标记后再测产量。这个分类的过程,也是蛮花费时间的。

这些育种材料,可都是专家的宝贝疙瘩。

每年,它们都要进行反复比对,选出有成为优异品种潜质的好苗子,进行下一步科研攻关。

在成为品种前,新材料还要先后去全省、长江下游地区和全国进行比拼,层层筛选之后,方

能脱颖而出,走上咱老百姓的餐桌。

上世纪90年代末,作为国家访问学者,赵坚义先后前往瑞典、德国学习油菜分子育种技术。

跟传统育种技术不同的是,分子育种在实验室就能筛选出优秀的油菜基因,可以更加精准、快速地选育新品种。

2003年回国后,赵坚义团队成为首批在国内开展油菜分子育种科研攻关的科技人员。

留住老底子的味道 育种让油菜宝宝更强壮

见过油菜,但从来没有打过油菜的本报记者,现场体验了打油菜。首先,把地里割好晒了一周的油菜籽子收集起来,堆在事先铺好的垫子上,然后拿起一根竹竿,用力敲打。堆垛的油菜籽子,经过暴晒会非常蓬松轻盈,敲下去,“沙沙沙”油菜籽掉落的声音特别悦耳。

打好的油菜秸秆,直接还田,是很好的有机肥料。

如果把油菜籽装好,可以直接拉去油厂榨油。只要你把菜籽饼留下,榨油是完全免费的哦,因为菜籽饼可以加工成饲料和有机肥。

和北方人习惯食用大豆油、花生油不同,长江流域地区的食用油消费中,菜籽油的比例高达80%。打一壶农家现榨的菜籽油,炒菜一屋子飘香,这是多年家家户户的日常时光。

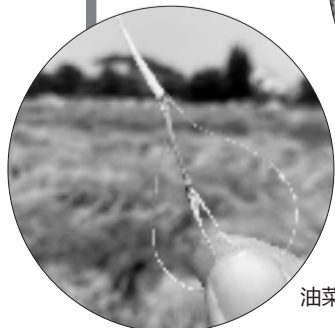
过去浙江的农户种植油菜,还会碰到一个问题,那就是不耐寒。农民种油菜,以前要先小规模育种,再移栽到大田,种得时间比较晚,收割季拖到6月,就可能遇到台风。油菜籽子是空心的,个子也比较高,台风一来吹倒了,农家半年的辛苦便付诸东流。

新的油菜品种,传承了老底子的味道,不但高产抗病,还要耐寒抗倒伏,只有这样才更适合在浙江栽培。

而且我们现在吃的菜籽油,更营养,也更健康。过去,我们吃的是高芥酸菜籽油,它其实对人体健康不益。

2017年,赵坚义团队选育的“越优1203”,是我省第一个杂交油菜主导品种,还有“越优1401”、“越优1301”油菜,这三个新品种,去年浙江的推广面积是6.5万亩,今年预计推广10万亩。

育种工作是永无止境的,城市里最后一处油菜地,相信还会带给我们更多惊喜。



油菜籽荚做成“小剪刀”

