

## 这个季节的杭州菜场里 它最傲娇 比冬笋贵一大截的小阳笋 想不想尝尝鲜



默默成长20年  
青菜界“紫霞仙子”  
揭开神秘面纱

## 紫色的青菜 你爱吃菜叶还是菜梗?



## 逛 菜场

春季育种,秋季播种,每年还要去北方繁种,搞了20年科研攻关,地里的紫色青菜,终于要上来了。

午后夕阳西下,在菜地劳作一天,青菜育种专家胡天华最近有点忙碌——他忙着给新育成的“浙紫青1号”紫色青菜,印刷了第一批种子包装袋,品种登记的工作也进入筹备阶段。吃了这么多年青菜,它都是绿色的,现在,大家终于可以换换口味,尝尝青菜界“紫霞仙子”的味道。

20年前,胡天华还是风华正茂的少年,刚进入浙江省农业科学院蔬菜研究所工作的他,开始从事青菜、萝卜育种工作,一晃已经20年。彼时,离袁隆平在海南发现雄性不育野生稻,开始杂交水稻育种工作,已经过去30年,“什么时候,青菜也能像水稻一样,发现一株天然不育系就好了。”

当时,胡天华所在的课题组了解到,隔壁白菜育种团队有个不育系材料,他就琢磨着把不育系白菜性状转到青菜上来。

2003年左右,有一次去淳安下乡,他发现农家地里有两株长梗白菜,长着红色的菜叶子,于是就问农家讨来这两株白菜,种在单位试验田。

当时,胡天华的想法很简单,就是想利用这样的材料,选育出颜色迥异的青菜。

不过,长梗白菜,在杭州,大家都是拿来做冬腌菜的,新鲜的口感比较硬。

两株淳安移植过来的材料还没用上,胡天华又听说,上海有一种红青菜,个头本身就比较矮小,可能更适合作为育种材料储备,于是又从上海搞来了这种红青菜,只是它菜梗太细,也算不上好吃。

2000年前后,来自日本的青菜种子开始在国内畅销。

彼时,我们吃的青菜基本是苏州青、上海青、油冬儿(杭州)这些地方品种,因为长期自交,这些青菜个头有大有小,品质层次不齐,比不上长势整齐、品质优异的日本杂交青菜。

从菜梗和菜叶的比例上讲,日本青菜是4:1,中国本地种只有2:1。菜头大,菜梗肥厚,束腰好的日本青菜一炒,叶片皱缩,吃起来满口肥厚的菜梗,口感更甜糯,老百姓更喜欢吃这种类型的

菜。

那会儿,本地种青菜的种子只卖10元一斤,日本青菜的种子要卖150元一斤,如此大的价格差距,后者居然也很快占领了市场,大户们纷纷选择日本品种种植。

要选育脑袋大、叶柄肥厚、束腰好的青菜品种,杂交青菜的杂种优势会让青菜的长势更整齐,品质也会更优异。于是,胡天华课题组,在抓紧选育浙青系列杂交青菜的同时,也兼顾着紫色青菜的育种。

让他坚定这个信念的还是市场需求——自己去东北出差,在烤肉馆里就吃到过用紫色菜叶包裹的烤肉。胡天华希望,自己选育的紫红色青菜,也能拥有日本青菜那样讨巧的外形和口感。利用从白菜转过来的不育系青菜母本,胡天华把有稳定表现的紫红青菜进行了杂交选育,杂交后代的表现各异,这个过程的耗时又是6年。

大约在3年前,“浙紫青1号”开始在省内小规模试种,它的模样已经变得脑袋大,叶柄厚,有束腰,吃起来口感也比较甜糯——当然这种口感,是下霜之后,青菜才会拥有的。

这株用心沉淀20年的小菜,也许明年,大家就能吃上了。吃菜界向来有“菜叶好吃派”和“菜梗好吃派”之争,那么,这种紫色的青菜,你会爱吃叶还是梗呢?

本报记者 施雯

午夜时分,寂静的浙江德清乡村,在杭州三里亭农副产品市场摆摊卖菜的黄招娣起床了。每天,她要先开车去武康的蔬菜批发市场进货。摊位上,也有些自产自销的叶菜。

她告诉记者,这个季节,摊位上最金贵的蔬菜,就是本地的小阳笋。黄招娣一天只进十几斤本地小阳笋,卖45元一斤,还仔细地用湿布遮盖着,防止水分过多蒸发。

秋天,是春笋(雷竹笋)孕笋的季节。

这种外形瘦长,酷似春笋的雷竹笋,在秋天出笋,其实是一种自然现象,得名原因则是源自10月的小阳春天气。

持续晴朗干燥的季节,挖到小阳笋的概率会提高。一般在9-10月出笋,一亩地竹林,可以挖到十来斤笋。

奇货可居,物以稀为贵,小阳笋从来都是秋天里傲娇的存在。特别现在,愿意干挖笋这种辛苦活的人越来越少,笋少又没人愿意挖,价钱自然不会便宜。

虽然贵,但当天基本都能销完。到了中午,黄招娣摊位上剩下一半,靠着晚高峰,基本能卖完。

通常进入11月,想要冬天继续出笋的雷竹笋林,农家会开始覆盖薄岩糠保温,笋才会继续长。我们春节吃到的雷竹笋,就是在覆盖厚厚岩糠的竹林里挖出来的,我们叫它早出笋,覆盖笋。

本来冬天的笋,一直是毛竹笋,也就是我们说的冬笋。一笋打天下,有了雷竹笋覆盖技术,早出笋(雷竹笋)和冬笋在菜市场里,经常是排排坐,分果果。

黄招娣隔壁的菜摊也卖本地笋,摊主是同乡小妹妹。小阳笋和黄招娣同价,但卖得更好的是本地冬笋,18元一斤,一天能卖五六十斤。

据了解,本地冬笋是20多天前上市的,刚上市的价格是35元一斤,冬笋是毛竹笋,越往后,货越多,价格也越便宜。

浙江有竹林面积1390万亩,其中毛竹笋面积最大,占1200万亩。菜市场里,并排并的春笋和小阳笋,你到底选哪一款呢?这个问题,钱报记者咨询了省市林业部门专家。专家说,吃什么笋,其实看个人喜好和消费实力,不过,和春笋比较,小阳笋的口感会更硬、更瘦一些。

本报记者 施雯

