

大地周刊

2025年2月28日 星期五 责编:舒展 美编:陈昌 版式:夏洋 责校:蔡扬

大地新视点

“重塑哪吒肉身的藕种很可能出自我们这里” 全国莲藕超85%用的武汉种子

“今年春节期间电影《哪吒2》热映,我就问了一下最近同样火爆的DeepSeek,它告诉我,太乙真人重塑哪吒肉身所用的莲藕品种,很可能就出自我们这里。”2月26日,在位于武汉市农科院南部园区的国家水生蔬菜种质资源圃(武汉),农业农村部、科技部水生蔬菜国家重大科研项目首席专家柯卫东笑着“秀”了一把时尚。在他身后,数千片大小不一的水池整齐排列,波光粼粼,保存着全世界最丰富的莲藕种质资源。

收集全国大部分品种莲资源 打造世界第一水生蔬菜种质资源圃

柯卫东介绍,国家水生蔬菜种质资源圃(武汉)(以下简称“资源圃”)创始于20世纪80年代,1990年由农业部挂牌,依托于武汉市农业科学院蔬菜研究所,是我国唯一的国家级水生蔬菜资源圃。目前,这里共保存有莲资源1000余份,包括全国大部分品种的莲资源。此外,这里还保存有茭白、芋、菱、荸荠等12类水生蔬菜的种质资源,加在一起共有3400多份,是全世界保存水生蔬菜种质资源最丰富的资源圃。

“你现在看到的这些水池,就是我们保存种质资源的地方。整个资源圃一共有3000多片水池。”武汉市农科院蔬菜研究所水生蔬菜研究室主任、国家特色蔬菜产业技术体系首席科学家朱红莲介绍,除了水池,资源圃还有5000多个陶缸,也用来保存种质资源,“我们这里保存的最古老的莲藕种质有1000多年的历史”。

搜集和保存这么多种质资源并不是一件容易的事。朱红莲介绍,考察和收集种质资源一般包括准备工作、实地考察收集和整理总结三个阶段。在准备工作阶段,工作人员要搜集大量相关的信息,了解哪里可能有新的种质资源,这几乎就是个大海捞针的过程。“一般来说,我们会去水生蔬菜种类比较丰富的地方,但有时新闻报道或者群众提供的线索也会给我们带来一些惊喜。”而在实地考察收集过程中,也会遇到各种困难和意外,柯卫东说,水生蔬菜多半生长在湖区和深山里,跋山涉水是家常便饭,各种意料之外的难题更是数不胜数。

朱红莲举了个例子:“2013年,山东省济宁市梁山县的水库在挖掘过程中,在6.5米左右的泥炭层中发现了大量莲子。我们得到消息后,意识到这些古莲子很有可能会保存得比较好,于是迅速赶往现场。但到了梁山,她才发现,由于前期没有注意保护,挖掘出来的古莲子散落在民间,且难辨真假。为了保证种质资源的真实可靠,工作人员只能守在水库挖掘工地,期待现场能挖出新的莲子。”好在皇天不负有心人,守了好几天后,工地上真的又挖出了莲子,我们第一时间拿到,带回来以后成功催芽,并保存起来。”

柯卫东认为,种质资源是农业发展的基



“白玉簪1号”。

“鄂莲6号”。

“香粉”。



国家水生蔬菜种质资源圃(武汉)用来收藏和培育种质资源的水池。

宋涛 摄

础,一个国家育种水平的高低和所育出品种的优劣,在很大程度上取决于资源的占有量和种类。“我国耕地面积有限,土地资源紧张,但水面资源十分丰富,发展水生蔬菜大有可为。”于是,柯卫东带领科研团队对水生蔬菜种质资源进行系统研究,累计获得第一手科研数据30万个以上,为水生蔬菜的育种和生产提供了重要的原始材料。

不断培育莲藕新品种 让消费者全年吃好藕

今年央视的元宵晚会上,一根长达2.33

米的“藕王”吸引了全国观众的目光,这根莲藕来自武汉市蔡甸区永利村莲藕基地。基地负责人李正旺刚好到资源圃拜访,他介绍说:“央视展示的莲藕是我们种植的‘香粉一号’,这个品种就是武汉市农科院在资源圃培育的。”作为固定合作农户,他对资源圃的科研成果赞不绝口,“我现在种了一千多亩莲藕,其中既有主要产藕的,也有以出产莲子或者藕带为主的品种,每一种都供不应求,用的都是资源圃培育出来的种子。”

尝到科研成果甜头的李正旺是资源圃的常客:“我隔一段时间就会来看看有没有什么新成果,只要有新品种,就一定要弄回

去试一试。”此次到访,他看中了资源圃刚刚培育出来的一个新品种,希望能带回去试种。得知这个品种刚刚培育出来,种子数量还很少,李正旺有点失望,但他很快表示,过段时间等种子多了还会再来。

据了解,武汉的水生蔬菜,尤其是莲藕的科研力量全国第一,武汉市农科院培育的莲藕品种占据全国种植面积85%以上。“武汉研发的莲藕新品种可确保全国消费者一年四季都能吃到新鲜莲藕。”柯卫东对此倍感自豪。

强大的科研力量正是基于丰富的种质资源,以及对这些资源的研究。柯卫东介绍:“种质资源收集回来后,我们会进行深入的植物学、生物学特性鉴定。哪一份资源抗病,哪一份资源更好吃、品质更优,都要做到心中有数。只有充分了解每一份资源的特征特性,才能进行有效利用。”而且,对种质资源的研究和利用,还局限于资源圃这一个地方,柯卫东希望能有更多的机构和企业参与进来。

来自荆门市湾堰藕带种植专业合作社的黄兆龙,也是资源圃的老朋友,他多年种植武汉市农科院培育的藕带品种“白玉簪一号”,但最近也遇到了新问题:“种了这么多年以后,感觉产品的质量有点不稳定,有没有办法解决?”朱红莲告诉他,这种情况下需要对品种进行重新提纯复壮。黄兆龙当即表示,希望能与武汉市农科院和资源圃展开更深入的合作,解决这些问题。

和黄兆龙一起来的彭能用,则是第一次来到资源圃,他是钟祥市幸福水产品养殖专业合作社负责人,有二十多年的莲藕种植经验,但同样受困于品种退化、质量下降的问题。这次到访让他大开眼界:“以前我主要靠自己的经验来种藕,今天在这里才看到这么多学问和技巧。专家随口介绍的小诀窍,就解决了困扰我多年的一个问题。”彭能用也决定,以后要和资源圃多沟通,多合作。

柯卫东认为,农业科学研究,尤其是种质资源的研究必须和市场、用户紧密结合。“把论文写在大地上,让成果走进百姓家”是他和整个团队一直坚持的原则。“我们的每一个新品种,都会在自己试验成功以后,再交给农户试种,了解商业化种植的效果,以及市场的接受度。”为此,资源圃每年春天都会组织新品种展示会,邀请省内的莲藕种植户、经销商和加工商参加,让大家第一时间了解研究成果,判断市场潜力,“每年都会有外省的农户和商家‘不请自来’,积极性特别高”。

“这些年大家的生活变好了,对食物的要求也提高了。我们不仅要让全国人民一年四季都吃得上藕,还必须是高品质的藕。同时,还要通过科技来助力农户增收致富。”这不仅是柯卫东的愿望,也是资源圃所有科研人员的心声。

(宋涛 刘珂)

务专业合作社负责人陈文慧带领3名无人机操作员对小麦进行飞防作业。4台无人机同时腾空而起,按照既定路线有条不紊地来回穿梭。整个作业过程仅持续不到8分钟,极大地提高了农业生产效率。据了解,植保无人机飞防作业不仅能够快速覆盖大面积农田,还能根据作物生长情况和病虫害分布进行精准、高效地喷洒。

据悉,今年新洲区冬小麦种植面积达6万余亩,油菜种植面积达9万余亩。为确保春耕备耕工作顺利推进,新洲区大力推进农业机械化、智能化发展,积极推广应用智能化农业机械,助力农业增效、农民增收。



菜场里,摊主把野菜放在最显眼的位置吸引消费者。刘帅 摄

春回大地,备受市民喜爱的时令野菜又登上了江城家庭的餐桌。不少市民趁着天气回暖,将挖野菜作为一种休闲生活方式,而更多市民则选择到生鲜市场直接购买。据了解,作为“季节限定菜”,野菜虽然价格偏高,但仍受市民青睐,销量不错。对此,专家提醒:春菜虽鲜嫩味美,但市民应视体质情况酌情采摘、食用。

挖野菜找回童年快乐

野茼蒿、水芹菜、泥糊菜……2月23日,在汉阳江滩三期,不少市民在采挖野菜。市民张女士表示,她家就在附近,每年春季都会来到江滩挖野菜,虽然收获很有限,但她更享受的是挖野菜时的快乐:“野菜凉拌、清炒都很香,一年也就这个季节才能吃到这份独特的味道,让我想起了小时候挖野菜的时光,挺好玩的,更多是一种回味吧。”

25日下午,常在府河钓鱼的喻先生摘了一把野菜准备带回家,他说:“钓完鱼顺手带一把地菜(荠菜)回去,包饺子炸春卷那味道还是蛮香的!”据了解,每年开春至清明节前,都有不少市民会在长江、汉江两岸,以及府河、东湖、南湖等江河湖畔采摘野菜。

大棚种植春菜可提前上市

相比自采野菜的“碰运气”,武汉各大市场出售的春菜,则主要由人工种植供应。

在长江新区阳逻街道绿果生态家庭农场,蔬菜大棚里绿油油的各品类春菜洋溢着勃勃生机。农场主陶国民介绍,野芹菜是农场里早春的主打叶菜,近年来,利用大棚种植可提前一个月上市。目前,农场每天有4—5吨野芹菜上市。“早春的药食春菜野趣十足,香味特别浓,可以说是最好吃的,无公害,产量虽然低一点,但卖价比较高。”陶国民表示,下一步将考虑逐步增加一部分药食同源蔬菜的试种。

随着天气回暖,田七菜、鱼腥草、枸杞菜、蒲公英、荠菜、香椿、野茼蒿、野茱萸、野芹菜等十余种时令春菜上市售卖,颇受市民青睐。

“早上进了不到十斤野茼蒿,来了两个顾客一分就卖完了。”27日,在汉口后湖顶鑫菜场(兴业店),大部分蔬菜摊位都有野茼蒿、地菜(荠菜)售卖。摊主陈师傅介绍,野茼蒿因为产量稀少,可以卖到近30元/斤,她一般不会进太多货,快进快出。如果顾客明确要买野茼蒿,水芹菜等野菜,她会接受预订,第二天进货时按量留好。

“春菜鲜香爽口,市民都喜欢。”汉阳王家湾附近生鲜市场摊主兰师傅说,田七菜刚上市的时候,每斤卖到50元。最近气温升高,田七菜的产量增加,价格也跌到了每斤20元左右,“销量不错,今早拿货20斤,现在10点不到,差不多卖完了。”

在汉口宝丰路附近一生鲜市场,不少摊位除了按斤卖春菜外,还可论袋或论把出售春菜,如野茼蒿、枸杞菜、鱼腥草、蒲公英10元一袋,野芹菜、野韭菜7元一袋。市民刘大婆表示,现在正是吃春菜的时候,“回家做腊肉炒鱼腥草、牛肉炒枸杞菜、五花肉炖野春笋等,无论怎么做都好吃”。

【专家提醒】

采摘食用春菜要谨慎

武汉市农业教育中心高级农艺师曾祥胜介绍,野菜种类比较多,普通民众识别有难度。目前武汉周边野菜主要有蒲公英、鱼腥草、野茼蒿、野芹菜、马齿苋、地菜、蕪荬等,这些也是市民可能认得出、食用过的野菜,但还有更多普通市民不认识、没吃过的野菜,市民自行挖野菜吃存在一定风险。

在春菜的食用方面,专家进一步提醒,不少春菜属于药食同源的蔬菜,并非所有人都适合食用。比如患有肾炎和肾结石的患者,要少食荠菜,肠胃虚寒、腹泻便溏者也不宜食用过多;香椿为发物,多食易诱使痼疾复发,故慢性病患者应少食或不食,阴虚的人吃了香椿后容易加重肝火,尤其是阴湿、燥热的糖尿病患者;春笋虽营养丰富,但消化能力差的人、脾虚的人、孕产妇要少吃,有消化道疾病的人最好别吃,消化能力正常的人吃春笋也要适量;田七菜含有活血成分,月经期妇女和孕妇不宜食用,以免引起身体不适;体寒体虚的人群,过敏的人群不宜食用紫背天葵;鱼腥草本身性质属微寒,体寒者、孕妇、中老年等身体较弱的人群不宜食用。

(刘帅 周小平 王心悦)

2025淡水鱼加工业发展大会3月举行 头部企业争相报名参展寻求合作

■长江日报记者蒋太旭

2025年淡水鱼加工业发展大会3月29日将在武汉举行。2月24日大会消息发布后,水产行业反响热烈,头部企业争相报名参与大会以及大会配套“湖北淡水鱼加工优品展”,“2025淡水鱼‘爆款王’美食”评选活动也将在3月初启动。

据统计,截至2月27日,已有湖北水产集团、供销冷链(荆州)产业发展有限公司、洪湖市新宏业食品有限公司等一批产业链龙头企业报名参展参会,涵盖加工、冷链、装备、电商

等全领域,短短数日,武汉国际博览中心“湖北武汉淡水鱼加工优品展”展位预订率超八成。这些企业在淡水鱼深加工综合利用、绿色技术研发等方面有着丰富的经验和技术积累,希望通过此次大会展示自身的技术成果与品牌实力,同时寻求更多的合作机会。

据大会组委会透露,报名的知名企业中,多数企业申请参与大会“实践经验分享”和“品牌产品推介”环节,角逐登台展示机会。其中,湖北水产集团将在大会上首次展示来自南水北调中线源头丹江口水库的新鲜水库活鱼,并分享企业在渔业加工科技创新方面

取得的成果与经验。近年来在预制菜这条“黄金赛道”上异军突起的洪湖市新宏业食品有限公司,将分享淡水鱼加工向“链”而兴的探索与实践。更值得关注的是,全国知名共生餐饮食材供应链服务商“良之隆”等一批渠道巨头及餐饮协会组织,将在大会上与本土企业开展“产地仓+精深加工”对接,推动湖北武汉淡水鱼制品直达全国餐桌。

本次大会创新采用“会展融合”模式,3月28日提前启幕的“湖北武汉水产加工优品展”,将聚合淡水鱼加工领域的新质生产力成果,集中展示“新、特、尖”创新技术成果。武汉市乡

村发展协会负责人表示,大会将促成加工技术合作、产销订单、产业投资等三类重点项目签约。湖北水产集团相关负责人表示:“我们非常重视这次大会,它为我们提供了一个展示品牌形象和技术创新成果的重要平台。我们将精心准备,在大会上分享我们的实践经验和成功案例,助力淡水鱼加工业向‘四化’迈进。”

这场即将于3月29日启幕的行业盛会,正以“产业赋能”之势加速推进,为湖北武汉打造全国淡水鱼加工产业高地注入强劲动能。目前大会报名通道持续开放,企业可联系宋老师(18971621195)、余老师(1887147233)咨询。

每周一景

“每周一景”面向公众征集反映武汉乡村新变化、新成就及乡村生活的美图,投稿邮箱3362994750@qq.com,邮件请注明“每周一景”,写明图片的拍摄时间、地点、简单介绍,以及拍摄者姓名、电话。

梅茶相映美如画

初春时节,黄陂区蔡家榨街道红岗山茶场,茶道弯弯,梅花怒放,梅茶相映风景如画,一幅茶旅融合助力乡村全面振兴的美好画卷展现眼前。张兵 摄

