

拿什么留住你 记忆中那些熟悉的味道?

□ 记者 柯慧敏

家住北正街附近的市民汪祺睿今年70岁了,他是地地道道的“老安庆”,在家做饭做了几十年。他回忆说,如今在菜场里买到的白菜、萝卜,已经不再是十多年前的味道,原来这个时节的小白菜口感特别好,本身就甜丝丝的。“现在的小白菜买的不好,味道真是一言难尽,口感硬得要命,还有点涩。有可能是品种变了,也有可能是栽培方式不一样了。”

眼下,在菜市场经常听到不少市民像汪祺睿一样感叹,平常吃的菜好像没有了以前的味道。据了解,现在的蔬菜,一般三到五年就要对种子进行更新换代,所以口感、外观等方面多少都会有些差别。那么,种子为什么要更新换代?能不能留住市民钟情的那种“老味道”?

11月14日,记者采访安庆市种子管理站相关专家了解到,目前我市正在积极开展农作物种质资源普查及收集工作,为即将消逝的农作物种类保种,让更多记忆里的味道回归餐桌。

市民钟情的那种“老味道”去哪儿了

“现在的萝卜又白又小,每根都差不多大小,搞半天是引进的外地品种啊!”家住华中路的徐霞记不清具体从什么时候开始,菜场里很难见到那种熟悉的带着青色皮儿的本土大萝卜了,那种萝卜生吃味道有点儿辣,而现在的萝卜,除了外形变得雪白,皮也更薄了,吃起来甜丝丝的。她一问摊主才晓得,现在卖的这些萝卜多数是外地引进的萝卜。

那么,外地蔬菜品种为何能够替代本地品种,从而“占领”安庆的菜篮子?

安庆种子管理站品种管理科科长何宏一告诉记者,事实上,市民常吃到的农产品,大多数“祖籍”都是外地甚至是海外。

何宏一表示,近年来,随着自然环境和土地经营方式等发生变化,不少地方特色品种消失,因此,摸清农作物种质资源家底迫在眉睫。过去,

在农村,农民在自家菜园里种菜,年复一年留种,品种代代相传。现在都是企业育种,种植户习惯直接去市场上买种子更方便,谁还自己留种?市场上的种子,经过不断优化,在产量上比老种子要高,尤其是大规模种植的农场,每天需要向城市供应大量的菜品,高产种子自然受到种植户青睐。种子品种更新换代快,“注定”了人们即使是吃同一种蔬菜,蔬菜外观、味道上都会有些许不同。

多种原因促使记忆中的味道不再

何宏一认为,客观上是因为自然环境改变、耕作制度变化,一些老品种不能适应播种期、生育期的改变而被自然淘汰。科技水平的提高,也对农产品品种的选育、抗病虫害、增加产量方面有着显著的帮助。除此之外,还有一些人为因素也不容忽视。首先是消费观念的转变——大家对农产品的需求,逐渐由吃得饱变成吃

得好。比如,以往人们买菜喜欢挑大个儿的大白菜,现在喜欢买小个头的娃娃菜等。其次,农产品深加工后,产值可以提高数倍。蔬菜的品相和品质逐渐从粗放型向着适合做深加工方向发展。而蔬菜的这些变化,显现在外的变化如颜色、个头等,市民可以凭借肉眼辨别;另一些蕴含在内的变化如口感等,就只能靠市民自己

品尝后细细感受了。

然而新品种并不能受到所有人欢迎,有不少市民向记者反映,很怀念以前的菜蔬的味道。家住海港湾小区市民陆萍说,前段时间去菜市场买玉米,不是糯玉米就是甜玉米,相比之下,她更喜欢小时候那种小个头带花纹的玉米,可惜市面上很难见到。那么记忆中的味道可否留住呢?

找回记忆中的味道,我们在行动

何宏一告诉记者,市场经济下,哪些农作物品种最迎合市场的需求,农民就会优先考虑种植,所以有时候不可能满足所有人的需求。岳西襄荷(红姜和乌姜)就是个典型的例子。以前襄荷是遗落在大山深处的“珍馐美味”,现如今变成了市民餐桌上的“抢手货”。以前没有市场运作推广的时候,襄荷种质退化。后来在经济杠杆的影响下,农户积极还原了原产地的土壤、气候、水分等生长环境,这一传统的品种才得以保留,并维持了原来的口感。

挽救老种子最好的方式,除了种植户能够有意识地每年蓄种。另

一种方式是相关部门通过收集各地濒危的老种子,然后给老种子建立档案,同样能够实现保护老种子不至于灭绝。

据了解,在今年启动的第三次全国农作物种质资源普查与收集行动中,我市共有7个县(市)被列为普查县(市)。相关部门也投入人力、物力,积极开展农作物种质资源普查,重点区域是农家品种种植较多的高山区、中低山区和山间盆地。对收集来的种质资源,进行综合性状考查、评价,建立档案。目前我市7个县(市)共收集到种质资源300多份,涉及蔬菜、瓜果、

粮食、茶叶、中药材等五大类。不过地方种质资源由于历史悠久且经多代留种,同名异种或同种异名现象严重,原有种性也出现了不同程度的混杂退化。为此,我市相关部门在对地方种质资源进行普查收集的基础上,做好种质资源的鉴定保护。

其中,我市岳西县种子站为抢救利用老品种,在温泉镇和河图镇设立老品种繁育基地,今年已经对收集的玉米、高粱、茄子、四季豆、辣椒、葫芦、豇豆等十几个老品种进行繁殖,并对其特征特性进行观察,通过选择性状优良、商业价值高的老品种推广种植,为当地农民增收提供新的增长点。



(图为岳西襄荷。图片来自网络)

