



鄉
愁
筆
記

在这里，感受沪郊风物与温度

一口“酱落苏”，配一碗白米粥，这是地道的“松江吃法”，拇指般大小的茄子，用来腌制酱菜，吃起来有股淡淡的兰花香，爱吃这一口的食客，通常对“腌法”有要求，所以，别看只是一道“小菜”，对于当地人来说，藏着深厚的生活情结。

一口“酱落苏”品出“老松江”味道

□记者 贾佳 摄/见习记者 于洋

兰花茄，这道让老松江人忘不了的美味，相传，要追溯至元末明初。该食材制作时，要选用松江北门外菜花泾一带种出来的才算正宗。

熟悉的人知道，一口“酱落苏”，配一碗白米粥，这是地道的“松江吃法”。小落苏，指的是兰花茄。拇指般大小的茄子，用来腌制酱菜，吃起来有股淡淡的兰花香——在一些地道的松江农家菜餐馆，偶尔可以“遇见”用兰花茄腌制的酱菜。爱吃这一口的食客，通常对“腌法”有要求，所以，别看只是一道“小菜”，对于当地人来说，藏着深厚的生活情结。

很长一段时间，这道被“偏爱”的地方美食只等待专门来寻它的食客。如今，终于有望“重现”市场，在规模化试种和推广中让更多人品尝。

留住舌尖记忆

史料说法见其珍贵。据清光绪二年（1876年）《华亭续志》记载：“河洋浜落酥，味甘肉嫩，有紫、白两种为贵，味甘肉嫩胜于客种，取其小者鲜摘之，经活水而入甜酱内，遂为菜品胜味。”2021年，上海第三次农作物种质资源普查中，“兰花茄”被纳入全市首批地方特色农作物种质资源名单。

而这道舌尖上的美味记忆被“顺利”留住，并不是那么容易，背后是当地农业技术人员多年持续不断地为“保护”它而做出的努力。

在位于松江区泖港镇的区农业技术推广中心基地，有2亩露地栽培的兰花茄，通常12月底至次年1月间育苗，清明时节可以采收。基地还免费向有需要的农户提供种子，松江市面可见的兰花茄优质品种基本都来自这里。

松江区农业技术推广中心高级农艺师周光辉负责兰花茄提纯复壮工作，他介绍：“在松江，农家种植历史悠久，但通常以自繁自用为主，并没有经过专业化提纯保种，一度导致兰花茄品种种性退化明显。后来，松江区农业相关领导意识到留种的重要性，自2010年，由区农技推广中心就为兰花茄开展专项种质资源保护存留。”

“当时，我们在全区范围收集兰花茄种子，发现在永丰街道仓桥、石湖荡镇、叶榭镇有少量种植户。”周光辉告诉记者，“如果种子质量不断下降，可能会丧失特有典型性状；提纯复壮的过程就是要让优秀基因资源能够保留传承下去，同时，努力培育出优良的新品种。”

周光辉说，兰花茄腌制后的口感软而不酥、肉脆可口，中间像咸蛋黄油一般，很适合作为酱菜佐餐。

但因为兰花茄质地比普通茄子硬，一般不做熟菜、炒菜。“经过系统性选育，从2013年开始，兰花茄的长相、颜色等纯度表现比刚收集时已经提高了很多，品种特性基本稳定下来，2014年通过了上海市品种审定委员会认定。”

为规模化量产打下基础

据原松江县农业志记载，1979年上海市食品公司曾委托松江酱菜厂加工900担松江兰花酱小茄远销日本，颇受欢迎，兰花酱小茄也一度成为松江名特产之一。不过，作为产品的美食工艺并没有被保留下来，如今，仍然只有在习惯亲自制作兰花茄酱菜的家庭才能常吃到这样的味道。

松江区农业技术推广中心研究员姚麒麟说，制作兰花茄酱菜的手艺多是从老一辈传下来的，成为一种生活习惯可以延续几十年。“制作时，要选个头大小差不多的，洗干净后用盐反复揉搓，茄子变软，用石块压在上面，腌制四五个小时，放入豆瓣酱中，然后再在阳光下晒五六天，腌制的酱料、糖和盐的把握都有讲究。腌好后的酱菜放在缸里或冷藏，在冰箱，一年也不会变质。”

随着生活方式改变，老一辈自制酱菜的生活习惯并不容易传下来，很多松江人对兰花茄的标准化



开发、利用抱有期待，参与保种的农技人员也始终相信，每年持续进行的提纯复壮工作将为标准化、规模化的开发利用打下良好基础。

今年，关于“兰花茄”的上海市地方特色农作物种质资源保护工作方案制定被提上议事日程。按照规划，为兰花茄修建有一个占地5亩的种质资源保护圃，制定出更为精细化的提纯复壮技术方案，不断提高其商品性特征。这个种质资源保

护圃落地在一家高标准蔬菜基地，由区农技推广中心提供技术支持，配套规范化栽培和病虫害防治技术规程，为规模化量产上市做好了准备。

“兰花茄种植有讲究，只能以露地栽培为主，如果进入大棚很难结果。”周光辉说，“我们计划在种质资源保护圃的兰花茄，采用循环选择繁育法，通过筛选、提纯复壮，提纯兰花且种子纯度达95%以上。”

奉贤“美谷2号”助力粮食生产从“卖稻谷”到“卖大米”

□记者 陈祈

11月末，记者来到位于奉贤区青村镇南星村的一处水稻田边，尽管已是秋末冬初，但仍有收割机在田间作业，在机器轰鸣声中，稻谷很快就装满运输车辆，准备前往加工场所。这片稻田由上海惠群蔬菜种植专业合作社承包，“今年气温较高，所以水稻收割一直能持续到现在，目前剩下的是几十亩‘美谷2号’。”合作社负责人朱剑华表示。

朱剑华口中的“美谷2号”，是奉贤区首个拥有自主知识产权的优质水稻品种，“美谷”，即美味的稻

谷，又契合奉贤区打造“东方美谷”的美好寓意。“美谷2号”是中晚熟水稻品种，于2021年7月率先通过审定，收割时间一般在10月下旬到11月中旬，只是今年气温较高，所以一些合作社还有部分水稻仍待收割。

在11月25日举行的2022年上海地产优质中晚熟大米品鉴评优活动上，来自奉贤的上海谷满香粮食种植专业合作社和上海沐恩农业专业合作社分别获得银奖和铜奖，而这两家参评的水稻品种便是“美谷2号”，那“美谷2号”有何优势能够获得品鉴现场专家的认可与市民的喜爱呢？据奉贤区农技中心工作人员

介绍，“美谷2号”株高适中，不到1米，今年亩产在570公斤左右，在优质稻中产量较高，此外，该品种稻穗结实率和出米率高，整精米率在70%左右，“也就是说同样分量的稻谷，‘美谷2号’脱粒后就要重一点。”

除了上述的优势，记者在与朱剑华和上海谷满香粮食种植专业合作社理事长陈崑崎的交谈中，都提到其优秀的抗倒伏性和抗病性，这也是他们都在今年大幅扩大“美谷2号”种植面积的一个重要原因。

如果说优秀的抗倒伏性和抗病性是“美谷2号”的一大优势，那么其出色的口感更是它能够受到专家

认可、市民喜爱和市场欢迎的一大“法宝”。“去年我们试种了50多亩，出产的大米口感不错，很快就卖完了，所以今年我们把种植面积扩大到300亩。”朱剑华告诉记者，“今年已经卖出100多亩近35吨，而单价可以达到每斤5到6元。”

在前不久由奉贤区农业农村委组织的一场稻米收割亲子体验活动中，记者就在现场品尝了“美谷2号”。现场，几台煮着“美谷2号”大米的电饭煲打开瞬间，米饭的香味四溢，电饭煲内的大米油润光亮，颗粒晶莹饱满，入口之后，米饭软糯可口，柔滑有弹性，米香十足，孩子们吃完

一碗后纷纷都喊着添饭，这也让记者亲身感受到了其出色的口感。今年中国农民丰收节上海主会场在奉贤区庄行镇浦秀村举办，“美谷2号”作为奉贤地产大米，成为重要的展示产品，现场，“美谷2号”煮成的米饭，获得了参会人员的一致称赞。

2022年，奉贤区水稻种植面积超过17万亩，过去，奉贤一直缺少属于自己的水稻品种，而如今，以“美谷2号”为代表的拥有自主知识产权的优质水稻品种将推动奉贤粮食生产从“卖稻谷”向“卖大米”转变，带动更多农户增产增收，为乡村振兴作出贡献。