



在这里，感受沪郊风物与温度

明正德年间的《松江府志》中曾记载，“一种大如鹅子，皮黄如金，曰金瓜。”
“瓜香蒲溪正小暑，戏闹七宝到白露。”七宝黄金瓜原是闵行七宝地区的地道风物，也是许多上海人记忆中“小辰光的味道”，承载着很多人的乡愁记忆。

七宝黄金瓜：十年繁育，寻回“小辰光的味道”

□见习记者 许睿捷

翻开七宝黄金瓜的宣传册，首页上绘着一蔓色泽诱人的黄金瓜，上面书写着古体的“七宝黄金瓜”字样，翻开画册，七宝黄金瓜的“前世今生”跃然纸上。
“瓜香蒲溪正小暑，戏闹七宝到白露。”七宝黄金瓜原是闵行七宝地区的地道风物，也是许多上海人记忆中“小辰光的味道”，承载着很多人的乡愁记忆。十年时间，在闵行区农业技术服务中心的保护繁育之下，七宝黄金瓜从几近销声匿迹，如今再次进入消费者的视野。

盛名不再 黄金瓜逐渐淡出市场

若要追寻七宝黄金瓜的身世，它早在明朝便已有种植。明正德年间的《松江府志》中曾记载，“一种大如鹅子，皮黄如金，曰金瓜。”
“小的时候，瓜的品种比较少，那个时候能吃上黄金瓜是一件很幸福的事情。”闵行区农业技术服务中心相关负责人说。20世纪60年代，七宝黄金瓜在上海一直有大面积的种植，尤其以七宝联名村和中华村的最为有名。因其香气四溢、口感清甜，又与三林崩瓜、亭林雪瓜、宝山海东青并称为“上海四大名瓜”。
然而，20世纪80年代开始，随着闵行城市化进程加快，以及一批“洋品种”的引进，七宝

黄金瓜市场受到了冲击，种植规模越来越小。常年的土法种植，也让黄金瓜的种性退化、品质降低，商品性越来越差。
多种因素交织下，七宝黄金瓜仅留在了人们的记忆中和零星几个老农手中，再不闻当年盛名。

抢救繁育 “老品种”焕发新活力

为了落实上海市和闵行区关于农业绿色高质量发展和乡村振兴工作的相关精神，同时也为了助力打好种业“翻身仗”，加强对地方品种种质资源的保护、开发和利用，闵行区农业农村委员会开启了对七宝黄金瓜的保育工作。
至此，“老品种”迎来了新的生机。
“提到本地的优质品种，我就想起了黄金瓜。”2012年，闵行区农技中心副主任金明弟与单位内新来的技术专家一拍即合，决定对七宝黄金瓜种质资源进行保护。2013年，闵行区农技中心成立“七宝黄金瓜开发利用团队”，集合了栽培、土肥、植保等方面的技术力量，科学、系统地开展提纯复壮工作。
保护的第一步，是找到黄金瓜的种子。
没有大面积规模化的种植，保种情况令人担忧。为了搜集黄金瓜种子，团队走访了七宝的农户，金明弟发挥了自己多年“土专家”人脉广的优势：“巧了，我正好知道有几个老

农留了些种子，准备种在自家的自留地里。”但是，由于原来种植条件差，病虫害、水肥等管理都有难度，搜集到的种子不尽如人意，需要经过更精细的繁育才能恢复“当年的辉煌”。
“第一年单株选种，看黄金瓜的抗病性怎样，大概收集了200颗的种子。”金明弟介绍，这些种子格外珍贵，团队甚至不敢全部种下去，种下一批后，他们找到了一个很有经验的老农，每天早上拿着浇花的洒水壶，挨个观察土壤情况，再视情况决定浇多少水。用金明弟的话说，“老农把这些种子当作宝贝来看护”。
“在上海只能种一季，这个速度太慢了。”金明弟想到了闵行区农技中心在海南南繁中心有几个温室大棚，为了更好地提纯复壮黄金瓜，团队将其中性状较好的种子带去了海南进行加代繁育，通过3年5代繁育，留下三代株系谱，成功将“老品种”的种质资源保留下来。

培优推广 “酒香也怕巷子深”

走进上海正义园艺有限公司的大棚，一株株七宝黄金瓜瓜蔓被悬挂在棚内，“直立”生长。每株瓜蔓上结着2~3颗瓜，在技术人员的管理下，每颗黄金瓜的重量在250克左右，色泽均匀，金黄的瓜皮上排布着十条白白的筋。剖开一颗，尝起来软糯香甜，仿佛一口回到“小辰光”。
“接下来，就是提升品质，

扩大影响力，要提高产业化开发的力度。”基地负责人介绍。提纯复壮只能使黄金瓜无限接近原来的样子，考虑到七宝黄金瓜的商品性，要提升品质，还需要引入新的基因。因此，闵行区农技中心构建了七宝黄金瓜的诱变群体，并筛选出肉厚、甜度高的突变株作为育种亲本。
“我们的这个七宝黄金瓜目前来讲，抗病能力比较弱，霜霉病、白粉病容易大面积发生，影响产量。”负责人仍有些忧虑，七宝黄金瓜不耐储存，销售期短，同时，栽培过程较为精细，需要疏花疏果、及时整枝以保证光照，还需要进一步研究培育。据了解，目前种植七宝黄金瓜的农户全部由闵行区农技中心免费提供种子，其间，农技中心的技术人员也会定期前往基地进行指导。

此外，闵行区农业农村委员会对七宝黄金瓜进行了推广种植，区内种植面积逐渐增加，更拓展种植到对口援建的新疆泽普和云南保山等地区，产生了良好的社会影响。
2021年，七宝黄金瓜成功申请国家地理标志农产品，同时列入上海市种质资源收集和保护重点品种。
接下来，闵行将以“七宝黄金瓜”为主题，构建休闲文旅、观光体验的采摘园，挖掘文化内涵；打造“七宝黄金瓜”区域公共品牌，满足特色化、优质化和多元化的市场需求。同时，以“七宝黄金瓜”为原料，开发传统“腌瓜瓣”产品，找回传统老味道；启动文创创新产品的研发，如七宝黄金瓜汽水、手工皂、胸针及丝巾，通过设计创意，放大品牌效应，找回七宝黄金瓜“誉满江南”的名气。

