

资源县成功试种板蓝根青菜 桂林人的菜篮子将有新选择

不是“苦”药材 入口“甜”滋味

在人们的印象中，板蓝根是药，味道甜中带苦，通常用来清热解毒、凉血利咽。而你知道吗？板蓝根还可以成为“菜”。科研人员将菘蓝（板蓝根）和甘蓝型油菜杂交，研制出板蓝根青菜。如今，这样的板蓝根青菜在资源县车田苗族乡高海拔试验田成功试种。这不仅意味着市民的菜篮子多了一个新选择，而种植板蓝根青菜，也成为当地农业调结构、促增收的科技新样本。

板蓝根青菜。

资源成功试种 板蓝根青菜

近日，记者来到车田田头水村板蓝根青菜种植基地，在海拔约800米的高山上，这片被防虫网精心覆盖的菜地格外醒目。

基地负责人孟宪益指着长势喜人的菜苗解释说：“板蓝根青菜不耐热，最适宜的温度在15℃-23℃，30℃以上生长就会变得缓慢。我们这海拔高，有‘天然空调’的帮助，正好解决了夏天叶菜难种的问题。”

记者注意到，田地里的板蓝根青菜外观与油菜相似，单株株高60-120厘米，叶幅65-80厘米。相比油菜板蓝根青菜的茎更粗，能支撑起更加繁茂的枝叶。

据了解，该基地种植的板蓝根青菜由华中农业大学国家油菜工程技术中心研发，编号为“菘油1号”，正是由菘蓝（板蓝根）和甘蓝型油菜杂交而成。

孟宪益介绍说，板蓝根青菜的生长环境与油菜也相似，但种植、管护需要更加精细。这片约2亩的试验田精量穴播，株距、行距控制得当，每亩有效苗超6000株，为高产打下基础。严密的防虫网构筑起物理屏障，有效阻隔了山区常见的蚜虫、菜青虫等害虫，最大限度减少农药使用。“以前种油菜，直接撒种就行，现在得下‘绣花功夫’。”孟宪益说，试验田首茬已收获约400公斤，预计可采4茬，亩产约1200公斤。

口感清甜爽脆

维C含量是橙子的两三倍

板蓝根青菜试种成功，吃起来口感如何？会不会如平常吃的板蓝根药品一样苦涩呢？为了解答记者的疑惑，孟宪益现场清炒了一份。

记者夹了一根入口，口感爽脆，并且完全没有印象中板蓝根药品的苦味，取而代之的是清甜。其茎秆水分充盈，质地脆嫩无渣；叶片则保持着恰到好处的柔韧度，经烹饪后依然形态舒展，入口软滑适口。

孟宪益笑着说，“清炒最能激发它的鲜甜，简单焯水做凉拌或火锅涮煮也很好吃，而且久煮不易老，厨房新手也能轻松驾驭。”

不仅好吃，板蓝根青菜还有营养“硬实力”。据媒体报道：“农业农村部蔬菜品质监督检测中心（武汉）此前出具的权威检测报告显示，每100克新鲜板蓝根青菜中，维生素C含量高达98.4毫克。”也就是说，板蓝根青菜的维生素C含量是橙子的两三倍。

板蓝根和青菜结合在一起，它能像板蓝根那样“清热解毒”？是否可以当成抗病毒药物？

记者查阅资料了解到，参与板蓝根青菜研究的华中农业大学植物科学技术学院葛贤宏教授曾接受媒体采访时提到，板蓝根青菜属于十字花科类的蔬菜，而非药材，不能当作药品使用。湖北省武汉市第一医院临床营养科负责人孟庆彬在接受媒体采访时也表示，尚无证据支持“吃青菜=抗病毒”，板蓝根青菜并不能替代板蓝根药物。

将为桂林人的菜篮子 提供新选择

板蓝根青菜在资源高山试种成功后，在市场上也获得了回应。

孟宪益告诉记者，“第一茬产量不多，我们全部送给亲戚朋友和附近村民尝鲜，反馈非常好。大家都评价说清甜脆嫩，询问哪里能买到。第二茬还没开始采摘，已经有商超和餐饮企业打来电话咨询合作和求购了。”

孟宪益算了一笔账，板蓝根青菜管护成本高，市场供应量不高，当前批发价约在每公斤20元，相对于普通油菜来说，价格要高出好几倍。按试种产量估算，亩收益显著高于传统油菜。下一步，基地计划扩大种植面积，希望板蓝根青菜能为高山种植业带来更好的效益。

记者采访时，资源县农业农村局经作站站站长杨雄生也来到现场查看，确认这些板蓝根青菜的长势、抗性、产量均达预期目标。

杨雄生认为，资源县利用高山冷凉气候发展反季节、高品质叶菜的路子是可行的。他说，板蓝根青菜成功破解了资源县乃至桂北地区夏季叶菜供应少的问题，为桂林及周边城市市民的“菜篮子”增添了新选项。

资源县农业农村局副局长易敬华表示，板蓝根青菜的成功试种，是资源县农业科技创新的一次重要尝试。未来，将通过举办品鉴会、参加农产品展销会等方式大力推广板蓝根青菜，并继续引进和推广类似的高附加值农产品，助力资源县农业多元化、高品质发展。

记者石艳红 文/摄

板蓝根青菜种植需搭建小拱棚，覆盖防虫网，防止外部虫源侵害。

板蓝根青菜种植基地位于高山上，利用高山冷凉气候种植。

清炒的板蓝根青菜口感清甜。

板蓝根青菜的茎较粗壮，叶子呈墨绿色，叶脉清晰。