



观察

刘志全在解剖镜下观察红菜薹种质材料。



发芽

湖南省蔬菜研究所实验室，一粒红菜薹种子在培养土中刚刚发芽。



测量

宁夏中卫东园菜场仓库内，工作人员在测量菜箱的温度，以保证运输中的蔬菜新鲜。



打包

长沙海吉星蔬菜大市场，工人正在打包从中卫运来的红菜薹。

一把红菜薹的反季“出道”之旅

长沙晚报记者往返3200公里，追踪一粒红菜薹良种从湖南培育，到宁夏大田耕作，再到星城餐桌的完整产业链



宁夏中卫东园菜场仓库，分拣完成的红菜薹一捆捆整齐码放。



宁夏中卫和泰记蔬菜基地，无人机航拍视角下，数十组大型喷灌头在田块间同时作业。

● 图/文 长沙晚报全媒体首席记者 黄启晴 通讯员 吴艺飞

今天是第九个中国农民丰收节。丰收节前，记者往返3200公里，将镜头对准并记录湖南人餐桌上的鲜甜菜肴，聚焦湖湘种业创新的生动实践，追踪一粒良种从湖南培育到宁夏大田耕作再到星城餐桌的完整产业链。

红菜薹，是刻在湖南人味觉记忆里的鲜甜。

长久以来，它只属于凛冽秋冬、三伏盛夏的长沙市场，很难寻到它紫红色的身影。如今，一条跨越1600公里的产业链，把塞上的田野与湘江之畔的餐桌紧紧相连。

这不是在西北搞育种试验，而是一场“南蔬北种”的产业实践：湖南培育的耐热红菜薹品种从长沙出发，落地宁夏中卫冷凉土地规模化生产，再由一批来自贵州安顺的“菜客”精心管护采收，经由冷链跨越千余公里南下，让长沙人在夏天也能吃上这份冬日独有的美味。

种子的源头，在长沙。湖南省蔬菜研究所叶类菜育种团队为破解传统红菜薹不耐高温的难题，历经十年攻关，选育出“红芯”系列耐热红菜薹新品种。其中“五彩红芯1号”耐热表现突出，白天最高温32℃左右依旧可以正常生长。去年4月起，宁夏、青海、贵州多家蔬菜种植企业相继引种，当年5月底便迎来头茬采摘上市。

今年9月2日，记者跟随湖南省蔬菜产业体系叶类菜育种团队成员刘志全博士的脚步，从长沙奔赴中卫。作为品种研发方，他扎进连片的大田之中，观察株型、测量薹粗、品鉴口感，核查新品种规模化种植的真实状态，记录

水肥、气候给菜品带来的改变，把田间暴露出的问题逐条整理，反馈给长沙科研团队，为后续品种改良收集一线一手数据。

“品种是在湖南育出来的，但能不能种出好品质，要看大田里的真实表现。”9月3日，站在一望无际的中卫菜地里，刘志全蹲下身拨开菜叶察看菜薹长势，偶尔连根拔起植株比对根系发育。“同样的种子，实验室数据是一回事，上千亩大田规模化生产，会遇到完全不一样的考验。”刘志全的眼神坚定而自信。

而在满眼紫红色菜薹的背后，是一群背井离乡的贵州安顺“菜客”。每到春末，大批深谙种菜手艺的安顺菜农告别大山，一路北上来到宁夏，成为冷凉蔬菜基地的生产主力。整地、移栽、管护、采收，熟稔叶菜生产的全套工序，他们如同候鸟，追循着农时辗转各地田间。日复一日，他们在西北旷野照料这批源自湖南的蔬菜，将饱满油亮的红菜薹采摘、分拣、装箱，送入预冷车间。

9月4日晚间9时，宁夏中卫市和泰记蔬菜种植有限公司基地内，一箱箱带着西北田野气息的红菜薹装上冷链货车，开启1600公里的南下旅程。三十多个小时昼夜奔波，从中卫平原翻山越岭运抵长沙海吉星农产品市场。经过二次分拣流转，流向各大商超卖场与电商平台。

就这样，夏秋时节的长沙菜场，湖南人买到了本该属于冬天的红菜薹。一粒良种一来一回走过3200公里，也完成了从湖南培育到塞上大田再到湘江餐桌的“反季上市”之旅。

↑宁夏中卫，夜幕降临，一名菜农头戴矿灯站在菜田里，怀里抱着一捧刚采收的菜薹。



扫码看辣视频
育种育丰收



宁夏中卫东园菜场仓库内，几名年轻工人在分拣红菜薹。



载着红菜薹的冷链货车启程开往南方。