



工作人员在三亚过岭文门蔬菜基地采收蔬菜。

清晨的阳光洒进三亚过岭文门常年蔬菜基地，一垄垄上海青、黑叶白菜青翠鲜亮，工人正弓腰俯身，利落地收割成熟叶菜，一棵棵脆嫩的青菜被整齐装进筐，刚离开泥土的鲜菜很快装车，直通三亚市民的餐桌。

每到夏秋高温多雨时节，三亚常被叶菜“怕热、怕雨、病害多”难题困扰，本地鲜叶菜供给缺口大，不少品类只能依靠外地调运补位。如今，一场围绕种子的试验正在改写热带种菜的困局。近日，三亚市热带农业科学研究院过岭文门常年蔬菜基地传来测产喜讯：经过层层筛选的6个耐热耐湿叶菜品种交出亮眼答卷，亩产区间为1800公斤至2500公斤。为了稳住百姓菜篮子，三亚市农业农村局以“选好一颗种”为支点，从品种筛选、技术配套到推广落地等方面开展系统性破题工作。

□南国都市报记者 利声富

# 选好一颗种 稳住“菜篮子”

## 三亚筛选耐热耐湿叶菜品种，破解夏秋蔬菜保供难题

### 一颗种子的突围

6个品种出圈  
最高亩产2500公斤

10月25日，三亚过岭文门常年蔬菜基地里，随着工人熟练的收割，一筐筐刚采下的上海青、黑叶白菜被搬上车，发往市场。这些看似普通的叶菜，背后是一场持续数月的“选种竞赛”。近日，该基地从多个候选品种中优中选优的6个耐热耐湿叶菜品种完成测产，亩产量1800公斤至2500公斤。其中，上海青品种“夏靛519”亩产达到2500公斤，“夏翠50”亩产约2250公斤，土培、水培表现都好，主打耐热、抗性强、产量稳。“今年我们重点筛选这6个品种，主要针对三亚高温高湿天气，筛选耐热、耐湿、抗性好的蔬菜品种，提升菜品品质、稳定蔬菜产量。”基地负责人刘龙心说，6个品种覆盖基地主推的优质常年蔬菜品类，包括上海青“夏靛519”、黑叶白菜“红玫瑰2号”、菜心“夏抗3号”、“夏翠50”、“粤翠3号”、尖叶菜心“阿牛238”等。

作为三亚重要的“菜篮子”保供基地，过岭文门常年蔬菜基地依托光温水热资源，配套标准化田间管理、绿色种植技术、科学化水肥管控，把“夏天种菜难”逐步变成“本地叶菜稳供”。目前，基地可供应黑叶白菜、上海青、菜心、小白菜、空心菜、本地地瓜叶等10种叶菜，地头价约4元/公斤，直供本土农贸市场和平价网点。“品种选对了，夏天也能种出好叶菜。”刘龙心说，把好品种、好技术一起送到周边农户手里，本地蔬菜才能种得下、供得上、卖得稳。

### 一片闲田的唤醒

南繁闲季试种  
8个外地品种“安家”三亚

三亚的“选种版图”不止于常年蔬菜基地。每年冬春季，三亚冬季瓜菜畅销全国；但夏秋季，南繁科研用地往往陷入闲置。为此，三亚因地制宜利用南繁闲置土地，试种20多个外地蔬菜品种，经专家科学评估测产，选出8个在夏季高温条件下表现优异的蔬菜品种。

据了解，20亩三亚南繁闲季蔬菜品种筛选及示范推广大棚分为四个区域，种植菜心、空心菜、红苋菜、紫罗勒、紫油菜、绿苏、白云快菜、粉果番茄等20多个外地品种——均为三亚地区少有、市场需求较大、经济效益较高的蔬菜。

为确保试种蔬菜健康成长，项目方在大棚设施和日常管理上下足功夫：防虫网减少农药使用次数，保障农残安全；遮阳网有效降低棚内温度；水肥一体化灌溉和生物肥料、绿色植保手段，提升品质 and 安全性。园艺专家现场测评后，最终选出8个“优等生”。随后，有关部门将把优秀种植方案和技术要点整理成技术手册，发放给农户参考学习。

“这些品种的示范种植和推广，既能提升三亚夏季蔬菜供给能力、促进农民增收，又可破解南繁科研用地夏季闲置难题。”三亚市农业农村局相关负责人介绍。一季试种，两头受益——闲田不闲，菜篮更满。

### 一套技术的加持

水培提速一倍  
芽苗菜填补淡季缺口

良种之外，良法同步升级。三亚打破传统地面种植方式，大胆应用水培技术，在基地推广种植水培蔬菜。在过岭文门常年蔬菜基地，水培技术正在改写叶菜的生长节奏：一棵水培蔬菜从种子到收获，夏季只需20天左右，冬季25天左右；而同样的蔬菜在土壤里生长则需要45天左右。

同时，针对每年6月至9月传统蔬菜淡季、许多蔬菜只能靠外调的“堵点”，三亚市农业农村局、三亚市热带农业科学研究院因地制宜，积极探索发展特色黑豆芽、花生芽、豌豆苗和萝卜苗等四种特色芽苗菜。“芽苗菜生长周期短，生产不受外界环境限制，生产效率和经济效益都不错。”三亚市热带农业科学研究院副院长罗丰说。此外，三亚还探索尝试“鱼菜共生”新模式，以科技赋能“菜篮子”高效发展。

在此前举办的夏秋季耐湿蔬菜新品种现场观摩会上，三亚重点推介了“夏优白1号”白菜、“粤翠3号”菜心、“金蔬7号”快菜、玉丽油亮青梗菜、杂交小青菜等一批表现优良的叶菜品种。这些品种耐热性与抗病性优异，在高温、高湿环境下仍能保持旺盛长势，可有效减少病虫害发生，尤其适合大棚设施栽培。而且，这些品种口感、外观表现突出，叶菜鲜嫩爽脆，纤维少，株型整齐，色泽鲜亮，商品价值高。

### 从一颗种到一篮菜

良种良法配套  
夯实稳产保供根基

从“怕热怕雨”到“耐热耐湿”，从“外地调运补缺口”到“本地基地稳供给”，三亚的破局逻辑清晰：以品种筛选为起点，以技术配套为支撑，以推广落地为终点。

近年来，三亚市农业农村局多措并举推广耐湿耐热蔬菜新品种和叶菜水培新技术，推荐适宜夏秋季种植的耐湿耐热蔬菜新品种、蔬菜抗高温多雨抗旱技术等，分别筛选出适合三亚种植的苦瓜、丝瓜、空心菜、菜心、芥菜等品种。海南省冬季瓜菜产业技术体系南部综合试验站也向农民推荐适合南部市县种植的苦瓜、丝瓜、黄瓜、空心菜、菜心、芥菜等耐湿耐热品种。三亚市热带农业科学研究院则从整地、播种、肥水、病虫害防治等环节推介夏秋季适栽瓜菜品种及配套技术。

从过岭文门的6个“出圈”品种，到南繁闲季的8个“优等生”，再到水培蔬菜、芽苗菜——三亚的“菜篮子”工程，正从一颗种子开始，把“夏天种菜难”一点点变成“本地叶菜稳供”。随着更多良种良法落地田间，三亚夏秋叶菜自给率持续提升，“本地鲜”平稳端上市民餐桌，便有了最扎实的底气。

“随着一批耐热耐湿蔬菜良种持续推广落地，叠加标准化种植技术普及，三亚夏秋叶菜本地自给率有望稳步抬升。”三亚市农业农村局相关负责人介绍，三亚将以品种创新撬动供给能力升级，让更多“三亚本地鲜”稳定端上市民游客餐桌。



三亚过岭文门蔬菜基地种植的蔬菜。(本版图片由三亚市热带农业科学研究院供图)