

■ 阅读提示

马铃薯,也称土豆、洋芋。在大多数中国人眼中,马铃薯是餐桌上经常出现的蔬菜。张承地区,既是河北马铃薯的主要种植区,也是全国商品薯、种薯的重要产地。

虽然今天中国马铃薯产量已经位居世界第一,但是马铃薯并不是中国本地作物,而是外来作物,其引入中国的时间不过几百年。

从南美洲到欧洲,再到传入中国、落地生根,本为“洋作物”的马铃薯,走出了一条颇为成功的“国产化”之路。

张承马铃薯的引进路线图

□ 河北日报记者 王思达

▼ 坝上地区,人们正在收获土豆。 武殿森摄



2020年3月6日,武安市淑村镇白沙村的村民在给种植的土豆覆膜保墒。 新华社记者 王晓摄

■ 相关

研究马铃薯的人不少,爱吃马铃薯的人更多。但作为一种“其貌不扬”的食物,马铃薯在各类文学作品中“出镜率”并不算高。

然而,当代著名作家、散文家汪曾祺却对马铃薯十分钟爱,他和坝上马铃薯的特殊缘分,也被人们传为美谈。

“到马铃薯陆续成熟时,就画薯块,画完了,就把薯块放到牛粪火里烤熟了,吃掉。我大概吃过几十种不同的马铃薯。据我的品评,以‘男爵’为最大,大的一个可达两斤;以‘紫土豆’味道最佳,皮色深紫,薯肉黄如蒸栗,味道也似蒸栗;有一种马铃薯可当水果生吃,很甜,只是大小,比一个鸡蛋大不了多少。”

这段十分生动的描写,来自汪曾祺的散文集《草木春秋》。

说起汪曾祺与坝上马铃薯的缘分,按汪曾祺的说法,其实是“因祸得福”。

1959年,他从北京到张家口沙岭子参加劳动,因为表现好,且有美术才能,便被分配到沽源马铃薯研究站画画。

从首都北京来到当时还比较落后的坝上地区,本是大多数人都难以适应的“苦差事”。不曾想,汪曾祺反而因此过上了“神仙过的日子,因为田野里的土豆比超市里的有趣得多”!

地处坝上地区的沽源是供应全国种薯的基地,集中了全国各地上百个品种的马铃薯。从此,汪曾祺天和马铃薯打交道。他回忆,这里没有领导,不用开会,没有监督,就他一个人,自己管自己,非常惬意。

刚开始,正是马铃薯开花的季节,他每天上午趁着露水,到试验田里摘几朵漂亮的马铃薯花,插在玻璃杯里,然后对着花描画。下午则画马铃薯的叶子。

等天渐渐凉了,马铃薯逐渐成熟了,又开始画马铃薯的果实。先画一整个马铃薯,然后再切开,画一个剖面。这些活儿对汪曾祺来说,都是小菜一碟,所以工作很轻松。

都画完后,马铃薯就没用了。放着很快会氧化、变质,扔了可惜。所以汪曾祺便“随手埋进牛粪火里,烤烤,吃掉”。汪曾祺曾自豪:“我敢说,像我一样吃过那么多品种的马铃薯的,全国盖无第二人。”

在沽源县画了两个月的马铃薯后,汪曾祺心满意足地返回到沙岭子农科所,开始画《中国马铃薯图谱》。但纸和颜料却成了他最大的困扰,于是便想起了在北京的好友黄永玉,就写信求助,很快便得到了满足,并每隔半月或一月就写信过去,索要纸和颜料。为此,他还写了一首长诗寄给黄永玉,其中有这样两句:坐对一丛花,眸子炯如虎。

可惜的是,《中国马铃薯图谱》的画稿后来由于各种原因丢失。汪曾祺后来虽也提到过画稿,但却没有丝毫的惋惜,反而得意地说:“我三生有幸,否则我绝不可能学会画马铃薯的花、叶子和薯块,还尝遍了各种马铃薯的美味。现在马铃薯画得更好了,想画得不像都不容易了。”

整理/河北日报记者 王思达



汪曾祺画的坝上地区马铃薯。 资料图片

汪曾祺和坝上马铃薯的缘分

土豆不土 马铃薯的引进

的奇特地下果实,“煮熟后变得柔软,吃起来如同炒栗子一样,外面包着一层不太厚的皮”。这就是今天人们熟知的马铃薯。

后来,欧洲人把马铃薯和玉米一起带回了欧洲,并随之传到世界各地。那么,马铃薯究竟是何时进入中国的呢?

“由于缺乏早期的文字记载,以及文字记载中存在作物名称混淆等原因,对于马铃薯传入中国的具体时间,专家们的看法至今难以统一。”中国农业大学副教授、马铃薯专家张呈栋介绍。

根据已故历史学家何炳棣的研究,中国地方志中有关马铃薯的资料远比同是从新大陆引进的甘薯、玉米和花生少。目前,可以查到、可鉴别为有马铃薯记载的地方志共65种。

目前已知较早有关马铃薯的记载出现在明朝末年。如明万历年间(1573—1619年)蒋一葵撰著的《长安客话》记载:“土豆,绝似吴中落花生及香芋,亦似芋,而此差松甘。”

“该书作者蒋一葵为万历朝进士,也有一部分学者认为以上记载的

《长安客话》是其在京任职期间,走访北京古迹、形胜与奇事等撰成,因而具有一定的可信度。”张呈栋说。

无独有偶,万历年间的另一文人徐渭亦有五律诗《土豆》一首:“棒实软不及,菰根(注:茭白)旨定雌。吴沙花落子,蜀国叶蹲鸱。配茗人犹未,随箸箸似知。娇饕非不赏,憔悴洗纱时。”

有专家认为,徐渭一生辗转南北,见闻广博,却为区区土豆作咏,将其视作为上等美食,足以说明马铃薯在万历年间仍属于难得一见的稀罕之物。

此外,明代农学大师徐光启对马铃薯也青睐有加。其所著的《农政全书》中就有一段与马铃薯相关的详尽描述:“土芋,一名土豆,一名黄独。蔓生叶如豆,根圆如鸡卵,肉白皮黄,可灰汁煮食,亦可蒸食。又煮芋汁,洗腻衣,洁白如玉。”

这段描写中提到的“土芋”,从根蔓形状、外观颜色到烹食方法,与现代马铃薯近乎无异,可以推断出徐光启当日所见所食之“土芋”很可能就是今天的马铃薯。

也有部分学者认为以上记载的

逐步推广 马铃薯进入河北

映出马铃薯的栽种范围在逐步扩大。

清代中叶后,中国人口骤增,人们对粮食的需求也与日俱增。面临粮食危机,人们开始寻求水稻、小麦等传统作物的替代品,来自美洲大陆的马铃薯便被纳入考虑的范围。在这样的社会背景下,马铃薯迎来了第一个种植高峰。

自乾隆初年始,户口管理日益放松,农民得以自由迁徙,大规模的移民垦殖活动兴起。伴随着移民迁徙的步伐,马铃薯的薯种及种植技艺流传得更远,就连相对偏远的西南、西北地区及陕南高原也开始尝试栽种。所幸,马铃薯的表现并未令人失望,它不但很快适应了复杂的自然环境,而且产量颇高,远超一般高原作物。

史料记载,嘉庆年间汉中知县严如煜称,单株马铃薯普遍可结实数十、数十颗,哪怕是一块贫瘠的沟地,也往往能产出数十石马铃薯。考虑到当时的种植条件和技术,这已是相当惊人的数字。

至道光年间,马铃薯进一步传播到山西中部、北部,其后山西更发展为中国马铃薯的主要产区。马铃薯的到

来受到了山西人民的极大欢迎,当地人根据地域特色,亲切地称这种花白茎大的作物为“山药蛋”。当时马铃薯产量之高,竟已达年收数百万石的地步。

马铃薯的移植频频传来捷报,使更多人认识到这类作物潜在的经济价值。在政府的大力推广下,马铃薯的种植在全国蔚然成风,北至河北坝上高原、内蒙古高原、东北地区,南至闽粤等地,几乎随处可见马铃薯的踪影。

至此,跨越明清两个朝代,外来的马铃薯终于在中国各地落地生根。随着这种传播,中国人对马铃薯的食用方法也在不断改进。

明代末年,马铃薯刚刚进入中国,面对这种从未见过的“古怪”作物,即便是经验丰富的大厨,也不知如何烹饪。

“从当时的一些诗文中可以看出,可能因为马铃薯外表与传统作物芋头很相似,又同样出自地下,人们便将其视为芋类的一种,并仿效烹调芋头的方式对其或蒸或煮。虽然马铃薯曾是宫中宴饗的高级食材,但出于安全考虑,宫廷御厨们并不敢贸然开发新做法,更罔论变着花样折腾。在整个明代,人们关于马铃薯最初也是最后的

独一无二 坝上地区的优势

为什么马铃薯在这一区域生长品质好?为什么这一区域适合种植马铃薯种薯?这些问题,也在马铃薯推广过程中困扰了人们很长时间。

“马铃薯进入中国后,表现出了极为广泛的适应性,北起黑龙江南迄海南岛,哪儿都能种。极强的适应性,是马铃薯得以迅速推广的重要原因。”张家口市农科院原副院长杨才介绍。

然而,人们在种植过程中逐渐发现,并非所有地方的马铃薯都产量高、品质好,也不是所有地方的马铃薯,都适合作为种薯。

人们发现,平原地区种植的马铃薯,不但产量低,且不能作为下一季用种。因此,上世纪70年代前,平原地区种植的马铃薯,每年都要从坝上、东北、西北等冷凉区调运适宜当地种植的品种。但是,即便从外地调来的种子,也只能保证“当年好”,如果自己留种继续种植,结果又变成“第2年衰,第3年变成枣”,几乎没产量。

关于平原地区马铃薯退化的原因,学术界曾经有过大量研究和争论。直到20世纪中叶以后,人才逐渐达

成共识:引起马铃薯退化的原因是马铃薯病毒。

“虽然马铃薯在各地都能生长,但由于马铃薯原产地是海拔3800多米的高原,高温会激活附着在它身上的马铃薯病毒,导致马铃薯出现退化:叶片卷曲、花叶皱缩、植株变矮、薯块变小……各种异常之下,产量也会逐年下降,甚至收不回种子。”杨才说。

马铃薯病毒,至今无药可除。但专家们发现,在高海拔、高纬度的冷凉地区,退化的程度要轻一些。

中国近现代植物病理学家林传光曾在试验中发现,同样的薯种,同样的技术条件下,在张北高原的种植,一直保持稳定高产,只有个别植株出现花叶皱缩;而在北京平原的种植,第二代就出现了严重退化,产量下降了2/3;在海拔居中的张家口市附近,经过两三代后也出现了完全退化。

“这也意味着坝上高原应该在马铃薯产业发展中发挥更重要作用。”杨才介绍,科技工作者自上世纪50年代就在坝上开始了马铃薯育种工作,其中培育脱毒种薯,就是重要研究方

“土豆”并非今天的土豆,马铃薯最早传入我国时间应为18世纪前后。但目前的主流观点认为,马铃薯最早传入我国时间应为万历年间。

万历以后,作为外来新鲜物种的马铃薯逐渐跻身宫廷美食的行列。明代晚期刘若愚所著的《酌中志》记载,一般在正月十六之后,宫中灯市最为繁盛热闹,天下珍馐百味云集于此。其中便有“辽东之松子,蓟北之黄花、金针,都中之山药、土豆”。

“在上百种珍味里,马铃薯从口感到卖相均平淡无奇,却能稳居京都特产之位,必然有其独特性。事实上,对于食遍天下、口味刁钻的皇族贵胄来说,马铃薯最吸引人之处便是其来自异域而已,以马铃薯入宴,不过是吃个新鲜。”张呈栋表示。

虽然马铃薯在明末时便漂洋过海,传入中国,但由于其品种的特殊与罕见,仅有达官显贵方能享用。明代上林苑虽有专司蔬菜种植的“菜户”,在筛选、培育马铃薯上有一定技术优势,但它毕竟是服务于宫廷的机构,既不会大面积栽种马铃薯,更不可能将薯种和种植技艺传入民间。所以,此时马铃薯虽已被引进中国,却不过偶尔现身于富贵人家的餐桌上,民间百姓并无此等口福。

记忆,便只是舌尖上那点淡淡的滋味。”张呈栋说。

到了清代,马铃薯的做法有了进步,开始打磨成粉,与荞、麦等主食一同烹煮。如清代《三省边防备览》记载,因土壤肥沃之利,汉川县粮食产量甚高,为防止马铃薯堆砌腐烂,当地人便想方设法地将薯片晒干保存,而晒干后的马铃薯片便可磨粉,和苦荞、燕麦等做成饼、馍。这种做法虽依旧有些寡淡,但比之单纯地蒸或煮还是有一丝新意的,更重要的是,它能贮藏宝贵的粮食。因此,较长的一段时间里,马铃薯粉在全国多地颇为盛行。

而在偏远山区,由于环境恶劣、粮食缺乏,马铃薯渐渐晋升为主食,其做法也开始丰富起来。如湖北房县因山地较广,故人们多种植马铃薯,并习惯性地“烧洋芋为食”,其中“烧”便是主要做法。此外,山西人关于马铃薯的做法更是五花八门,“羹糜煨灼,无不宜之”,更甚者还将马铃薯的叶子入菜,不失为一种新吃法。

其后,经过不断尝试与努力,马铃薯的烹调方式已日臻纯熟,既能糅合米面做成点心小吃,又能切成丝、片、块状作为主料或配菜,可谓千变万化。而能把口味清淡的马铃薯炮制出一道美味佳肴,既源于时间的打磨,更有中国人在饮食文化上的不懈努力。

向之一。

原张家口地区坝上农科所在1978年率先取得了突破。他们培育了一种名叫“虎头”的种薯,不仅能抗病毒,还能抗晚疫病,抗旱性强,产量也高,与当时推广的品种相比能增产33%—107%。1983年,河北、山西、内蒙古三地栽培面积即达150万亩,还获得了原农牧渔业部技术改进一等奖和国家科学技术进步三等奖。

几十年过去之后,我省的脱毒种薯研究不断取得进展。2019年6月13日,农业农村部公布了第二批国家区域性良种繁育基地名单。至此,我省张家口市和围场满族蒙古族自治县先后被确定为马铃薯良种繁育基地。

目前,围场马铃薯种植面积达75万亩,占全省播种总面积的四分之一;总产量165万吨,单品作物产量居全国首位,产值突破23亿元。此外,围场近年来还先后获得“中国马铃薯之乡”“全国马铃薯种薯和商品薯基地县”“全国马铃薯绿色食品原料标准化生产基地县”等称号;张家口全市种植马铃薯160多万亩,年产量约为240万吨,主产区在坝上地区的张北县、康保县、尚义县、沽源县等县,主栽品种冀张薯8号、夏波蒂、大西洋、冀张薯12号等。