

# 冬奥“小众菜”有望 批量供应北京市场

大兴区长子营镇的现代农业设施基地大棚里，菜农已开始收获新一茬的意大利香菜、迷迭香、芝麻菜等香辛蔬菜，冬奥会之前，这类“洋蔬菜”在京郊大棚里成规模种植的较少，有些连种子都罕见。冬奥期间，基地里生产的20余种“小众菜”满足了各国运动员们的“家乡味蕾”。3月下旬，笔者跟随市农业农村局到基地调研时了解到，冬奥结束之后，这些“小众菜”并不会功成身退，而是根据市场反馈与市民口味，有望持续供应市场，丰富市民餐桌。从初期来看，20多种蔬菜里，“芝麻菜”是认知门槛最低也最好卖的。

在大兴区长子营镇农业设施基地的一栋大棚，一股特殊的类似芝麻的香气扑鼻而来，随着气温回暖，大棚里一茬又一茬的“芝麻菜”相继成熟。池学礼拿着小镰刀，正带着菜农们一起收割着“芝麻菜”。这个基地的蔬菜大棚，在北京冬奥会期间承担了向运动员供应“家乡菜”的使命，如今冬奥会已经圆满落幕，但精心栽培的各种蔬菜依旧长势喜人。

池学礼在基地工作了多年，菜农们都爱叫他“池师傅”。和农田、蔬菜打了大半辈子交道的池师傅，自北京开始批量引进蔬菜品种之后就种过不少新奇的蔬菜品种，但冬奥会期间基地供应冬奥会运动员餐桌的20余种香辛蔬菜中，个别品种连池师傅也不太熟悉。“当时最困惑的是冬奥供应点名需要的‘意大利香菜’，最后还是在蔬菜专家的‘科普’下才知道学名叫平叶香芹，是部分欧洲国家腌制酱菜中最

供应冬奥会运动员餐桌的20余种香辛蔬菜，最终顺利端上了运动员的餐桌，让他们在比赛中品尝到了“家乡的味道”，这既离不开北京现代农业先进的种植技术、生物及物理防治技术等，也离不开池师傅和种植户们终日的精心呵护。

冬奥场馆讲究后续利用开发，其实冬奥的直供蔬菜也一样有机会延续下去，毕竟是好不容易找来的蔬菜种子与研究出的种植方法。

3月23日，相关专家到基

走出“小众菜”种植大棚，附近的一个加工车间里全然是另一番景象，食品级标准的“全副武装”工作人员在完全封闭的操作间里进行着作业。蔬菜要经过摘、切、洗、消毒、二次漂洗、脱水、挑选、包装、金探、装箱等诸多环节，最终被运往指定的仓库。

除了大棚里生产的“小众菜”，基地的鲜切蔬菜，即食鲜切蔬菜和蔬菜原料等也都端上过冬奥会的餐桌。为了保证食品质量，蔬菜走出基地需要“过五关斩六将”。冬奥结束了，供应市民餐桌的鲜切蔬菜是否还遵循着同样的标准？

## A

### “北京菜篮子” 里的外国“家乡菜”

重要的原材料，在北京的一些五星饭店有，但规模供应的比较少。”池师傅称，最后是在北京市农林科学院的专家帮忙下才找到了种子。

除了平叶香芹，一些“小众菜”虽然在2008年奥运会以后有过一些种植经验，但冬奥会期间，北京冬天极寒天气等特殊条件还是给菜农们的种植带来了些许挑战，就像紫苏和罗勒喜欢长日照，温度高才能正常生长，可冬奥会期间北京曾出现极寒天气，超低温气候条件显然不是这两种蔬菜喜欢的。于是，基地就专门在大棚里增设了补光设备，通过持续

补光加温等科技措施，来弥补气温的短板。“温度、湿度、长势随时都监控着。”

据市农业农村局有关部门负责人介绍，北京其实从很早就开始大量引进蔬菜品种。“作为技术储备，2008年北京奥运会时就引入了30多种香辛料蔬菜，后期都形成了本地化生产，京郊有基地已种植10多年了，但他们日常仅需种植几个大棚，就能满足首都五星级酒店的需求。2017年至2019年，又再次引入香辛蔬菜20多种，并明确了这类蔬菜的冬季种植技术规范体系。”该负责人介绍，2021年，依据冬奥会及市场需要，北京对这些引进蔬菜进行了规模化种植。不仅如此，冬奥期间，市农业农村局还结合农产品质量的日常管控规范，细化了产地环境、投入品使用、采收包装、贮存运输等环节的管理规范，确保冬奥蔬菜的商品品质。

的烹饪方式，可以不断创新。

目前，池师傅的“小众菜”种植任务依然继续着。北京市裕农优质农产品种植有限公司总经理常希光表示，基地供应冬奥的20余种香辛蔬菜，有一些品种已经开始持续供应市场。池师傅介绍，“目前20多种菜里，属‘芝麻菜’卖得最好，接受程度最高。”据了解，这种“芝麻菜”不但让大棚种植时有芝麻香气，单独品尝也有独特的芝麻味道，作为配菜受到不少人喜爱。

个环节都必须严格遵守防疫规定。“市民买回家就直接吃的蔬菜，质量品控必须得到保证。”

拆包即可食用的净菜既方便了市民生活，也从源头上缓解了城市厨余垃圾处理压力。去年年底，市农业农村局联合市商务局印发了《关于逐步推进净菜上市工作的指导意见》，在全市逐步推进净菜上市，当年即实现每天垃圾减量20%。池师傅所在的基地，每年在生产加工环节就减少了4000吨尾菜流向城市，这些尾菜在基地还可以变废为宝，用来养蚯蚓改造大棚土壤，或是重新加工处理成肥料回馈土壤。（曹晶瑞）

## B

### 冬奥蔬菜有望持续 丰富市民餐桌

地调研时，还有专业人士建议，其实可以开发冬奥蔬菜食谱，毕竟诸如香茅、欧当归、车前草等蔬菜，北京市民不太熟悉，同时这些北欧及东欧增加菜品风味的重要食材，也可能有适合中餐

## C

### 鲜切净菜 拆包即可食用

常希光介绍，你们看到的各环节要求，我们日常供应市场也是这么做的。冬奥结束，供应市场的蔬菜依旧会按照标准落实种植环节的绿色安全生产，生产加工以及配送环节的规范和流程将更加熟化和固化。疫情防控从严从紧，基地所有涉及蔬菜供应的人员在每

# 北京“菜篮子”供应稳定

本报讯 王维祯 货运、冷链的管理再度升级，北京对生活必需品的供应供给从未松懈。日前，从北京新发地市场、永辉超市等批发零售企业了解到，企业积极备货，确保北京消费市场供应稳定。

“目前，市场内蔬菜日供应量在2万吨以上，供应充足”，北京新发地市场宣传部长童伟表示。为应对前几日的降雪天气，北京新发地市场已经组织商户加大农产品采收储货的力度。

在fudi仓储会员店生鲜区货架上，西红柿等蔬菜以及肉类等品种丰富，供应充足。另外，在物美超市鲁能美丽汇店内，生鲜蔬菜货架上摆放齐全。

不过，部分蔬菜价格会出现小幅波动。农业农村部监测数据显示，3月23日“农产品批发价格200指数”为134.01，比前一天上升0.07个点，“菜篮子”产品批发价格指数为137.00，比前一天上升0.09个点。重点监测的28种蔬菜平均价格为5.72元/公斤，比前一天上升0.5%。3月23日价格涨幅前五名的是鸭梨、平菇、青椒、菠菜和巨峰葡萄，幅度分别为5.0%、3.1%、2.3%、2.3%和2.2%。

批发、零售企业在积极保供的同时，还有来自交通防疫管控下的对企业人力、资源调配的考验。近日，北京市交通委员会发布消息，全市交通运输行业在常态化疫情防控措施的基础上，结合当前疫情防控形势，进一步强化管理，全力守护乘客平安出行。

道路货物运输行业从严、从实、从细落实疫情防控措施，并积极主动做好物资供应保障工作，全力保障城市日常供应。另外，北京还将紧盯冷链食品运输环节疫情防控，各区交通运输管理部门认真落实从业人员备案管理、核酸检测等工作，加大对食品冷链运输企业的监督检查力度。同时，积极主动做好物资运输保障工作，加强运力储备，成立应急保障车队，积极协调为应急物资运输车辆提供通行便利。

不仅是货物运输，冷链也是此次交通疫情防控中的重要一环。北京商报记者在走访中了解到，在进口冷链商品选购时，永辉超市也提醒消费者佩戴一次性手套挑选商品。同时，永辉超市还贴出了北京对进口冷链食品的防疫要求，其中提到，进口冷链食品应与国产冷链食品分库或分区存放，在售卖时应设专区或专柜，配备一次性手套等防护用品，并在包装或柜台明显处一一对应加贴“北京冷链”二维码，同时负责进口冷链商品的工作人员应持有核酸检测阴性报告方可入职。

据了解，自2020年11月1日起，北京市冷链食品追溯平台正式运行，实现对进口冷藏冷冻肉类、水产品的追溯管理。

“北京冷链”通过实施“首站赋码、进出扫码、一码到底、扫码查询”的管理模式，对进口冷藏冷冻肉类、水产品在京流通开展追溯管理，力求做到“来源可追，去向可查”，为精准防控再添助力。

# 今年油菜籽产量 预计超1450万吨

本报讯 李栋 近几年，我国油菜籽价格呈上涨趋势，农户种植积极性明显提高。专家预计，2022年我国油菜籽产量有望再创历史新高，预计产量达到1450万吨以上。

中央一号文件明确，大力实施大豆和油料产能提升工程。在长江流域开发冬闲田扩种油菜。

据江西省瑞昌市的某油料加工企业负责人介绍，现在通过产销对接的方式和当地合作社、种植大户签约了定向收购协议，鼓励农民种植高品质油菜。“目前，当地油菜的订单收购率达到了50%。”

近几年，油菜籽价格整体呈上涨趋势。数据显示，3月下旬，各主产区油菜籽收购价在6000~6500元/吨，相比2015年收购价的5100元/吨上涨17%~27%。油菜籽价格的上涨，带来的是种植收益的提升，

农户种植积极性明显提高。

国家粮油信息中心分析师郑祖庭表示，近3年我国油菜籽种植面积呈增加态势。当前我国油菜籽大部分处于开花期，如果后期不出现极端天气，2022年我国油菜籽产量有望再创历史新高，预计产量达到1450万吨以上。

“我国油菜籽均用作榨油消费，其中，国产油菜籽主要用作生产小榨浓香菜油，年均榨量在1300万吨左右。”郑祖庭介绍，在进口量方面则呈现下降趋势，近3年油菜籽年均进口量283万吨，明显低于2014—2018年均值的451万吨。

“未来，随着大力开发冬闲田、推广油稻轮作、扩种南方冬油菜，油菜种植面积和产量还将持续增长。到2025年，我国油菜籽种植面积有望达到1.2亿亩左右，产量达到1800万吨。”郑祖庭说。