

近日,在京郊多个现代农业产业园的蔬菜大棚里,绿油油的黄瓜顶花带刺,西红柿泛着红晕笑脸相迎,地垄里的樱桃萝卜也拱出地面等待采摘。成片的玉米在微风中摇曳沙沙作响,仿佛在演奏着丰收的赞歌。从改良土壤到播种、灌溉,北京市农业技术推广站名优蔬菜专家曹华50多年始终亲力亲为,做好品质把控,引导农民用科学的方法种植蔬菜提质增效。他带头恢复多个老北京口味蔬菜、推广迷你蔬菜,只为留住老百姓“舌尖上的乡愁”。

老百姓身边的黑科技之食

“科技+农业”让田野留住“舌尖上的乡愁”

恢复老北京传统蔬菜 唤醒记忆中的老味道

入口即化的核桃纹白菜、味香浓郁的五色韭、瓢沙“苹果青”番茄、北京名菜烧茄子的最佳食材七叶茄……多年前,曾有一批土生土长的北京“老口味”蔬菜,因其品质好、风味浓受到了市民的喜爱,但随着市场的丰富、种质退化和杂交品种的引进,“老口味”逐渐退出了北京市民的餐桌。

十多年前,工作在农业技术推广工作第一线的曹华发现,市场上真正缺少的不是批发市场的普通蔬菜,而是真正生态农业生产出来的“儿时的味道”。他带领北京市农业技术推广站的同事们,利用科技手段,恢复了北京“老口味”蔬菜的种植,并提升品质,让它们更适应市场需要,唤醒了“老北京们舌尖上的记忆”。

从2009年开始,曹华进行老北京传统口味品种的恢复种植工作,首先就需要进行种子的收集和技术储备工作。“以七叶茄、核桃纹白菜为例,多亏了卢沟桥种子站王振林老先生贡献出珍藏了三十多年的七种蔬菜老种子,经过不断克服各种困难做实验、繁育种子,才把七叶茄恢复种植成功。”

经过几年摸索,推广站率先在四个品种上形成了成熟的技术规程。针对有机肥减少的变化,他们通过生物菌腐熟有机肥或直接将生物菌肥施到地里,再配以麻渣、豆粕,能有效减少随水冲施有机肥带来的细菌感染,显著提高了品质;针对病虫害增多的变化,他们采取农业措施轮作倒茬,配以黑光灯、糖醋盆、防虫网等物理措施,再加上辣根素、除虫菊、引入“天敌”等生物措施集中防控。

曹华介绍,本市老口味蔬菜品种的挖掘和恢

复至今已有14年。最早“复活”的是花叶心里美萝卜,这种萝卜皮薄、肉脆、多汁,果肉红艳,据测定其维生素C、核黄素、铁等含量比梨还高,故有“萝卜赛梨”之称,曾为清廷贡品。此后,在2010年至2011年,本市先后恢复了大核桃纹白菜和小核桃纹白菜。这两种菜叶像核桃皮一样布满褶皱,叶嫩帮少,味道清甜,纤维少,易煮食,耐寒耐储藏,但此前因产量较低,导致被新推广的杂交白菜占据市场。

据了解,自2012年至2015年,市农业技术推广站以每年一至两个品种的频率相继恢复老口味蔬菜品种。十多年来,全市各区已加大了对老口味蔬菜的恢复,在顺义食为生态园、通州金福艺农番茄园、北京京朝花园农业发展中心等60多个示范点开展种植示范工作,恢复种植花叶心里美萝卜、核桃纹白菜、北京刺瓜、北京秋瓜、苹果青番茄、鞭杆红胡萝卜等10种名优蔬菜品种,每年种植面积在1000亩左右。供应首都市民100万公斤老北京口味的蔬菜产品,种植效益也比普通蔬菜高2~5倍。其中花叶心里美萝卜和核桃纹白菜的种植面积最大,都达到了150亩以上。

在生产过程中,曹华除了总结8项栽培关键技术,撰写完善了心里美萝卜、核桃纹白菜、苹果青番茄、北京刺瓜等10种作物的种植技术规范,还在产品整修和包装方面提出新的创意,体现出文化氛围。在各个生态园区,这些老口味蔬菜产品深受市民欢迎,除了吸引诸多市民来园采摘,也增加了社区配送的数量,其优质的品质和浓浓的风味让许多人尝到三十多年前的味道,既满足了市民的需求,又提高了种植者的经济效益。

创新攻关迷你菜种植 满足多层次消费需求

走进现在的菜市场,也许您会被一些迷你型的蔬菜吸引,比如说袖珍胡萝卜、手指玉米、迷你型白菜,曹华正是新型迷你白菜的研发者。

曹华想做迷你白菜的念头,源于2005年看到的一个电视节目。一位著名心内科专家讲述了一个病例——一位老人抱着两棵10斤重的大白菜上楼,结果引发了心脏病。这个病例,让曹华深受触动,“多年以来,大白菜株型偏大,购买和搬运的时候都不方便。如果把大白菜重量降低了,老人搬运起来也就不那么费力了。”

让曹华下定决心投入小棵白菜品种研究的不仅仅是一时的触动,还来自于他多年的观察——从生产环节来说,大白菜生长期偏长,每年立秋前后播种,正是高温多雨季节,不仅不利于施肥和播种,还容易感染病毒、霜霉等病害;从市民需求环节来说,白菜棵太大了,一顿吃不完,剩下的不仅水分流失,营养也流失了。

从开始试验到第一批迷你白菜试种成功,曹华试验了几十次,其难

点就在种植密度、种植时间和水肥管理上。以前,每亩普通大白菜的种植密度在2000多棵,迷你菜的种植密度如果太密了,植株开展度不够,长不好;太稀了,产量过低,单棵也易长大,重量没降下去,市民还是不方便。经过多次试验,曹华才摸索到了相对理想的密度,每亩迷你白菜的密度应该是7500棵左右,“按照这个密度种植,每棵白菜的重量控制在两斤上下,亩产量与普通白菜品种相近,而播种期却推迟半个多月。”

别小看这半个多月,迷你白菜可以在8月下旬播种。这个时间段恰恰到了处暑节气,避开了高温多雨的天气,整地施肥和播种都相对方便,更能避开高温季节病害的危害,减少农药施用,提高了白菜的质量。

试种成功后,曹华积极向种植户传授这种迷你白菜的种植技术,现在北京郊区及河北等地每年种植5000多亩。迷你白菜在地头的售价比普通大白菜高50%至80%,每亩能增收2000多元,还能吸引市民来地里采摘。

发展都市观光农业 一站式踏青观光采摘

口感番茄也是广受欢迎的鲜食蔬菜,但由于各种原因,前几年的番茄口味大不如前。“好吃的西红柿肯定要有籽、汁水足,咱们小时候吃西红柿,不都得拿手接着点,就怕汁溅到身上。可是这样的西红柿不好保存,经销商就愿意选那种汁水少、不怕压的品种,农户在种植的时候,慢慢也不授粉了,西红柿里的籽就越来越少。”

近年来,曹华指导许多园区种植成功的“苹果青”“京番308”等鲜食番茄,采用了调节适宜生长环境、施用生物有机肥、轮作倒茬和蜜蜂

授粉等措施,减少了病害感染和病毒危害,在保留老北京蔬菜原来风味的同时,提升了蔬菜品质。

虽然穿着、言语都很朴实,但曹华却一直走在农业的时尚潮头,他戏称自己的工作就是研究和推广“好看、好吃、好玩”的蔬菜。他所说的“好看”和“好玩”就是要发展都市观光农业,让郊区成为市民的“后花园”,市民休闲时来郊区踏青、赏景、观光、采摘,一站式感受新农业的创新变化。

(李佳)

