

留住老味道 研发新品种 延庆区“甜蜜”果品走俏市场

本报讯 李瑶 京西北延庆，一条狭长的果品种植带沿燕山山脉分布。这里地处北纬40度，属温带大陆性气候，海拔约600米，冷凉的气候更有利于糖分的积累，生产的果品甜度高、品质好，被延庆乡亲自豪地称为“北纬40度的甜蜜”。

金秋，这些“甜蜜”陆续装进果篮：既有老北京人记忆中的老味道——延庆国光苹果，也有老八棱海棠的新口味——八棱脆海棠，还有与法国波尔多同纬度种植的葡萄。

不少人惦着老口味

说起国光苹果，有点岁数的人都有独家记忆。“在物资匮乏的年代，能吃上国光苹果，是一件幸福的事。”每年秋天，老北京人隋柏林都惦记着吃一口国光苹果，“脆、有苹果味”。

上世纪八九十年代，国光很常见，尤其在延庆，集中连片种植。“最辉煌的时候全县有3万多亩，张山营镇面积最大。”张山营镇五福兴农种植农民联合社理事长胡顺泉说。2009年，“延庆国光苹果”入选国家地理标志产品。

“这是富士，那头是国光，瞧上哪个摘哪个。”卢石泉热情介绍。卢石泉今年57岁，种了大半辈子苹果，十多年前主种国光，“21世纪初，富士来了，国光一下没了行情。”适应市场需求，果农们纷纷改种富士，但却没有“一刀切”，一些人保留了老口味的“火种”。卢石泉就是其中一位，他特意留下了园子里的六株国光树。

20年过去了，六株国光长至两米多高，冠幅阔大、生机勃勃。这与卢石泉的精心照管分不开：树下铺着反光膜，树上拉枝固定着，密枝、重叠枝、不充实的细弱枝基本瞧不见，结出的果子红彤彤、圆滚滚，看起来光洁可爱。“来，尝尝。”从高处摘下一个国光，淡淡的果香飘入鼻腔，咬一口，脆中带

甜，满口留香。

“现在全镇种了5000亩苹果，保留有150亩国光，不少人惦着老口味，每年秋天都找上门来，基本不愁卖。”胡顺泉说。

老品种有了新味道

国光苹果是延庆的老牌果品，同样在燕山怀抱中生长的八棱脆海棠，则是“新起之秀”。今秋，它才第二年挂果，就卖出了单个果约8元的“高端价格”。

沿着山脚公路一路往东，来到香营乡延香海棠园。眼前400多亩海棠树刚栽下不到四年，比苹果树矮、瘦，但枝头上已挂满了圆润饱满的果实，金黄绯红相映，娇艳可人。

老八棱海棠，是许多北京人熟悉的老口味。八棱脆海棠，则是老八棱海棠的变异品种。它不是海外引进的，也不是专家研发的，而是香营乡新庄堡村的老果农周顺海自主培育的。

故事始于一个偶然，“2004年前后，我在自家庄稼地里发现了一棵海棠树，不知哪儿来的，结的果子很好吃。”爱琢磨的周顺海就从树上折下几根强壮的树枝，嫁接到十几棵老八棱海棠的树桩上。等到第二年，再筛选长势好的，再嫁接，再筛选。如此反复14年，终于培育出了理想的果树。

新果子核桃大小，外表黄红相间，摸起来周身有几道棱，外观看起来跟老八棱海棠差不多，但吃起来果肉细嫩、爽脆汁多、酸甜适度，尤其脆，周顺海给它起名“八棱脆海棠”。送到北京市农林科学院一鉴定，专家们很意外，“它的β-胡萝卜素、维生素C是市场常见苹果品种的5至7倍，营养价值高。”

2019年，八棱脆海棠还被评为中国十大优异农作物种质资源，当年香

营乡就开始大规模试种。2022年首次挂果，今秋成熟季，产量高达7万斤，但不论斤卖，而是按个儿。品质最高的，10个海棠果官方售价一盒79.9元。“成熟第一周，就通过直播带货和线下采摘卖出去一大半，火爆程度连我们也没想到。”香营乡宣传委员胡春艳和乡亲们都很高兴。今年，香营乡八棱脆海棠种植面积已达800亩，集中分布在香营村、下垱村、新庄堡村。

借盛会果香飘万里

延庆区与河北省怀来县围绕官厅水库组成的延怀河谷，与法国波尔多属于同一纬度，被称为“葡萄黄金种植带”。2014年，世界葡萄大会在延庆区举办，“延怀河谷葡萄”入选国家农产品地理标志产品。

“以前，延庆的葡萄品种比较单一，主要是红地球，就是市面上常见的红提。”延庆区农业农村局副局长郭金波说，世界葡萄大会给延庆带来了世界各地的新品种，让延庆的葡萄品种一下增加到近90个，户太八号、达蜜娜、寒香蜜等，都得到市场认可。

金粟合作社是精品葡萄种植基地，种了60余个葡萄品种，有开葡萄大会时引进的，有和科研院所专家合作研发的。

有机种植、品种丰富、风味独特……金粟合作社的葡萄供不应求。客户群中，有高端超市、定向采购的企业，还有大使馆。

全国各地的同行们也来取经了，有湖北、西藏、辽宁、内蒙古等地，合作社负责人朱小华和同事们为他们提供苗木、技术指导，并把经营理念、模式分享给大家。

如今，合作社年产鲜食葡萄15万斤，年葡萄生产总值达1000万元，已辐射带动全国各地400多户农民发展葡萄种植，收入可观。

多彩京产鸡蛋 亮相新成果推介会

本报讯 王可心 蛋黄大圈套小圈的年轮鸡蛋、橘红的虾青素鸡蛋、亮黄的叶黄素鸡蛋、富含卵磷脂的苜蓿鸡蛋、富硒鸡蛋、富DHA鸡蛋……一系列京产鸡蛋品类集中亮相。近日，北京市农林科学院畜牧兽医研究所举办了“蛋鸡健康养殖技术交流会暨成果推介会”，来自政府、科研院所、企业等蛋鸡行业的知名专家和代表，分享了“蛋鸡关键养殖技术提升项目”的最新成果。

该项目是北京市农林科学院承担的2022年优势特色（良种蛋鸡）产业集群建设项目之一，通过集成该院下属畜牧兽医研究所、植物营养与资源环境研究所、信息技术研究中心等的一系列先进技术，在北京市蛋鸡养殖企业落地，为蛋鸡养殖行业高质量可持续发展提供科技支撑。

推介会现场，来自十几家项目合作企业（养殖场）的鸡蛋令人眼花缭乱。蛋壳有褐壳、粉壳、绿壳等，蛋黄颜色也各不相同，从浅黄到橘红，甚至有的呈现深一层浅一层的年轮模样。年轮鸡蛋是北京市农林科学院专家首创并于今年5月在绿嘟嘟农庄首次应用的技术，通过在饲料中添加天然来源的虾青素和叶黄素，轮番交替喂养，最终形成了色彩和营养丰富的年轮鸡蛋。目前该农庄养殖的全部是林下散养的北京油鸡，规模约2万只。

北京市农林科学院畜牧兽医研究所副研究员初芹介绍，技术团队不仅在鸡蛋的颜色和营养上做了创新，在蛋鸡的养殖技术方面，包括营养调控、疫病防控、环境减排、智能化提升、品质升级等方面都开展了工作。

海淀区汇聚专家力量 助推果树产业发展

本报讯 王小燕 近日，由北京市海淀区农业农村局主办、北京市海淀区农业技术综合服务中心承办的海淀果树产业发展专家座谈会举办，会议邀请北京市农林科学院的专家为北京市海淀区果树产业转型升级问诊把脉，现场解答果树种植户的疑问。本次座谈会是海淀区“未来农业人才会客厅”系列活动之一，旨在通过专家讲授和座谈研讨，发挥专家学者“智库”引领作用，探索适合海淀区果树产业创新发展的新路径和新模式。北京市园林绿化局产业处，海淀区农业农村局相关负责人、农业技术综合服务中心相关人员、各镇农业主管部门负责人员、涉农企业、农业园区代表等60多人参加了会议。会议由北京市海淀区农业技术综合服务中心副主任陈翔栋主持。

今年以来，为深入贯彻落实《海淀区率先基本实现农业现代化行动方案（2023年—2030年）》等文件精神，海淀区制定并印发了《海淀区果树产业发展专项资金管理办法》，每年由区财政拿出1000万元资金用于支持全区果树产业建设。

“近几年来，海淀区果树产业以优质、安全为根本理念，主动吸收引进先进管理技术，不断更新优良品种，积极打造现代化高效果园。”海淀区农业农村局副局长凌宏勤介绍。座谈会上，北京市农林科学院林业果树研究所研究员、国家苹果产业技术体系果园生态岗位科学家魏钦平围绕《苹果矮砧优质轻简高效栽培技术》；北京市农林科学院林业果树研究所研究员、中国园艺学会樱桃分会理事长、国际园艺学会（ISHS）樱桃工作组主席张开春围绕《樱桃研究进展》；北京市农林科学院林业果树研究所副所长、研究员，国家林业和草原杏资源育种科技创新团队负责人孙浩元围绕《近年我国杏新品种选育成果》做了专题讲座。通过这次会议海淀区的果树产业必会转型升级、聚链成势、迸发活力。

平谷区林下经济助力实现“一地生多金”

本报综合 近期，北京市平谷区峪口镇东樊各庄村林下食用菌种植基地内种植的赤松茸进入采摘期，田间地头一派繁忙景象。

据了解，峪口镇东樊各庄村林下食用菌种植基地位于峪口镇集体林场内，采用“林场管理+企业种植”的经营模式，在林地管护得到保障的同时，将林下种植交给专业的种植企业并带动附近村民就业。

据介绍，目前赤松茸单体种植面积在150亩，预计产量60万斤，产值300万元左右，是目前北京市面积最大的赤松茸种植基地。赤松茸生长周期短、出菇期长、投资小、见效快、效益高。林下发展赤松茸种植，不仅盘活了闲置林地资源，从播种、管护到采收，还带动附近村民就业，壮大了集体经济，实现“一地生多金”。

赤松茸享有“素中之荤”“菌中之王”美誉，被称为野生松茸的“高配版平替”。新鲜的赤松茸色泽明艳，肉质细嫩，盖滑柄脆。富含人体所需氨基酸17种以及磷、钙、铁、镁等多种矿物



质。其中维生素PP的含量是甘蓝、西红柿、黄瓜的10倍，蛋白质高达25.75%，远高于所有食用菌平均水平。新鲜赤松茸可煎、可炒、与肉类滚汤、可炖鸡、做火锅等等，炖出来的汤，鲜甜、菇味香浓，唇齿间菌香四溢，老少皆宜。

目前峪口新型集体林场创新采用了“林场管理+企业种植”的新型经营

模式，让林地管护得到保障的同时，把林下种植交给专业的种植企业，实现集体经济的最大产出。目前的经营模式，主要是以批发销售至高端酒店、商超为主，林下采摘为辅助，后期还将提供森林疗愈、露营以及其他中高端的菌菇产品，在松茸小林开发更多有趣的农耕文化活动，展现平谷区林下经济发展新业态。