

打造农业经营新主体 推动多产业融合发展 昌平区农民合作社谱写新型“致富经”

今年的中央一号文件提出，“构建现代农业经营体系。提升农民合作社生产经营水平，增强服务带动小农户能力。”在北京市昌平区，就有一家新型农业经营主体——北京鑫城缘果品专业合作社。它以“合作社+农户”的种植模式，带领243户社员，逐步构建了“科技创新与技术示范、全程社会化服务、新型职业农民培育、农文旅融合”的运营模式，带动周边500余户农户，服务面积1000余亩，年产值1500余万元，社员一个温室平均收入4~5万元。



技术引领 打造“草莓+”

一走进北京鑫城缘果品专业合作社的温室内，高高的立体栽培架上，翠绿的草莓植株上挂满了一簇簇鲜红、粉白的果儿，成群的小蜜蜂来回穿梭在朵朵白花间，来来往往的游人或采摘，或拍照打卡，恰似“游春”图。

“采用立体种植模式种出的草莓，品质和口感都好，而且干净卫生，方便游客采摘。”合作社负责人崔天玺介绍，“目前，合作社有草莓立体栽培架专利4项。此外，在北京市农业技术推广站、昌平区农业农村局等单位的支持下，合作社还开展了有机肥培肥地力、测土配方施肥、草莓水肥一体化、草莓蔬菜轮作等试验示范60余项，共推广成熟技术11项，申请草莓缓控释肥育苗专利1项，每

年开展技术现场推介会50余场次。”

当越来越多的科技养分注入到草莓种植产业，优新品种的引进与示范、生产技术与栽培方式的创新与发展，有了更多科技支撑，在此基础上，合作社探索出了以草莓为主产的多种产业模式。温室南边套种水果苤蓝、芹菜，草莓垄上套种水果洋葱、蜜薯，草莓垄间套种食用菊花，草莓高架种植架底下套种软化芽球菊苣、白玉菇等。“合作社243户社员中，目前套种最多的是番茄，仅仅通过套种，每个大棚就能增收8000~12000元。”崔天玺介绍，“‘草莓+’的套种模式，提高了土地的利用效益，一个温室两种收益，‘钱’景好，社员们增收又致富。”

种植全无忧 销售更不愁

“过去我种草莓，都是自己到市场上卖，价格大多由收购商说了算，每年春节一过，我就开始发愁销路。自从加入合作社后，不但有统一的种苗，还定时有专家到温室里手把手教我管理，我就跟着种就行了，这么多年种草莓，从来都没有这么轻松过。”站在温室里，看着来来往往采摘的游客，社员杜桂花的脸上挂满了笑容。

“我们依托合作社成立了鑫城缘植保专业化服务组织以及草莓水肥一体化专业服务组织，提供草莓的产前、产中、产后‘一条龙’服务。产前帮种植农户提供优质种苗；产中技术指导、病虫

毒害绿色防控、果品标准化管理；产后统一销售，并进行植株残体无害化处理等服务，形成了完整的全产业链。”

谈到全程社会化服务，杜桂花赞不绝口。“我种了3个温室的草莓，由合作社统一销售，价格比自己卖高不少，一个温室多挣1万多块钱没问题。”

从2014年开始，合作社就与种植社员签订全程的免费服务协议与果品回收协议，不断地完善服务内容、提升服务水平，逐步形成了“零距离、零门槛、零费用、零时差”的“四零”服务体系。2020年，北京鑫城缘果品专业合作社被评为全国农业社会化服务创新试点。

开办田间学校 挖掘“田秀才”

“这是圣诞红，这是红颜，这是粉玉。”边翻看着照片，社员王继新边介绍。“这个时候的草莓管理，温度得控制好，不能出现冻害，也不能高温旺长。这样，草莓不光好吃，结果还多。”说起草莓的管理关键，社员宋启英头头是道。

看到这儿，崔天玺露出了欣慰的笑容。“我们社员基本上每户包种了一两个温室，他们特能吃苦能出力，但是年龄都偏大，缺技术、少经营。”

打造一批乡土“田秀才”，让更多的乡亲们增收致富。这是崔天玺大学毕业后便回到家乡，投身到合作社的初衷之一。“十几岁的时候，看着我父亲操持合作社，期间没少吃不懂现代农业技术的亏。”

2014年，崔天玺正式加入合作社。

2015年，崔天玺通过校社合作成立北京鑫城缘果品专业合作社田间学校，采用“实地观摩+专家坐诊+田间指导”等方式，为种植社员提供专业技术培训服务。“种植技术、田间管理、水肥一体化、病虫害绿色防控等各类培训，都是我们种植社员的‘必修课’。”崔天玺坦言，“像草莓摄影、电商直播、网络营销等培训课程都是征求种植社员的意见后开设的，大伙儿需要什么就培训什么。”

“现在，我们的种植社员里，不但有懂种植的‘田秀才’，还有会经营的‘土专家’，很多种植老把式成了新农民。”崔天玺开心地说。据了解，从2015年田间学校成立以来，合作社每年开办培训20余场，培训高素质农民2000余人，服务面积1000余亩。

创新“农业+” 深化农文旅融合

“这里的草莓清甜可口，特别好吃，我每年都来采摘。”市民李女士笑着说。

“合作社每年接待采摘游客约20万人次，采摘销售量达到70%。草莓的平均销售价格每斤可提高10~15元，实现每户增收近2万元。”崔天玺表示。

据了解，该合作社占地3000余亩，拥有705栋棚室，种有红颜、圣诞红、白雪公主等品种，每年可产草莓近180万斤。在深耕草莓种植管理的同时，该合作社不断延伸草莓产业链，引进草莓体验式加工设备，“采摘草莓是一种体验，加工草莓汁、草莓酱、草莓酥也是颇受欢迎的体验活动。”

在草莓温室旁边，有一间“多肉房”，也是合作社的一大亮点。推门而入的一刹那，各种各样、五颜六色的多肉摆满了温室，仿若童话世界般，美好治愈。“多肉植物绚丽多姿，非常惹人爱，尤其是多肉DIY，深得小朋友喜爱。”

此外，合作社还种植苹果、杏等水果，黄瓜、西红柿等蔬菜，全力打造“四季有果、四季采摘”的模式，深入推动农旅融合发展。同时，围绕文化赋能做文章：深挖草莓文化，建设草莓文化长廊，讲好草莓故事，并以“莓”为媒，举办农业文化活动，带动产业发展；整合周边东燕州古城遗址和双泉寺等历史文化资源，盘活西新城村闲置农宅，发展民宿、餐饮，以民俗旅游带动农业产业发展。“未来，我们将进一步创新‘农业+’，继续走深产业融合发展的路子。”崔天玺表示。在政府部门支持下，如今，鑫城缘果品专业合作社已发展成为集观光、采摘、体验、科普、休闲等诸多功能于一体的现代农民专业合作社。服务农民、帮助农民、提高农民、富裕农民，鑫城缘果品合作社的“莓”好富民之路正越走越宽广。

如今，像鑫城缘果品专业合作社一样的农业经营新主体越来越多，它们在构建现代乡村产业体系，促进一二三产融合发展，带动农民增收中发挥着重要作用。北京市将进一步聚焦农业经营新主体，深入实施提升行动，持续稳定促进农民增收，为现代农业发展增添新生力量，为构建现代乡村产业体系提供“加速度”。

（张庆华 刘景月）

通州瓢豆腐制作技艺 入选区级非遗目录

本报讯 冯维静 近日，第六批通州区级非物质文化遗产代表性项目名录公布，通州瓢豆腐制作技艺入选。

瓢豆腐是一道传统的特色名菜，又名“让豆腐”“洪武豆腐”，距今已有600余年历史。据史料记载，瓢豆腐始于安徽古城凤阳，于洪武十三年随朱棣就藩北平传入古城通州，永乐十八年明成祖迁都北平后，瓢豆腐进入寻常百姓家，逐渐成为通州家喻户晓的小吃。

瓢豆腐的主料为豆腐和精腿肉。做法是将控好水的豆腐抓成泥状，包入肉馅后团成豆腐团子，再下油锅煎至两面金黄，即可蘸酱料直接食用，也可配菜蒸、溜、炖而食。入口鲜香弹牙，多汁软嫩，唇齿留香，是老通州人过年必备的菜肴。

通州瓢豆腐制作技艺至今已传承五代。其中，第四代传承人孙振洪从小吃着妈妈和外婆做的瓢豆腐长大，对家里传承的这道菜产生浓厚兴趣，妈妈辞世后更是对这道菜产生特别的情感。为肩负起传承责任，孙振洪将家传手艺传给刘燕红、仵会冬2名弟子，并创办北京鑫农禾农业发展有限公司，聚焦“一老一小”人群，在推广耕读文化过程中融入瓢豆腐，让更多人了解这道著名小吃。

京郊特种蔬菜走俏 市场丰富百姓餐桌

本报讯 王可心 春节期间，京郊不少蔬菜种植基地迎来了销售高峰。位于顺义李桥镇后桥村的特菜种植基地中，特菜礼盒正在热销。北京市农业技术推广站的工作人员表示，京郊引进种植的50余种特菜可供应市场，丰富老百姓的餐桌。

走进后桥村的锄新农庄，不少工作人员正在忙碌打包，刚刚从地里拔出来的新鲜蔬菜陆续被整齐封装，放入礼盒中，等待快递发出。一眼看去，装入的蔬菜不很常见，紫色的菜花、瘦长多色的彩椒、小小的樱桃萝卜、水果苤蓝等，还有一些说不上名字的特色蔬菜。种植基地工作人员说，6样或8样菜品一盒，价格在百元左右。眼下基地正值上市的蔬菜品类约30种，以小众的特菜为主，全年上市品种超过150种。

在基地工作人员的带领下，来到了不远处的种植大棚，这里更是让人大开眼界。光是菜花就有好几种不同品类，可以看到深浅不一的紫色菜花、幼嫩吸睛的黄色菜花、外形奇特的宝塔菜花等。除此之外，叶子背面呈紫色的紫背天葵、红得发紫的甜菜、球形根的茴香、可以生啃的水果苤蓝、黄色叶脉的叶用甜菜、嫩绿的快菜、梗叶上带着水珠的冰菜……各种各样的特种蔬菜，汇聚了来自全国的新优品种。

“锄新农庄是目前种类比较全的一个种植基地，这里可以说是北京市特菜种植的一个缩影。特菜的引入包括了许多外地引进及本地培育的新、奇、特、优蔬菜品种，极大地丰富了北京市蔬菜市场的品种结构，满足了消费者对新颖、健康和多样化蔬菜的需求。”北京市农业技术推广站专家介绍。

为满足北京地区蔬菜多元化的市场需求，特菜品种的引进种植仍在不断深入，有越来越多的新品种在京落地。“特菜种植促进了农业与其他产业的深度融合，通过发展观光农业、采摘园等，形成了集生产、加工、销售、休闲观光于一体的产业链条。”市农业技术推广站专家介绍说，目前北京特菜种植分布广泛，遍及昌平、海淀、顺义、大兴、通州等区，总体呈现出由近郊到远郊逐步扩展的趋势。