

北京促进传统蔬菜发展丰富市民“菜篮子”

入口甜香的核桃纹白菜、味香浓郁的五色韭、沙瓤的“苹果青”番茄、北京名菜烧茄子和煮咸茄的最佳食材七叶茄……这些北京人记忆中的“老口味”，又回到了市民的餐桌。目前，北京已恢复十余个老口味蔬菜品种。

探基地 核桃纹白菜成熟待采

眼下，顺义区大孙各庄镇东尹家府村的纯然生态有机种植基地内，150亩核桃纹白菜一派生机。预计元旦前后，这一带着浓浓北京特色的老口味蔬菜就将登上盒马等线上购物平台，面向市民供应。

纯然生态有机种植园的温室内，核桃纹白菜已成熟待采收。说起核桃纹白菜，年纪稍长一些的老北京人必不陌生。这种白菜跟如今市面上看到的大白菜略有不同，其叶面布满皱纹，像核桃皮的皱纹一样，它的名字正是因此而来。相对其他品种的白菜，核桃纹白菜的白菜叶和白菜帮的比例比较特别，叶片占比更大，菜帮子也偏薄，在烹饪的时候很容易熟，而且味道还带着股甜香。

核桃纹白菜虽好，但市面上见得不多。“我们今年也是头一回种。”基地负责人李艳说，园区一直采用订单式种植模式，此前种植的大白菜以“新3号”等高产品种为主。园区一共有348亩土地，今年拿出了近一半的面积来种植核桃纹白菜，“主要还是因为接到了盒马的订单，希望我们能拓展一些北京的老口味蔬菜。”李艳选择的第一个尝试品种，就是核桃纹白菜。

接到订单之后，李艳对核桃纹白菜深入研究。8月，在北京市农业技术推广站等相关部门的技术支持下，李艳开始种植核桃纹白菜，种植方式依然是她熟悉的有机种植。大白菜是冬日当家菜，为了保证供应，基地里种植核桃纹白菜的区域既有露天、冷棚，也有温室，能一直供应到来年三四月份。

李艳说，相比之前种植的新品种，老口味白菜虽然产量上差一截，但价格相对较高，整体效益还是增加了不少。

据介绍，每棵核桃纹白菜的重量为2斤多到3斤，面向市民的售价大概10多块钱一棵。“如果市场反馈比较好的话，明年打算继续种植核桃纹白菜。”李艳说。

忆往昔 老口味为何一度断档

除了核桃纹白菜，萦绕在老北京人记忆中的舌尖美味还有不少：味香浓郁的五色韭、沙瓤的“苹果青”番茄、北京名菜烧茄子和煮咸茄的最佳食材七叶茄，还有鞭杆红胡萝卜、柿饼冬瓜……目前，在京郊恢复的老口味蔬菜已有十余个品种。

“苹果青”番茄这些口感颇佳的“老口味”，为何一度消失在主流市场？

对于这个问题，北京市农业技术推广站正高级农艺师曹玲玲解释说，上世纪八十年代初期，全国总人口突破十亿大关，同样，北京人口也急速增加，从新中国成立初期的几百万人，逐渐突破千万。

当时京郊仅有几十万亩菜田，再加上冷链运输还不发达，鲜嫩的南方蔬菜难以跨越山海进京，所以满足市民吃菜

成了头等大事。当时，中国农业科学院、中国农业大学、北京农林科学院等科研院所纷纷投入到蔬菜新品种的培育上来，表现优异的新品种源源不断在北京诞生。

新品种培育出来后，市、区、乡镇和村技术推广也逐渐形成网络，京郊菜田的产量节节攀升。

在这个过程中，品质好、风味浓的传统品种因产量低，抗病性不强，在农业结构调整过程中逐渐流失。以核桃纹白菜举例来说，其每亩产量约为4000公斤，而新品种的白菜亩产量轻轻松松就能达到7000到8000公斤。另外核桃纹白菜的抗病性也差，尤其是霜霉病，对丰产的威胁较大。

同时，美味的核桃纹白菜不仅人爱吃，虫子也特别爱吃，一个生长周期，如果普通品种的白菜会招来五十头青虫，核桃纹品种的大白菜则可能招来三四百头的青虫。

“近年来，人民生活水平逐步提高，对食物的追求目标已经从“有的吃”向“吃得好”和“吃得健康”转变，更加关注特色口味和营养价值，因此又迎来了新一轮农业产业结构调整。”曹玲玲说，为了满足首都市场消费者特色化需求，2009年开始，北京市农业技术推广站开展了老口味蔬菜品种挖掘与示范推广工作，包括资源品种鉴定评价和提纯复壮、栽培技术和加工技术研究以及品牌创建和维护等方面，以促进北京传统蔬菜的发展，丰富市民菜篮子，助力蔬菜品种结构调整。

这些几近消失在历史中的老口味蔬菜，在技术人员的努力下，如今又得以重回人们的视线。

精耕作 用新技术攻克种植难题

易染病、招虫子、产量差……这些老口味蔬菜的种植难题，在种植技术飞速发展的今日，已不再难以攻克。为了恢复种植，北京市农业技术推广站的技术人员花了三年的时间遍寻老种子，经过多方的帮助，从北京农科院的种质资源库以及北京市种子站、种子公司、菜农手里，收集到了一批老种子，开始了老口味蔬菜的“复活”工程。

要找回原来的老品种，不只是找种子这么简单。“要想让老口味蔬菜重新被种植户接受，我们的目标不仅仅是种活就行，还得综合考虑技术难度，并且推动优质优价，让菜农们种得好、卖得好。”曹玲玲说。

为此，针对老口味蔬菜生产存在的问题和生产环境变化，市农技推广站技术人员采取了一系列技术措施。

抗病性弱，那就降低种植环境的染病风险。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、豆饼，能有效减少随水冲施有机肥带来的细菌感染。比如针对核桃纹白菜易感霜霉病问题，复种过程中就采取了微喷方式或者顺根浇小水，尽量不形成低温高湿的环境，做好土壤消毒，不给病菌营造发病条件，有效避免

霜霉病发生。

病虫害多，那就用绿色防控措施解决。技术人员采取轮作倒茬的方式降低虫害风险，再配以黑光灯、糖醋盆、防虫网等物理措施，另外加上除虫菊、引入“天敌”等生物措施集中防控。

跨越了几十年的时光，如今土壤、水质、气候都有了变化，老一辈的种菜经验也得更新。为了摸准老品种在新环境下的“脾气”，技术人员在种植时间、采收时间、种植方法上也做了探索和改变。“比如花叶心里美萝卜，几十年前是八月初播种，现在温度高了，通过试验发现在八月中旬播种口感最佳。”曹玲玲说，这一品种再配合施用提高品质的羊粪生物有机肥、中耕松土、前期控水、后期均匀浇水等措施，味道更胜从前。

看未来 批量种植满足大众需求

技术难题解决了，销售情况如何？经过这么多年，老口味还受欢迎吗，比得过新品种吗？

“卖得特别好！售价较普通蔬菜高出不少。”位于顺义区北石槽镇刘各庄村的食为先共享农庄就种了好几种老口味蔬菜，花叶心里美萝卜、核桃纹白菜、鞭杆红胡萝卜、老北京刺瓜都有涉及。该农庄还在老品种的基础上，培育出了迷你型橘红心核桃纹白菜。农庄负责人郭春芳介绍，园区里的蔬菜主要是会员采摘、线上销售。由老口味蔬菜等组合成的有机菜礼盒，一盒6斤，能卖到150元。核桃纹白菜售价约为每斤6元，是普通大白菜的10倍左右。“虽然价格不菲，但口味好，旺季时供不应求。”

为了加速老口味蔬菜的回归，让更多市民有机会了解并品尝到这些独特的味道，市农业部门做了很多努力，运用多种形式宣传品牌，并充分利用农产品展览会、交易会、推介会等机会，展示北京老口味蔬菜的特色及亮点。同时，深度挖掘品牌农产品优势和文化内涵，使广大消费者认可传统口味蔬菜，并通过“老口味蔬菜，找回童年的味道”等主题吸引市民前来采摘，打造“京味蔬菜”品牌。有关部门还为老口味蔬菜设计了定制网袋、包装箱等特色包装，以提高品牌效益。

曹玲玲表示，目前老口味蔬菜的示范推广已取得了较好的成果，恢复种植“核桃纹白菜”等老口味蔬菜品种11个，同时针对品种特性开展技术研究，形成集约化育苗、水肥精准调控等9套高品质栽培技术。

目前本市已在京郊建立了8个老口味蔬菜核心示范基地，生产规模约为950亩，全年供应量已提升至285万公斤，预计总效益超过3800万元。“目前老口味蔬菜的主要销售渠道还是以会员制的配送和园区采摘为主，接下来还将继续推动老口味蔬菜的批量种植及上市，让更多市民能够吃到。”曹玲玲表示。

（王可心）

平谷区擦亮“平谷大桃”金字招牌

本报讯 刘明 日前，农业农村部市场与信息化司发布2024年农业品牌精品培育计划名单，共有82个农业品牌入选，平谷大桃作为北京市唯一代表上榜。

根据培育计划要求，入选的农业品牌需满足发展优势明显、竞争力较强、发展潜力突出、影响力较大、带动力明显等条件。

平谷区素有“大桃之乡”美誉，区内三面环山，水资源丰富，日照充分，依托得天独厚的资源禀赋，集聚科技、人才、政策等资源要素，深挖大桃产业链价值，做好“土特产”文章。与北京市农林科学院深度合作，高标准共建桃产业技术研究院；建设大桃现代化育苗中心，研发应用组培、扦插集成技术体系等。全区有约300个大桃品种，其中主栽品种约40个，形成黄、白、油、蟠四大系列，早、中、晚熟合理搭配的生产格局，供应期自3月持续至10月。聚焦产前、产中、产后，构建大桃全产业链标准体系，系统梳理了6大类近百项综合配套技术；培育果业“土”专家，认定乡土专家（果树工）810名。平谷大桃连续多年成为国庆礼桃，品牌价值101.84亿元。搭建“互联网+大桃”平台，深挖线上新兴赛道，引入顺丰、邮政、京东三大速运公司，与阿里巴巴、京东、东方甄选等电商平台密切合作，实行大桃分级分类销售，实现“好吃看得见”“好桃卖好价”。

平谷区将做好“土特产”文章，擦亮“平谷大桃”金字招牌，持续强化科技、人才支撑，聚力做强大桃“芯片”，深入推进大桃全产业链发展，提速打造“科技桃、文化桃、诚信桃、致富桃”，让大桃产业赋能乡村振兴、促进富农增收。

怀柔区新增两家绿色认证基地

本报讯 从北京市怀柔区农业农村局获悉，为积极响应国家关于推进绿色认证工作的号召，进一步扩大绿色优质农产品的生产规模，北京市怀柔区又新增了两家绿色认证基地——北京达明种植专业合作社和北京怀柔宝山寻宝种植专业合作社。这一举措标志着该区在绿色食品认证工作上取得了新的进展。

截至目前，北京市怀柔区现有种植业认证基地已达到10家，相比2023年增加了4家。同时，该区获得的绿色证书数量也增至28张，较去年增加了10张。在产量方面，怀柔区年产认证量达到了4071吨，其中粮食作物认证量为785吨，蔬菜认证量为3286吨，总认证量较2023年实现了210.5%的显著增长。

作为首都的生态涵养区，怀柔区始终将绿色食品认证工作作为推动农业可持续发展的重要抓手。为深入推进这一工作，怀柔区采取了多项有力措施。一方面加强了绿色认证的宣传力度，向生产基地广泛发放绿色食品认证申报流程明白纸，使生产者全面了解绿色食品的定义、申报材料的填写要求等多个方面的知识。这一举措有效提升了乡镇负责人和农业主体的管理能力和规范化水平，为绿色食品认证工作的顺利开展奠定了坚实基础。另一方面还加强了技术服务力度。通过定期与不定期的巡查检查，对绿色食品生产基地的环境控制、投入品使用等关键环节进行全方位监督，确保绿色食品生产基地的各项标准得到有效落实。同时，怀柔区还积极推动绿色农产品整体工作的开展，不断扩大绿色有机农产品的规模和产量，助力农民增收和农业增效。