

# “老口味”的回归意味着什么？ 在守正创新中发展 守护百姓“舌尖上的幸福”

有一种“老口味”虽然早已沉淀在岁月的长河，却仍然萦绕在很多人记忆的舌尖。北京市农业技术推广站经过17年的努力，陆续让十余种老口味蔬菜重新回到百姓的餐桌。在瓜果蔬菜新品不断涌现的今天，面对营养健康理念下的多元需求，“老口味”重回新时代——

这些年，市面上刮起一阵怀旧风，零食铺里摆上童年的滋味，餐厅推出“儿时的味道”，一些地方的特产打上“古法制作”“传统手艺”等标签……在饮食选择愈发多样的今天，“老口味”却成了一些人心中难以忘怀的味道。自2009年起，北京市农业技术推广站（以下简称“推广站”）发挥科技优势，陆续恢复种植了核桃纹白菜、花叶心里美萝卜等十余种老北京人记忆中的老口味蔬菜。如今，老口味蔬菜的成功“复活”，能否找回记忆中那熟悉的味道？离开特定时代背景的“老口味”在当下市场能走多远？又该如何应对新时代的挑战？

## 找回北京蔬菜“老口味”

说起老口味蔬菜的回归，73岁的推广站名优蔬菜专家曹华打开了话匣子。他介绍，自己虽然退休多年，但时不时就要到种植示范点去看看，四年前还出版了一本关于老口味蔬菜高品质栽培技术的书。

找回“老口味”的念头始于2007年。那时，随着生活水平提高，人们开始关注食物的口味和营养。“好多北京人抢着买天津的沙窝萝卜，高档礼盒还得提前订。受到启发，我们开始调研，看看哪些特色蔬菜适合在北京种，最后挑中了花叶心里美萝卜、核桃纹白菜、鞭杆红胡萝卜等几个老品种。”曹华说。

老口味蔬菜曾是北京市民餐桌上的常见食材，但因产量低、不抗病，逐渐被产量高、抗病性强的杂交蔬菜替代，那种浓郁的口感也成了老北京人难忘的舌尖记忆。曹华回忆道：“就拿核桃纹白菜来说，叶片大，菜帮子薄，开锅就烂，回味甘甜，煮一锅热乎乎的炖菜，特别下饭。”

恢复种植老口味蔬菜的第一步是找回老种子，但这并不容易，许多老品种已淡出市场三十多年。曹华和同事们辗转北京市农林科学院种质资源库、北京市种子管理站，最终从老农技师手中收集到足够数量的老种子。经过业内专家的去杂、提纯和繁育，老种子才具备了成片种植的条件。

珍贵的老种子找回后，团队迅速改良栽培技术。老品种抵抗力差，就合理浇水，做好土壤消毒和轮作倒茬；菜苗爱招虫，就用黑光灯、糖醋盆，并种植除虫菊，引入天敌；有些蔬菜不适应新环境，技术人员就调整种植和采收时间。比如现在平均温度升高了，花叶心里美萝卜的播种期就从8月初推迟到8月中旬。借助新技术，老口味蔬菜不仅被成功“复活”，还变得更营养、更健康。

在科技人员的精心呵护下，17年间，十余种老口味蔬菜回归北京市场，在京郊8个核心示范基地推广种植，种植面积达950亩。推广站还针对这些品种开展技术研究，形成了集约化育苗、水肥精准调控等9套高品质栽培技术。

“我们终于找回了记忆中的味道。”曹华回忆起早年一次打出租车的经历，“那是一位家住东四五条的师傅，他说再也吃不到小时候那种酸甜可口、沙瓤多汁的西红柿了。”当时，老口味蔬菜回归初见起色，京郊的基地已开始种植，曹华便把基地推荐给了师傅，不久后就收到回复：“果然没错，就是这个味儿！”

## “老口味”面临市场“新定位”

今年是北京市恢复种植老口味蔬菜的第17年。从推广站了解到，这项工作正逐步走向体系化、标准化，在稳步推进示范种植的基础上，还将通过加强包装、打造品牌等方式，让更多市民品尝到地道的“老北京味道”。

如今，很多新品种蔬菜在产量、口感上都表现不俗，为什么还要重拾那些年头久远的“老口味”？在新的市场环境下，“老口味”又该如何定位？

这些问题的答案，并不止于“情怀”。曹华说，虽然“老口味”承载着老一代人的味觉记忆，但不少年轻人其实从未真正尝过，而口味本就因人而异，也会随时间和地域而变。“我只想为北京多元的消费市场提供更多好吃的选择。老口味蔬菜虽然小众，却有独特的品质和乡土气息，只要有人喜欢，就值得被保留。”曹华说。

地道的“老口味”重回餐桌，也是文化的回归与传承。“南甜北咸，东辣西酸”，人们的口味选择既体现着一方水土，也反映着一方文化。比如清甜爽口的花叶心里美萝卜，在美食雕刻师手中竟能变成一朵惟妙惟肖的月季花，色、香、味之外，更增添了些许精致与韵味，展现了北京饮食文化的讲究与传承。

位于北京市顺义区的食为生态农园，是较早规模化种植老口味蔬菜的示范园区之一。在园区120亩的种植用地中，约10亩用于老口味蔬菜栽培。园区负责人郭春芳介绍，这些蔬菜主要通过会员宅配和线下采摘销售，价格大约每斤20元，主要面向注重饮食健康和品质生活的家庭消费者。

如何让高价老口味蔬菜赢得更多消费者的认同？郭春芳认为，关键在于讲好“为什么贵”和“为什么值得”的故事。“一个办法是加大科普，让市民了解它的种植过程和营养价值。”郭春芳说，园区推行开放式观光体验，市民可以走进田间地头亲自采摘，更直观地感受现代农业的绿色与高效，从而激发消费兴趣。

另一方面，还可以通过科技赋能，对老品种进行适度的改良升级。郭春芳介绍，去年试种的老品种“升级款”——核桃纹橘红心白菜：“它在保留老口味的基础上，生育期比传统品种缩短了近20天，能避开高温多雨的时段种植，而且个头小巧，包装和配送都方便，市场反响很不错。”

## 人们始终追寻的是“好口味”

在今年春季的青菜市场上，突然杀出一匹“黑马”——板蓝根青菜，并进入盒马鲜生、叮咚买菜和小象超市等平台，成为市场上的“新口味”，价格不低，却很受欢迎。这是华中农业大学国家油菜工程技术中心历时十余年研发培育出来的新品种。

其实，今天的超市和农贸市场，有太多的瓜果蔬菜新品种可供消费者选择，仅西红柿家族就品种繁多，五颜六色，既可烹饪，亦可鲜食，这些“新口味”都是多年来新品种引进和创新育种结出的硕果。即便是如今成功“复活”的北京老口味蔬菜，从种子筛选到种植管理，各个环节也都融入了更多的新科技元素。

走进北京银黄绿色农业生态园的番茄大棚，一串串色泽鲜亮、圆润饱满的西红柿挂在枝头，园区技术负责人苑华摘下一颗，轻轻一咬，满口酸甜。“这是推广站推荐种植的‘京采8号’，适合生吃，口感棒极了！”苑华介绍，“水果番茄的亩产只有传统番茄的一半，但价格却能卖到后者的10倍以上。我们园区有70个大棚，超过一半种的是‘京采8号’，但还是供不应求。”

为了种出好吃的番茄，园区引入了一整套现代化设施和管理系统，采用基质化栽培、水肥一体化、温室调控、病虫害综合防控等技术，既确保了番茄品质可控，也解放了人力。“一个工人管4个大棚都没问题！”苑华笑着说。

据推广站介绍，目前北京种植的番茄和黄瓜中，水果型品种已经占到五分之一。去年，水果萝卜的种植面积达到6000亩。“今年我们将加大力度，引进口感型鲜食蔬菜等优质品种，在典型园区示范种植，提供全程技术指导，持续丰富北京市民‘菜篮子’的口味层次。”推广站蔬菜科副科长李蔚说。

“老口味”“新口味”，其实都是“好口味”。无论是承载旧情怀的“老口味”，还是引领新风尚的“新口味”，岁月轮转间，人们对“好口味”的追寻始终未变，这也是曹华和无数农业科技工作者不懈奋斗的动力。曹华感慨：“饮食潮流总会随着时代变化，唯有在创新中不断发展，我们的农产品市场才能更加丰富，真正守住市民‘舌尖上的幸福’。”

（王臻）

