

# 北京地理标志农产品亮相国家地标馆

本报讯 农京宣 目前,国家地理标志农产品展示体验馆举办“地标风物宴”特色活动,北京市农产品质量安全中心携“北京油鸡”“妙峰山玫瑰”两个地理标志农产品亮相北京馆,与河北滏阳贡白菜、山东泰山板栗、文登西洋参等特色地标农产品,一同为消费者送去温暖,展示地理标志农产品的独特魅力。

活动现场顾客络绎不绝。“北京油鸡”展台上,工作人员现场熬制的鸡汤鲜香扑鼻,现煮的油鸡蛋外弹内糯,吸引众多消费者驻足品尝。“我们的油鸡是林下散养的,2-3天才能产一枚蛋,相比于普通鸡蛋,卵磷脂含量更高,胆固醇含量却更低,这都是经过专业检测确认过的!”顺义绿嘟嘟农庄的负责人自豪的介

绍着。“这鸡汤味真浓,真鲜,给我来一只!”“这鸡蛋真香,一点腥味都没有,而且不噎人,给我来一箱!”消费者品鉴后对北京油鸡赞不绝口,很多消费者还没等工作人员介绍完,就直接下单了!

“妙峰山玫瑰”展台不仅提供了玫瑰酥饼供消费者品尝,还带来了以妙峰山玫瑰为原料研制的玫瑰精油、纯露、润肤霜等玫瑰系列护肤品。“我们的护肤品是由妙峰山玫瑰提取的精油生产的,质地滋润还有玫瑰的清香,非常适合秋冬使用!”妙峰山玫瑰采摘加工技艺第四代传承人李冉热情地向消费者介绍产品特点,产品销售火爆,尤其受到女性顾客的青睐。

本次活动为国家地标馆节气系列活

动的第二期,由全国农业展览馆主办,北京市农产品质量安全中心、河北省农产品质量安全中心和吉林省绿色食品办公室协办。北京馆通过“科普知识+品鉴体验”相结合的方式,让消费者沉浸式领略地理标志农产品的品牌特色和文化内涵,并有效提升了参展企业和产品知名度,现场销售额达7000余元。

接下来,市农产品质量安全中心将充分利用国家地理标志农产品展示体验馆这一国家级平台,紧跟节气,组织更多的时令地标农产品走进地标馆,让市民跟着节气寻味京城特色农产品,持续做好地标农产品品牌宣介,助力更多优质地标农产品拓宽销售渠道,服务支撑地理标志农产品产业高质量发展。

# 延庆区特色食用菌产业带动农民增收致富

本报讯 韩洁 姚远 近日,从延庆区农业农村局获悉,延庆区积极探索农业发展新路径,将特色食用菌产业作为推进农业农村现代化、实现乡村全面振兴的重要抓手。通过精准的品种筛选、扎实的技术扶持与显著的联农带农成效,走出了一条以科技创新驱动产业升级、以产业兴旺带动农民增收的幸福路。

走进永宁镇安顺荣达食用菌合作社的菌棒厂,一个个扩繁出的菌种整齐的排列,技术人员正悉心观察菌丝生长状况,这里,正是延庆食用菌产业的“芯片”研发地。据了解,针对延庆独特的气候与资源条件,北京市食用菌创新团队延庆区工作站的技术团队历时多年,从山东、福建、云南等全国各地众多食用菌品种中反复对比、筛选和试验研究,最终,适应性强、品质优良的辽宁赤松茸和“六妹”羊肚菌品种脱颖而出,成为最适合延庆本土种植的“当家花旦”。

在菌棒的制作中,玉米芯、树木残枝、秸秆等农林废弃物摇身一变成为食用菌生长的摇篮。这些栽培基质经微生物分解利用后,产生的菌渣可直接作为有机肥还田,构建起一条“农业废弃物—食用菌—有机肥”的绿色循环产业链,在改良土壤结构、提升肥力的同时,实现了资源就地高效循环。目前延庆特色食用菌菌棒年产量约10万棒,直接消耗农林废弃物500吨以上,基本实现了本地特色食用菌种植自给自足。相比市场上600元每吨的赤松茸栽培料价格,利用本地农林废弃物自主生产的栽培料成本低于200元,极大地降低了生产成本。

在不远处的沈家营镇香村营村,北京鸿福玉祥家庭农场的两栋土墙式温室里,饱满圆润的赤松茸破土而出,冬季里依旧是一副生机盎然的景象。特色食用菌种植“低投入、稳产出、高效益”的优势,极大增强了农户发展的信心和积极性,在菌棒生产、设施维护、日常管理、采摘分拣包装等环节,为村民提供了多元化就近就业岗位。

产业发展的背后离不开精准到位的技术扶持。延庆区农业技术推广站与北京市食用菌创新团队紧密合作,将科研成果从实验室直接送到田间地头。栽培料的科学配比、外源营养袋的精准施用、发菌期的温湿度精细管控、出菇期的科学管理和采收分级标准……全链条、标准化的指导为农户吃上了“定心丸”。区农业技术推广站高级农艺师刘洋介绍道:“自2022年起,我们团队持续引进多种食用菌品种及配套技术,通过不断的试验优化,已经形成了一套适宜延庆本地的高效种植体系。”

笔者了解到,近年来,延庆区特色食用菌产业稳步发展,种植面积从7年前的2亩逐步扩大,近三年稳定在50—80亩之间,参与主体从零零散散的合作社扩展至村集体、林场、家庭农场等多类经营主体,种植模式也从单一的塑料大棚生产升级至日光温室、林下及露地等多种形式。目前,全区主要种植赤松茸、羊肚菌、黑木耳等品种,亩收益可达8~10万元,净收益超过5万元。今年秋季,瞄准冬季特别是春节前后的市场空档,农技团队进一步推广本地化品种与技术,调控出菇时间,帮助农户实现更高收益。

以技术扶持注入动能,以实际效益凝聚人心,延庆区特色食用菌产业已成为推动区域农业绿色转型、实现生态循环发展的亮丽名片。

# 一颗板栗撬动怀柔区融合文旅新业态



栗果吸收后,内皮蜡质含量增加,炒熟后内果皮易剥离,这也是备受青睐的怀柔板栗果味甘甜的原因。

“这里大多数板栗树都是村民自己家的,从早年间分地的时候就固定了所有权,很多农户的板栗树都是好几十年的老树,那结出来的板栗真是好吃。”农户王先生说道,“过去我们的板栗不仅在国内畅销,甚至还有很大部分出口海外。如今产业多元化后,出现了很多采摘体验园、农家乐、露营区等新鲜玩意。”

## 多元体验 板栗消费新方向

近日,笔者走进怀柔多家休闲游玩基地,首站便抵达位于渤海镇苇店村的板栗村。跨过入口的拱门,一阵浓浓的板栗香迎面飘来,门边的炒货锅里正翻炒着喷香饱满的板栗,左右两侧的小推车上陈列着怀柔的特色风味南果梨、冬枣、金杏干、果干等。

集民宿、咖啡屋、私房菜与手作体验于一体的板栗村,如今已是怀柔乡村文旅中极具人气的打卡地。“板栗村一开始其实只是一家普通民宿,规模小、业态也单一。”板栗村亲然大山咖啡屋咖啡师刘先生坦言,真正的转变,源于怀柔文旅产业的蓬勃发展。随着游客量持续增加,对餐饮、休闲等项目的需求越来越旺盛,板栗村顺势增添了咖啡屋、私房菜馆等,还推出了手作体验、围炉煮茶等项目,业态一步步丰富,慢慢扩大到如今的规模。为什么叫板栗村?对于这个问题,刘先生回答:“板栗本就是怀柔区的标志性产业,用‘板栗’命名,既能突出本地特色,也能让游客一眼记住这里。”

下午5点,告别充满烟火气的板栗村,沿着乡村道路继续探索。在板栗文化广场,一家小酒馆背靠着怀沙河静静矗立,招牌上“晨昏现”三个字与天边渐沉的夕阳相映成辉。

小酒馆店长李志豪介绍:“我们小酒馆主要售卖咖啡、鸡尾酒等饮品。其实我们不仅经营这家小酒馆,还承包了怀沙河两岸的河滩与附近山上的一片土地,打造露营地项目,小酒馆只是露营地的配套服务之一。”笔者了解到,在河滩区域,非汛期时水位较浅,游客可以在干燥的地方搭建帐篷露营,纳凉戏水、野炊

闲聊。

“河滩两岸就是板栗树,游客采摘板栗很方便。承包后我们可以自主管理板栗树,不用等到首批板栗成熟后农户采摘完再开放给游客,能为游客带去更好的体验。”考虑到季节运营的持续性,李志豪介绍,“冬天我们会在合适区域增设滑冰、冰车等冰上项目,打破冬季户外游玩的枯燥感,让游客在不同季节都能找到乐趣。”

## 板栗IP 从“美食”到“民生”

怀柔将板栗资源转化为文旅消费的核心吸引力,不仅实现其从普通农产品到特色美食IP的升级,更让这颗“小栗子”成为带动村民就业的民生纽带。怀柔的文旅融合,从未脱离“民生”二字。

“这是您的一‘栗’秋香,请慢用。”板栗村服务员端上饮品,栗子的坚果香和拿铁的醇厚香味被热气裹挟着上浮,叶子纹拉花上点缀着一片泛红的枫叶,杯口边缘斜斜串着两粒完整的栗子。据刘先生介绍,这是板栗村亲然咖啡屋的招牌咖啡,板栗的融入让饮品成为可观赏、可传播的特色符号。不仅有饮品,板栗红烧肉、板栗大福、栗子芭菲、板栗蒙布朗等菜品、甜品也让人眼前一亮,板栗以更丰富的形态,将怀柔留在游客的味觉记忆里。

品尝咖啡时,笔者注意到,板栗村的服务员似乎都是中老年人。面对笔者的疑惑,刘先生解释,板栗村的扩展带来了大量的岗位空缺,为苇店村的村民提供了很多就业机会。“我们优先聘用周边的村民,大家不用离开村子,既能守着熟悉的生活,又能多一份稳定收入。”刘先生说道。李志豪在与笔者分享露营地规划时透露,未来会与板栗文化广场周边的村民进行商业合作,提供广场内的空闲场地,号召村民发展集市经济,通过售卖手工艺品、板栗制品等增加村民收入,促进民生发展。

业态的发展离不开政府的支持。怀柔区委书记张强曾公开强调,坚持全域理念,以游客需求为导向,以区域特色文化资源为内核,以高质量发展为主线,因地制宜打造特色文旅品牌,提升怀柔区文旅产业发展水平,深化国家全域旅游示范区建设。“政府的大力支持也是推动我们不断发展的动力。”李志豪坦言。

## 得天独厚 怀柔板栗的“天然优势”

怀柔板栗能成为京郊知名特产,离不开其得天独厚的自然条件。怀柔区地处燕山山脉南麓,种植区海拔600米以下,全年日照时数为2700—2800小时,平均温度为9—12℃,属温带大陆性气候。境内的“微酸性”土壤正适合板栗生长需要,而且这种土壤含有大量的硅酸,