

大兴区以瓜为媒擦亮特色名片

本报讯 李竺 张子凡 日前,大兴区委书记初军威主持召开专题会议,研究部署第38届大兴西瓜节筹备和保障工作。他强调,要统筹推进活动筹备与保障工作,以大兴西瓜节这一“金字招牌”为纽带,深度融入庞各庄特色小镇建设全局,推动农文旅体商深度融合,将其打造成乡村振兴与特色产业发展的标杆,为区域高质量发展注入强劲动能。区政协主席禹学垠参加。

在听取了第38届大兴西瓜节筹备情况的汇报后,初军威指出,大兴西瓜节历经37届的积淀,已从单一节庆活动成长为兼具产业张力、文化魅力与民生温度

的区域品牌,更是推动庞各庄特色小镇建设的核心引擎。要立足“中心主城+美丽乡村+特色小镇”城乡发展格局,将大兴西瓜节筹备与小镇高质量发展紧密结合,既守住“甜蜜产业”的核心优势,又拓展“西瓜+”的多元场景,让特色小镇既有产业根基又有鲜活人气。要聚焦“品牌提质、产业联动、群众受益”三大目标,精心策划系列主题活动,实现“天天有主题、场场有亮点、处处有体验”。要以节庆庆活动为纽带,联动农林科技资源,强化“大兴西瓜”地理标志品牌影响力,同时拓展融合场景,推动西瓜产业与宠物经济、花卉产业等联动发展,真正让“节庆

流量”转化为“产业增量”。各相关部门与属地要提高认识,强化协同配合,持续优化小镇功能配套,提升周边商业服务接待水平,科学规划交通组织与停车区域,确保游客出行顺畅。要系统推进河道治理、滨水空间改造与环境整治,持续改善永定河畔、永兴河沿岸的生态风貌,推动庞各庄特色小镇实现“颜值”与“内涵”的同步提升。要通过西瓜节的举办,让特色小镇既成为市民游客的休闲目的地,也成为产业集聚的新高地,真正擦亮“大兴西瓜”金字招牌,打造全国知名特色小镇标杆,为大兴建设“协同发展示范区、繁荣开放国门新城”增添特色亮点。

延庆区“小菌菇” 2025年产值突破1亿元

本报讯 李瑶 韩洁 2025年,延庆年产菌菇1500多万公斤,年产值突破1亿元。这些从外地引入、历时3年筛选优化的“小菌菇”正长成为带动区域发展的大产业。这是笔者从延庆区了解到的。

隆冬时节,延庆区沈家营镇香村营村的温室大棚里暖意融融。一朵朵赤松茸撑着褐红色“小伞”破土而出,村民戴着手套小心翼翼地采摘、分拣,空气中弥漫着浓郁菌香。“这一茬鲜菌能卖25块钱一斤,1个棚1年能挣10多万!”北京鸿福玉祥家庭农场负责人田桂连说。

近年来,北京市食用菌创新团队延庆区工作站开启了跨区域品种筛选之路。“我们把山东的赤松茸、云南的羊肚菌等20多个特色品种带到延庆,在不同棚型里做对比试验,记录菌丝生长速度、出菇率、抗病性等10多项指标。”在永宁镇安顺荣达合作社的菌棒厂内,延庆区农业技术推广站高级农艺师刘洋介绍培育架上整齐排列的菌种,“光赤松茸就试种了3个品系,最终辽宁赤松茸因为抗逆性强、菇肉肥厚、商品率高而脱颖而出。”

历时3年的筛选优化,辽宁赤松茸、“六妹”羊肚菌等适应性强、品质优的品种成为延庆高端特色食用菌的“当家花旦”。这里的技术人员24小时监控菌丝生长环境,每年培育的优质特色菌种能满足全区80%的种植需求,为近百亩赤松茸、羊肚菌等高端食用菌种植提供稳定种源支撑。

从实验室到田间地头,技术服务为食用菌生产全程护航。“以前种蔬菜,冬天棚里农闲至少3个月以上,菜价波动还大。听说赤松茸这几年在北京地区的市场很畅销,就联系了区推广站的技术专家,10月种下现在正出菇,12月到第二年3月的市场缺货期正好上市。经营家庭农场的田桂连站在大棚里,望着眼前饱满的赤松茸格外满意,“推广站的技术专家每周都来几次,发菌期提醒我控温在18摄氏度,出菇期教我喷水保湿,采收期教我分级包装。”

这样的技术保障并非个例,在农场种植羊肚菌的温室里,食用菌专家不仅带来栽培料配比、温湿度管控等标准化技术,还针对羊肚菌种植难题定期邀请北京市食用菌创新团队的专家来指导。“延庆冬季气温较低,我们通过暖棚越冬种植,应用这几年在延庆开展的羊肚菌试验示范的科技成果,延庆地区的羊肚菌亩产从不足400斤提至1000斤以上。”北京市食用菌创新团队首席专家刘宇说。

如今,延庆“小菌菇”已长成大产业。特色食用菌从7年前的2亩试验田,发展到如今近百亩的设施和林下种植规模。主栽品种平菇,也从5年前的300余亩发展到今年覆盖6个乡镇近670亩种植基地。

“小菌菇”的联农带农成效显著。“80后”李彬在沈家营镇经营着37栋平菇大棚,年产菇100余万公斤,产值达600万元:“从菌棒制作到废棒利用,全链条技术都不愁,产品卖到了江苏、山东。”在珍珠泉乡,“乡集体林场+村集体+农户”模式让黑木耳成了“富民菇”,称沟湾村第一书记潘陈铭算了笔账:“5万棒木耳采收后,村集体能增收15万元,村民务工每天能挣150元。”

房山区磨盘柿撬动特色农文旅蓬勃发展

本报讯 赵曦 王雅舒 又是一年柿红时,近日,北京房山柿子再次迎来丰收。作为京郊特色农产品名片,房山磨盘柿“准时”挂满枝头,硕果盈枝,吸引众多游客打卡游玩、采摘露营。

据北京市园林绿化局介绍,磨盘柿单果重大、色泽好,可溶性固形物含量高,与房山区光照充足、气温日较差较大等自然条件密切相关。这些独特的自然生态条件,使得生长在该区的磨盘柿比其他区发芽早、采收晚,生育期更长,不仅含糖量高、硬度大,贮运性也更强。

灯塔基金会数据显示,如今房山区柿树种植面积已达9万亩,年产鲜柿500万公斤,年产值3500万元。作为国家地理标志产品、绿色食品,房山的磨盘柿正成为撬动乡村文旅融合发展的核心引擎。

以柿为引 六百年柿乡底蕴促文旅发展增收

2025年11月16日,笔者来到房山区张坊镇大峪沟村,这个被评为“中国磨盘柿第一村”的小山村,沉淀着600年的柿树种植史,藏着近十万株柿树,2700亩柿林绵延山野,其中7万株优质柿树年产300万公斤果实,不仅撑起了村民年收入的76%,更催生出40万元的旅游增收,让古老产业与文旅发展深度绑定。

还未等车完全停稳,一阵清亮热闹的叫卖声便飘进车窗。这里的磨盘柿大多整箱售卖,形状饱满的柿子整齐码放在纸箱中,沿着村门口的小广场八字排开。进入村门,顺着道路向村内走去,沿途可见村民家门口摆出的小桌小凳,新鲜采摘的磨盘柿摆放在桌上,偶有游客驻足停留,摊主便热情地邀请他们试吃。

“这都是我家百年老树上结的果子,皮薄汤清。”村民向笔者介绍,“我包了一整个生产队的柿子,今年起码卖了一万多斤,我们这儿的柿子不愁卖。”说话间,该村民又卖出两箱柿子。

“都说房山的柿子好,我们今天就是特意来买柿子的,正好能带着孩子玩玩。”一位正在挑柿子的游客对笔者说道,“其实上午已经去园子里采摘过了,但是还想给亲戚朋友带点,就来多买些。”被问及采摘体验时,游客说道:“我们来得有点晚,树上的柿子剩的不多了。但孩子觉得很有趣,明年应该会再来一次。”

笔者注意到,村内除了随处可见的

磨盘柿摊位,还有不少民宿。“大多数游客会在深秋磨盘柿丰收季集中到来,休闲、团建、摄影、采摘,一待就是一个周末。”峪间·遇见民宿老板詹先生向笔者介绍,近年生意趋于平稳,一年能有30万



元左右的收入。詹先生表示,“最初我们民宿是由农职院的朱启酒教授带头返乡创业打造的,因为‘磨盘柿第一村’的名头响亮,特殊时期一个月就能挣二十万元。近几年民宿陆续增加,到现在稳定在二十余家。”

民宿产业的兴起,也倒逼村庄不断完善配套服务,只为让游客“留下来、住得好”。为此,村里以党员带头翻修闲宅为起点,增加了许多旅游设施。大峪沟村村委会委员靳新对笔者表示,在拓宽磨盘柿产业基础上,村庄利用现有农宅建成了博士小院、云松小院、梧桐小院等一批乡村特色民宿,推动起“民宿+传统农家乐”的共融发展。同时,村集体主动打破民宿个体户难以办理餐饮执照的壁垒,统一办理相关证件,并挖掘培养本土妇女厨娘,结合各自烹饪特点形成专属特色餐饮,让游客在民宿中就能品尝到地道乡村风味。

除了村庄里的民宿与摊位,周边规模化的采摘园也成为游客体验乡村乐趣的重要选择。“我们的柿树都是从大队承包的,树龄最长的已经有百年之久。”张坊镇感恩山庄蓝谷生态园负责人王女士向笔者介绍,这个采摘季园里已接待百余名游客,客人们可手持园内提供的摘柿工具,自由摘取心仪的磨盘柿,摘下来的磨盘柿按斤收费,无其他额外费用。

除此之外,园里还有樱桃、野葱、蘑菇等可供采摘。“磨盘柿只能在秋天收获,为了保障全年的可玩性,我们增加了不少其他品类的采摘项目。”王女士说道。

在房山区张坊镇,成规模的磨盘柿采摘园早已形成集群效应,沿着南大路一路前行,沿途的采摘园招牌醒目。其中一家采摘园的负责人陈先生向笔者介绍:“我们在1998年就栽下了这些柿树,现在一年能产3~4万斤磨盘柿,基本都是等游客来采摘,摘不完的再批量采收售卖。”

以柿为媒 铺好绿水青山变金山银山之路

不久前,“2025北京张坊磨盘柿丰收节暨万柿大集嘉年华”在张坊镇举办。活动为期两天,设置三大特色会场,市民和游客不仅可以赏秋景、品美食,还可以现场认领百年柿子树。同时,“百年柿树守护计划”在“古树柿园”分会场启动,园内保存着多株百年树龄的古柿树,游客可通过认养古柿树,守护古树生命,以公益行动支持果农。此外,在“博士小院晒秋”分会场,游客可全程参与削柿、晾晒等“晒秋”环节,还能走进创意工坊体验柿染布艺,在动手实践中感受柿子文化的魅力。这场以柿为媒的盛会,正是房山以柿子产业撬动乡村文旅融合的生动缩影。

磨盘柿,正成为串联乡村发展的“纽带”,让村民从旁观者变为乡村建设的主角,其中,大峪沟村成效显著。如今的大峪沟村不仅有采摘观光大棚、生态餐厅等设施,还推出耕种体验、手工课程等项目。同时发展精品民宿集群,形成集住宿、休闲、科普于一体的文旅空间。

乡村文旅的蓬勃发展,离不开政策的有力支撑。北京市文化和旅游局印发的《房山区文旅产业高质量发展三年行动计划(2025年—2027年)》(以下简称《计划》)中明确提出,促进餐饮美食特色化发展,健全“文旅+美食”新产品体系。“蜜柿、冰柿、柿子醋、柿子果酒、柿子酵素等,我们正在尝试多种磨盘柿加工产品,更好地满足游客需求,让磨盘柿产品和文旅服务走向更广阔的市场。”靳新说道。

《计划》明确,促进房山形成文旅深度融合、内外市场繁荣、多业互促联动、区域协调发展的大旅游格局,推动房山区文旅产业高质量发展。房山的磨盘柿,不仅承载着村民的生计与希望,更串联起农业、文化、旅游等多个产业,让绿水青山变成了金山银山。