



潞城：皇家贡品走进森林小院

于家务的榆黄菇、永乐店的赤松茸、涿县的大球盖菇、西集的羊肚菌……蘑菇，在通州众多特色农产品中占有重要的一席之地，琳琅满目的品种更是为食客提供多种选择。今年，潞城森林小院又为通州的蘑菇大军增加一员大将——有着皇家贡品之称的天花地菇。

清晨的薄雾中，一朵朵天花地菇如琥珀雕琢的微型华盖，菌盖呈现罕见的渐变金色，边缘自然卷曲形成波浪纹。触摸时能感受到菌肉特有的弹性，轻轻掰开会拉出晶莹的菌丝网络，散发出混合松木与杏仁的独特清香。最神奇的是其生长轨迹——菌柄基部始终指向正北方向，菌褶排列如放射状星轨。

据介绍，天花地菇是一种历史悠久、营养丰富的珍稀菌类，起源于白垩纪早期，自古便是皇家贡品。其特点在于独特的能量属性，通过物质转换形成生物质能量，兼具内能（生物能、化学能）与外能（空间、时间属性），种植上体现“天长地宽”，食用上助力“身康体健”。天花地菇富含麦角硫因和小分子活性肽，具有抗氧化、抗炎、增强免疫力等功效。

今年，潞城集体林场在森林小院中引进天花地菇，首批试种5亩地。“作为潞城林场特色林下产品，天花地菇是药食同源的珍贵菌类，兼具营养与药用价值。这里作为重要推广基地，通过科学培育和生态种植，使天花地菇成为助力乡村振兴的特色产业，为当地经济发展和群众健康带来双重效益。”项目负责人王秀梅表示，蘑菇采收后进行自然晾干，密封保存后再出售。

除了天花地菇外，喜欢赤松茸的市民可以到永乐店镇德仁务中街村感受“林下采摘”的乐趣；或走进于家务回族乡富各庄村，在5G智慧大棚里采一捧榆黄菇、平菇，品尝地道的蘑菇宴，再带回家几罐蘑菇酱。

西集：采摘“桃红葡萄紫瓜翠”

走进位于西集镇的北京东升跃阳农业生态观光园，早金霞蟠桃的蜜香与离核黄金脆的清甜交织扑面。今年园区共种植7亩桃子，分批次成熟，从4月底持续至8月底的采摘周期里，游客可品尝到紫密桃的浓郁、纽扣桃的爽脆等七种风味。负责人周岩介绍，当前主打黄金蟠桃与白雪蟠桃，果肉如琥珀般透亮，糖度高达16度以上。

阳光在黄金蟠桃表面投下细碎光斑，果皮泛起蜜糖色的光泽。指尖轻触的瞬间，能感受到果皮紧绷的张力，稍加施压便回弹如初。摘下时果柄发出清脆的“啪”声，断面渗出晶莹桃胶。紫密桃的表皮覆着天鹅绒般的绒毛，摩擦时产生微妙的静电吸附感。现场切开的丰味蟠桃露出珊瑚色果肉，汁水顺着刀锋成线滴落。第一口咬下时，先尝到皮下1毫米处浓度最高的甜，而后是果肉中段微妙的杏仁酸，最后喉间泛起兰花似的回甘。“不同成熟度的桃子释放出层次分明的香气，七分熟的纽扣桃带着青柠与茉莉的清新，完全成熟的天后蟠桃则酝酿出蜂蜜与香草荚的醇厚。来这儿采摘，可以体验到‘桃园香氛’的景象。”周岩表示。

通过错峰种植技术，园区确保蟠桃从早熟的“天后”到晚熟的“丰味”接连不断档，智能化温控系统则让果香浓度提升30%。周岩说：“我们全程采用有机肥种植桃树，果实水分充盈度较传统方式提高20%，这种‘看得见的甜蜜’正是现代农业赋予舌尖的仪式感。”

本周末同步开放还有蓝钻葡萄种植区，这是该园区去年引进的新品种。这种葡萄带着玫瑰花般的馥郁，与夏黑相比香气更具层次。搭配现摘的沙瓤西瓜，园区形成了“桃红葡萄紫瓜翠”的视觉盛宴。

涿县：示范新品种“酵素西瓜”

西瓜是夏日独有的盛宴。涿县镇罗庄村北京圆梦缘农业专业合作社的25亩酵素西瓜迎来采收高峰。在北京市农业技术推广站特色作物科的指导下，这里成功培育出“吃”上酵素的炫彩系列新品西瓜。

走进种植区，一颗颗圆滚滚的西瓜挂在藤蔓上。墨绿色瓜皮上分布着锯齿状浅纹，阳光照射下形成明暗交错的迷彩图案。椭圆果型的炫彩2号包裹着如夕阳般澄明的橙黄色果肉，单果重2公斤左右，专为都市小家庭设计，一次吃完无负担。炫彩4号橙粉相间的瓜瓤如晚霞渐变色，果肉细腻无渣，一刀切下，刀面几乎不沾果肉，堪称“强迫症友好型”西瓜。炫彩6号则是纯正的“暗黑系实力派”，黑皮自带哑光质感，切开后橙黄色果肉如宝石般闪耀，果实发育期仅28天，是早熟西瓜中的“闪电侠”。

合作社技术员现场切开一个炫彩6号，刀尖刚触及瓜皮就啪的裂开，中心糖度虽高，却丝毫没有甜腻感。“这得益于酵素种植调节的糖酸比，这个西瓜的糖酸比为12:1，甜得清新透亮，吃完手指都不带黏腻的，特别受大家欢迎。”李少华说，“我们和北京市农业技术推广站特色作物科合作后，今年引进示范新品种西瓜新品种炫彩2、4、5、6号。在有关部门和专业公司的指导下，我们对新引进的西瓜新品种全程使用富硒农用酵素进行管理，实现新品种西瓜的富硒，让我们的瓜果蔬菜更美味更健康。”

因为采用富硒农用酵素技术，这里的西瓜甜度提升20%以上，出色的品质也为这里留下了更多的回头客。“夏天还没到，好多老顾客就在群里问我西瓜啥时候熟，不少人要提前预订。”李少华说。

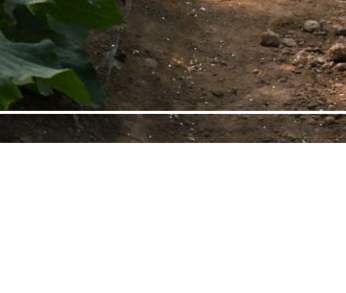
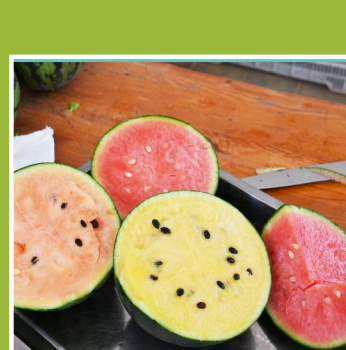
园区还建立了“有机肥+酵素”的闭环系统，减少化肥使用量30%，土壤有机质含量提升至5.8%。即日起至9月中旬，游客可来这里体验手掰西瓜的乐趣。

夏日寻味

副中心那些你听说过没见过的

炎炎夏日，副中心成为市民寻味优质农产品的热门目的地。从明清时期的皇家贡品“天花地菇”到脆嫩多汁的水果黄瓜，从带着老北京烟火气的风味韭菜到科技种植的酵素西瓜，通州农田正孕育着最地道的夏日滋味。

闲暇周末，市民可以前往各大农场或特色市集，亲手采摘冰草、品尝现切西瓜，感受黄金蟠桃的脆甜、蓝钻葡萄的馥香以及航天西瓜的独特风味。这些副中心出品的优质农产品，凝聚了智慧与匠心，正为首都夏日餐桌注入新鲜活力。



永乐店：“一红一绿”食指大动

“红宝石+冰草”，一个是樱桃番茄中的皇后，一个是绿叶即食菜中的新宠。今年夏天，在永乐店镇大务村的北京鑫福农业科技发展有限公司，就准备了这样的夏日采摘盛宴。

如今，精品番茄采摘正当时。夏日的番茄大棚里，成熟的果实压弯了藤蔓。阳光透过塑料薄膜洒下来，给红彤彤的番茄镀上一层金边。饱满的果实像一盏盏小灯笼，沉甸甸地挂在枝头，有些已经熟透的甚至把枝条都压得弯下了腰。走近了能闻到一股清甜的果香，夹杂着泥土的芬芳。偶尔有几只蜜蜂从掀开的棚膜缝隙钻进来，围着一簇簇番茄花打转。摘下一颗红彤彤的番茄，公司负责人高杰直接放进嘴里：“特甜，你们尝尝。”

这种番茄叫红宝石京糖9号，是北京市农林科学院最新选育的口感番茄品种，果实呈现独特的深宝石红色，单果重约80—120克，糖度稳定在14度左右，且富含花青素与维生素C，果皮薄而透亮，果肉呈现晶莹的凝胶质地。

眼下，棚内的红宝石已经大量上市。“这个番茄吃过的人就没有不喜欢的，品尝的瞬间会迸发清甜汁液，尾调带有淡淡的玫瑰花香，冷藏后食用风味更佳。”高杰表示，为了确保每颗果实都饱满圆润，种植过程中他们采用熊蜂授粉技术，通过智能温室控制系统，实现手机端实时监控光照、温湿度，确保果实品质稳定再加精细化管理，育成“番茄中的皇后”。“我们试种的温室大棚里，红宝石已经接近尾声，冷棚扩展种植将于6月初开放6个采摘棚，采摘可持续到8月。”

今年，这里还尝试引进了冰草。清晨采摘的冰草带着露水的清凉感，叶片边缘的透明结晶在阳光下会折射彩虹光晕。“入口时有类似苹果皮的清脆声响，随着咀嚼会释放出海藻般的鲜咸滋味，特别适合搭配酸奶酱或刺身酱油食用。”高杰介绍，这是一种引进自荷兰的驯化品种，叶片表面密布晶莹的“冰珠”状泡状细胞，富含天然植物盐与肌醇。该园区通过水培与土培结合方式，使成品叶片的脆嫩度提升40%，冷藏保鲜期延长至7天。

“冰草与番茄形成互补，一红一绿，都是即食型蔬菜，可以为市民提供更健康的营养搭配。”高杰表示，由于首年试种，冰草的种植面积较少，想尝鲜只能拼手速了。

于家务：黄瓜香如梨 老味儿韭菜终回归

清晨，位于于家务回族乡的通农绿色农场智慧大棚里，技术员王师傅正通过手机APP查看大棚数据。随着他轻触屏幕，顶棚的通风口缓缓开启，阳光透过智能调光膜洒在翠绿的黄瓜藤上。“现在室温28℃，湿度65%，系统会自动喷淋降温。”他指着屏幕上跳动的数据说。

在标注着各种代号的黄瓜种植区里，拇指粗的白黄瓜挂满藤架。这些通体雪亮的瓜条表面布满细密的水珠，像裹着层冰霜。技术员轻掰一根，随着“咔嚓”脆响，断面渗出清透汁液。“您尝尝，这个品种的果肉像雪梨一样爽脆。”果然，咬下去的瞬间，清甜中带着淡淡奶香的汁水立刻充盈口腔。这是他们历时两年培育的实验新品种水果黄瓜，脆甜多汁，富含健身人群所需的高丙醇二酸；抗病性强，较普通品种增产30%，亩产达8000—10000斤；通过物联网系统实现水肥精准供给，品质稳定。

农场里的三百亩韭菜在田中泛着墨绿的光泽。拨开叶片，能看到粗壮的根系紧紧抓着肥沃的土壤。“为了还原老北京的风味韭菜，我们在种植过程中严格遵循安全标准：采用人工移栽配合改装除草设备，杜绝杂草困扰；运用‘以虫治虫’生物技术，通过线虫防治韭蛆；施用动物粪肥保持风味。100余项指标全部‘未检出’，超越有机标准。”农场相关负责人陈坤介绍，这些采用“线虫生物防治法”培育的韭菜，韭菜味儿特别浓，陈坤随手掐断一根，切口处渗出琥珀色的汁液，浓郁的辛香立刻弥漫开来。“这是老品种特有的标志。您看这断面，汁水饱满得能反光。”

“我们检测了100多项农残指标。”陈坤说，“所有数据都是‘未检出’，连欧盟标准里最严苛的项目都通过了，实现了让本地百姓吃上老北京风味韭菜的梦想。”