

# 多彩金秋副中心文旅风情 与众不同“新三样”

本报记者 田兆玉

秋意浓,彩叶红,虽气温下降,但游兴不减。走进乡村自然,秋天的通州不仅有采摘农耕,逛逛村头巷尾,还能品一品特色咖啡,逗逗宠物蟹,亲自尝试窑烤披萨,或是酿上一壶玫瑰果酿。周末将至,不妨约上三五亲朋,试试乡村游玩新体验。

## 观赏蟹:特色研发 成为都市新宠

憨态可掬的小螃蟹如今在宠物榜上越发受欢迎。您可能不知道,通州拥有实力强大的特色渔业种质研发基地,宠物蟹就是其中开发的品类之一。位于通州区的九鱼种业,经过几年潜心研究,成功培育出了可以养在玻璃罐儿里的迷你宠物蟹,其鲜艳的外壳、美好的寓意,迅速成为都市人的桌面新宠。

在位于潮县镇的养殖基地内,上万只色彩斑斓的观赏蟹正各显神通。通体艳红的“火焰勾手蟹”挥舞着蟹足横行霸道,甲壳上流动的光泽宛如燃烧的火焰;体型娇小的“蓝宝石内溪蟹”则优雅许多,它们静静地趴在玻璃板上,近乎透明的蟹足轻轻摆动,在灯光下折射出梦幻般的蓝紫色光芒,仿佛水中散落的宝石。

基地负责人邱建说,十多年前,他和好友黄昊在广西、云南一带旅游时,偶然看到了几只颜色鲜艳的小螃蟹。“这颜色,比热带鱼还惊艳!”

二人难掩兴奋,“很少见到这种颜色鲜艳的小螃蟹,觉得很有意思,也在想,既然有观赏鱼,那能不能有观赏蟹呢?”

回京后,二人调研市场发现,北京当时还没有观赏蟹,有很大的市场空缺。说干就干,立刻开始尝试做实验、做繁育,走上了观赏蟹培育之路。

两人从未养过螃蟹,凭着养金鱼的经验,从仓库翻出几

个直径半米的大盆,将100多只螃蟹一股脑儿倒进去。第二天清晨,邱建掀开盆盖时,一股腥臭味扑面而来。盆底边缘仰躺着七八只死蟹,腹部泛着诡异的青黑。幸存的螃蟹挤在角落,还有几只缺胳膊少腿。“后来我们才了解到,螃蟹有非常强的领地意识,只适合独居。”邱建说。

有了这次惨痛教训,他们开始改造螃蟹的居住环境,后来在北京市农林科学院水产科学研究所专家的帮助下,用玻璃设备隔成一间间,小螃蟹们都住进了单间“蟹公寓”。

经过数次努力,他们先后繁育出了红、蓝、黄、紫等颜色鲜艳的小螃蟹,并迅速占领了北京市场的大半江山。相比其他宠物,观赏蟹很皮实,属于杂食动物,一到两周喂一次即可,各种生的食物都可以吃。养殖环境也没有特别高的要求,5℃到30℃都可以,但邱建特别提醒道:“有人把螃蟹当成乌龟一样养,但乌龟需要晒太阳补钙,观赏蟹的壳比较薄,一旦晒太阳,玻璃罐温度急剧升高很危险,这个要注意。”

从培育、养殖到出售,现在公司已经拥有了一套完整的观赏蟹供销产业链。不少人养了第一只观赏蟹后,都成了回头客。

## 家庭农场: 自己动手 窑炉烘焙别有滋味

很多游客都去过家庭农场,采摘、萌宠、农耕体验一般都是常见的保留项目,去得多了似乎也大同小异。但在潮县镇吴营村的红橄欖家庭农场,准备了更多有意思的特色项目,窑烤披萨、玫瑰果酿、手工鲜花饼……新鲜好玩的手工项目,吸引了不少家庭前往。

还没到院门,浓郁的面包香气扑面而来。偌大的庭院内垒起一座高高的窑炉,这里正在用火与土制作原始的美味。土窑的肚子里,柴火噼啪作响,高温的石壁间,面团鼓起焦糖色脆壳。每个窑烤面包上都有一道道诱人的裂痕,散发出木柴香气,滚烫出炉。柴火、土窑、远山、慢生活……从古罗马时代就兴起的窑烤面包之风,吹到了潮县吴营。带着儿子来体验窑烤披萨的刘蕾告诉记者:“我是无意间刷到了这里的视频,觉得窑烤披萨很有意思,就带着儿子来试试。”披萨出炉,麦香、松木香、老面酵头的香气混在一起,几个小朋友立刻围过来开心地吃起来。看孩子吃得嘴巴鼓鼓,刘蕾也很高兴:“我们在外面买的面包他不爱吃,没想到自己烤的窑炉披萨,孩子喜欢得不得了,果然还是劳动成果最美味。”

## 乡村咖啡:创新尝试 融入家乡味道

在青瓦白墙的农舍院落中,现磨咖啡的醇厚香气与柴火灶的袅袅炊烟交织缠绕,勾勒出一幅诗意的田园画卷。

西集镇前寨府村紧临大运河畔,返乡村民崔保永与王海云夫妇离开城市的喧嚣与繁华,怀揣梦想,回到这片熟悉的土地。他们将承载着岁月痕迹的老宅悉心改造,化身为一间别具一格的咖啡馆。细腻的手磨咖啡豆在研磨中释放出层层香气,与窗外广袤麦田的清新气息相互交融、相映成趣。这个古朴的村落,每日都飘荡着令人沉醉的咖啡芬芳,乡村生活里仿佛被注入了一种别样的浪漫与情调。

走进寨府咖啡,温暖的阳光从玻璃屋顶倾斜而下,洒下一室馨香。咖啡师王海云在机器前熟练地烘焙着咖啡,不一会儿,香气弥漫。美式、拿铁、意式……上世纪90年代就在西餐厅工作的她,成为国内较早接触咖啡的专业人士,她的先生崔保永更是国内首批咖啡烘焙培训师,二人因咖啡相识、相知、相恋,并最终结为夫妻。

2014年,对咖啡全产业链十分熟悉的二人有了回乡创业的想法,“寨府咖啡”很快创立。“当时就想着,咖啡馆在城市里很常见,但是在乡村很少,能不能在村里开一家咖啡店呢,让村里人也能喝上高品质咖啡。”有了这个想法后,二人把自家的老宅改造成了一间舒适、有特色的咖啡馆,其中很多展品都是二人淘来的。“这是一台近百年的咖啡机,我拆开后盖上玻璃,变成了咖啡桌,大家都见过咖啡机,但是它的内部结构是什么样的,可能很少有人看到过,制成咖啡桌后,客人可以边品咖啡,边了解咖啡机的内部结构,也让喝咖啡的过程变得更有意思。”在他们的咖啡馆里,淘来的宝贝还有很多,“几百件吧,都是和咖啡有关的,也有点像小型的咖啡博物馆了。”崔保永说。

经过十年发展,寨府咖啡走出通州,先后开进了国贸、大兴机场、银河证券等单位,拥有10余家店铺,公司员工近20人。学习过营养学的崔保永,近年来不断尝试创新。“我们的咖啡豆来自全球50多个国家,都是精品,这两年我一直在尝试制作有家乡特色、中国特色的咖啡。”崔保永说,比如西集镇有红豆、樱桃、紫薯等特色农产品,他们推出了各种特色茶咖、果咖等创意咖啡,“一方面帮助当地农户销售了一部分农产品,推广家乡名片,另一方面也以咖啡为媒介,为咖啡赋予了新的色彩。”

寨府咖啡如今拥有一批忠实的粉丝,“周末大家常过来,约上好友,在店里喝咖啡、体验制作咖啡,聊天叙旧,感受乡村生活的朴实与慢节奏。”

漫步在红橄欖家庭农场的田园间,仿佛踏入了一幅生机盎然的画卷。特色果蔬在阳光雨露的滋养下茁壮成长,蔬菜青翠欲滴,草莓红艳诱人,樱桃晶莹剔透,苹果圆润饱满。如今,该农场已在全市6个区开设57个种植园,共3000余亩土地,坚持自然农法,构建起从田间到餐桌的直供链条。农场负责人王洪伟介绍,农场将绿色种植转化为鲜活有趣的体验活动,传统农田化作生动的自然教育课堂,孩子们通过真听、真看、真感受,去感知自然的魅力,在泥土的芬芳中收获成长的喜悦。

除了窑烤披萨的香醇诱惑,农场的自制鲜花饼与玫瑰果酿体验项目,也大受欢迎。揉面、压模、烘烤……每一步都充满仪式感,当香甜的鲜花饼从烤箱中新鲜出炉,大家的成就感溢于言表。游客赵纯忙着给鲜花饼打包,“现场制作的和外面买的,感觉截然不同,农场烘焙别有滋味。”