



渤海之滨,沃野流金。在天津这片充满活力的土地上,一场关于“土特产”的华丽变身正在上演——它们不再是田间地头的寻常物,而是摇身一变,成为闪耀市场的“潮品牌”、乡村振兴的“金疙瘩”。从靠“全球定制”解锁“出海密码”的红宝番茄酱,到守卫生态基底的“净水卫士”——“于桥水源地”有机鱼;从千年古镇军粮城谱就的“稻香蟹语”新篇,到“二米葡萄”借“云端带货”铺就甜蜜新销路,再到葛沽萝卜凭“种子芯片”唤醒舌尖乡愁。由品牌引领、科技赋能、渠道创新共同推动的产业变革,不仅让老味道焕发新生机,更让农民的钱袋子鼓起来、乡村的产业旺起来。

天津“土特产”变身“潮品牌”

■ 记者 王音 徐杨 张清 史莺 徐丽 李杨

红宝番茄酱： 通往全球的“味觉密码”

阳光漫过西青区张家窝镇的林荫道,天津市红宝番茄制品有限公司的花园式厂区内,草木葱茏间藏着一片忙碌的“红色世界”。没有传统工厂的喧嚣,只有全自动化生产线发出的轻微嗡鸣,一罐罐色泽红艳的番茄酱沿着流水线缓缓前行,即将踏上远销全球的旅程。

自2006年在张家窝镇扎根,这家企业已把番茄酱送进非洲的市集、中东的餐桌、欧美的超市,年出口量达36000吨,创汇约3000万美元,成了中国番茄酱出口的“排头兵”。

“这种发往中东的,甜度比较高;去尼日利亚的,色泽比较红。”总经理王思威说。实验室里,技术员正用检测仪对着番茄酱取样,屏幕上的数字记录着番茄红素含量——这是欧洲客户十分看重的指标。为了适应不同国家的“口味”,公司组建了专业的研发团队,海归销售人员常常带着样品跑遍各国,把“中东喜甜香、非洲重色泽、欧洲讲天然”的需求一一记下,再转化成精准配方。这种柔性生产能力,让企业赢得了众多国际客户的青睐。

这家企业背后藏着一套严苛的“从土地到餐桌”密码。红宝番茄在内蒙古自治区、新疆维吾尔自治区等优质番茄产区建了天然无污染的原料基地,进厂后还要经过多道检测。

“我们的番茄酱能保存两年,且不添加任何防腐剂。”王思威打开一罐样品的密封盖轻轻摇晃,罐内浓稠的酱体泛起细腻波纹,“高温杀菌加马口铁密封,就像给番茄酱穿上了‘金钟罩’。”

厂区公示栏上,“周边村镇招聘”的海报格外醒目。“我们优先招周边村镇的人,还专门为残障人士设了岗位,包教技术。”王思威介绍,企业带动了当地包装、运输等产业链发展,还通过参与天津市教育人才项目,为校园培养了一批专业人才。

近年来,张家窝镇引导各村挖掘“土特产”潜力,培育出“荣鲜女”葡萄、“蜜老头”蜂蜜、周李庄“蟹田大米”等多个特色品牌;搭建企业交流平台,发挥梦森兰蝴蝶兰、正达蜂业、丰邦果蔬等企业优势,聚力打造了一批津农精品品牌。

“于桥水源地”有机鱼： 生态账本上的绿色盈余

阳光下,蓟州区于桥水库水面倒映着蓝天,远处成群的鸟儿掠过水面划开道道波浪,好似一幅流动的生命画卷。

这片水域的清澈如镜,与一群特殊的“净水卫士”紧密相关——鲢鱼、鳙鱼等鱼类穿梭水中,默默守护水质,并成为“老饕”们餐桌上的“有机潮牌”。

于桥水库是天津的“大水缸”,也曾面临富营养化隐忧。

“过度捕捞导致生态失衡,水质警报就是民生警报。”蓟州区渔阳水利公司作为水库生态基底的守护者,系统推进封闭管理、水草打捞、杂草清理、库区保洁等工作。自2021年起,该公司大力实施“以鱼净水”生态工程,累计投放鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼等净水鱼苗超2000万尾,以生态智慧赋能水域可持续发展。

这些鱼儿在水中日夜劳作,体重每增长1公斤,就能从水中移除25克至35克氮、3克至9克磷,过滤40公斤浮游生物。国家大宗淡水鱼产业技术体系首席科学家戈贤平对此高度评价:“构建鲢鱼、鳙鱼与底栖生物协同的生态链,是最高效的天然净水系统。”

如今,4年坚持换来“清澈回报”——于桥水库水质持续向好,出口水质持续稳定在地表水Ⅲ类及以上标准,为城市供水提供了安全保障,生态账本上写满绿色盈余。

于桥水库管理人员潘磊说:“这些鱼喝的是天然、健康、无污染的水,吃的是水中天然浮游生物,生长周期里从没喂过一粒饲料。”正是这般自然孕育,让鲢鱼、鳙鱼、州河鲤鱼、鲫鱼、黄颡鱼、鮰鱼6种水产获得有机产品认证——“于桥水源地”有机鱼,这也是天津市首张水产品有机产品认证证书。

有机鱼的“身份证”背后是严苛标准:于桥水库作为国家级饮用水源地,123平方公里水域实施全封闭管理;每天水质监测数据直报环保部门;每条上市鱼都可溯源管理。今年首届乡村发展品牌大会(中国·博鳌)上,这些“净水卫士”荣登星级“土特产”推介名录,为我市特色农产品品牌升级注入新动力。

于桥水库周边实行封闭管理,津城百姓如何才能品尝到正宗“于桥水源地”有机鱼呢?

蓟州区渔阳水利公司已经确定了经销商,通过线上线下多个渠道,将这些有“身份证”的有机鱼送到天津以及京津冀百姓餐桌上。同时,经销商还在靠近市区的津南区开设了品鉴中心,消费者不仅可以现场品尝使用有机鱼等烹饪出的佳肴,还可以将加工好的美味带回家与亲朋分享。

暮色中的水库波光碎金,当年放鱼为护水,如今,生态环境向好,有机鱼经济价值倍增,生态账算成了实实在在的经济账。

随着产业链条的不断完善,从捕捞、加工到宣传、销售、运输的全链条闭环逐步成型,蓟州区渔阳水利公司将把“于桥水源地”有机鱼打造成京津冀地区绿色生态的标杆产业、特色鲜明的知名产业、助力乡村振兴的富民产业,让生态红利持续滋养一方水土。

红宝番茄酱生产线



军粮城稻田

“千年古镇军粮城,自古稻米远飘香。”在天津东丽区,一座承载着千年漕运记忆的古镇——军粮城,正以阵阵稻香续写着新时代的传奇。从唐代“云帆转辽海,粳稻来东吴”的海运盛景,到如今4700余亩的稻田,在这片土地上,稻米的故事从未停歇。

军粮城的稻米基因深植于历史肌理,战国时期便有聚居群落,唐代成为军粮储运要地,“军粮城”之名由此流传千年。得天独厚的地理位置赋予这里独特的种植优势:地处北纬39度的黄金种植带,230天无霜期,180天水稻生长周期与充足光照,共同造就了军粮城稻米的独特品质。

“这方水土种出的稻米,营养足、口感劲道,是老祖宗留下的宝贝。”东丽区军粮城街道乡村振兴服务中心负责人韩凤顺说。

然而,曾几何时,分散种植让这“宝贝”难以施展拳脚。“过去农户各管各的,规模上不去,效益提不高。”韩凤顺回忆。转机始于还迁宅基地复垦,原军粮城二村、三村、四村等区域连成一片,2019年,这里又进行了高标准农田建设——土地平整改良,沟渠泵站升级,4700余亩连片的水稻种植区应运而生,昔日零散的稻田变为丰产增收的大片田野。

驱车从东丽区军粮城街道办事处出发,不久就来到军粮城街道四村杨明星承包的900亩稻田。眼下,水稻长势喜人,正处于开花期,杨明星和妻子每天都来地里忙活,“开花期得保证水源充足,灌浆期要控水保湿,一步都不能错。”

杨明星的稻田里还藏着“双丰收”的秘密

军粮城稻米:香飘千年的“宝贝”

密——稻蟹混养。水中,小螃蟹们嬉戏穿梭,再蛰一两次壳便会成熟,预计产量可达1.5万公斤。“这些蟹吃的都是好东西,有野生田螺,有煮熟的、自家种的玉米、小麦和黄豆,现在每天要投喂二百多公斤饲料。”杨明星说。从粪肥施到人工除草,他坚持不用农药除草剂,“辛苦是辛苦,但能让大家吃上健康稻、生态蟹,值!”

产业兴旺,销路是关键。韩凤顺说,为了让种植户放心种粮,保证军粮城稻米品质,去年,在东丽区农业农村委员会大力支持下,军粮城街道与属地国有企业利达物流围绕订单农业、稻米加工、品牌联用达成战略合作。今年上半年,街道又多次组织农户到企业参观学习、交流洽谈,企业与农户达成2300吨稻谷定向收购意向,同时借助企业全链条加工体系开展精品稻米加工合作,提升产品安全性和品牌影响力。

“街道选取春竹轩社区作为试点,拓展线上线下销售渠道,加大品牌宣传力度,增强品牌竞争力。”韩凤顺说,10月稻田蟹就可以上市了,虽然很畅销,但也要扩大知名度,街道正与农户谋划怎么推广军粮城蟹,让蟹也“出出名”。

如今,军粮城的稻田里不仅孕育着丰收的希望,更承载着农旅融合的新期待。去年丰收季,东羽小学的孩子们在稻田体验收割时的欢声笑语,让街道和农户看到了新的发展可能。韩凤顺说:“未来要开辟责任田,搞手工插秧、收割体验,让更多人懂稻米、爱家乡。”而杨明星的稻蟹混养基地,正计划着推出钓蟹、钓虾等休闲项目,让稻田不仅产粮,更能“生金”。

“二米葡萄”:甜蜜的“天津味道”

夏末秋初,果香四溢。一口甜进心里的“二米葡萄”近日迎来丰收季。

“每年立秋后,昼夜温差逐渐变大,正是葡萄最甜的时候!咱们‘二米葡萄’的名气这几年渐渐打响,以前还需要周边村镇‘就近消化’,再看现在,供不应求!”宝坻区大钟庄镇二米庄村晓娟葡萄采摘园园主王晓娟笑着说。在她身后,挂满枝头的一串串葡萄,在阳光照耀下泛着诱人的光泽,游客正拎着果篮忙着采摘。不远处的葡萄架旁,该村党支部书记李轩正在网络直播间“现场教学”,教授葡萄的挑选技巧,让更多网友尝鲜甜蜜的“天津味道”。

若问“二米葡萄”的独特之处,李轩告诉记者,二米庄村本就拥有水源丰沛等先天优势,加之村民们十余年的不断尝试,逐渐摸索出一套“出土、绑枝、浇水施肥、病虫害管理”的“二米特色”招法,让葡萄格外汁多香甜。“这几年,村民们开始引进巨玫瑰、夏黑、绿宝石、阳光玫瑰等新品种。您看这巨玫瑰,兼具玫瑰味的果香与巨峰的果型。那边是夏黑,味道浓甜;更远处

是绿宝石,皮薄且口感细腻,非常受欢迎。”

“您可不知道,之前咱们的葡萄不好卖。靠农户自己打开销路很难。有时候整箱葡萄拉出去却卖不掉,眼睁睁看着它烂掉。”村民王柱边摘葡萄边说。难题如何解决?李轩说:“我们探索‘党支部+合作社+农户’的经营模式,通过成立绿源葡萄种植专业合作社,把村里农户力量与土地资源集中起来,合力做大优势产业。2023年,大钟庄镇直播孵化基地建设,将‘基地直播’与‘就地直播’相结合,创新打造‘大钟这乡有礼’品牌,还整合镇里各村具有特色的大米、葡萄、柳蒿芽、五叶齐大葱等农产品,‘攥指成拳’打开销路,又培育新农人线上推介,让农户再无后顾之忧,一门心思把葡萄种得更甜更香。”

李轩说,现在村里已有20多户种植各类葡萄,在线上直播等方式的助力下,年年销售一空。带动村内农户稳定增收的同时,葡萄的销售也从原本的“沿路叫卖”传统模式变为“线上推介+线下采摘”的现代销售模式,在葡萄架下铺就一条乡村振兴的“康庄道”。

葛沽萝卜:老味道新味道都是百姓的心头好

当下,津南区佳沃葛沽现代农业产业示范园的5亩露天试验田里,嫩绿的萝卜苗正从松软的棕褐色土壤中探出头来,密密匝匝地分布在翻整过的垄沟间。此前,葛沽镇农业农村事务服务中心根据区气象局提供的土壤墒情、气温变化及降水趋势进行科学研判,为这批萝卜品种选定了最佳播种时机,如今这些新生的小苗,正是357个参试萝卜品种适应本地环境的“初试答卷”,也是这片土地孕育“老味道”的新希望。

葛沽萝卜曾是贡品,其水分充足、口感甘甜,以“脆甜赛鸭梨”的口感闻名京津。然而,随着农业现代化发展,葛沽萝卜的传统品种面临退化、抗病性减弱、市场竞争力不足等问题。如何让这一“老味道”焕发新活力,成为产业发展的关键。

“‘种为农要’,我们要牢牢把握葛沽萝卜种源主动权,既要发展适应市场的新品种,也要做好老品种保护。”葛沽镇副镇长孟祥翼表示,为提升传统农业、推动萝卜产业升级,葛沽镇启动了“品种革命”,联合各相关单位打好“组合拳”,推动萝卜标准化、规模化种植,建立产业化长效发展机制,确保政策、资金、技术等要素落地,实现从“小萝卜”到“大产业”的转变。

此次试种的357个品种中,包含14种传承百

年的本地老品种,它们是葛沽萝卜独特风味的根脉,同时也有联合天津市农业科学院选育的抗病性强、耐储运的杂交品种。这些“科技新种”经过基因测序与抗逆性评估,旨在应对现代种植环境挑战,满足高端消费与深加工需求,为产业延伸拓展空间。

试种的意义,远不止“种下去”。试验田建设紧密对接产业链延伸与产学研协同:一方面,利用当地仓储设施,同步验证不同品种的采后保鲜方案,着力解决传统萝卜“易磕碰、难储运”的痛点,为鲜食萝卜进入高端商超、社区团购提供技术保障;另一方面,佳沃葛沽现代农业产业示范园与金谷集团种业团队合作,开展实时动态评估,加速优质品种选育,为后续申报“葛沽清水萝卜”津农精品、构建品牌体系奠定基础。

据了解,今年10月,357个品种将迎来首次筛选。通过初筛的品种将被建档留存。2026年春季,计划筛选出3个至5个主推品种,并以此为核心建设千亩标准化种植基地,推广“企业+合作社+农户”订单模式。农户按标准种植,企业包销包收,既降低种植风险,又通过规模化生产提升议价能力。预计到2026年底,“葛沽清水萝卜”有望成为京津冀地区响当当的特色农产品品牌。

编者的话

从田间地头到百姓餐桌,从传统农产品到“潮品牌”,天津的“土特产”正以崭新的姿态讲述着乡村振兴的生动故事。

近年来,我市把农业品牌化建设作为打造现代都市型农业升级版的重要抓手,深入实施“品牌强农”战略,着力打造高品质的农业“金字招牌”。根据市农业农村委数据,截至目前,津农精品市级农业品牌累计培育认定225个品牌;完善全产业链标准体系,制(修)订小站稻精白米、稻麦连作、沙窝萝卜设施栽培和鲜食玉米低温物流保鲜等16项标准;津农精品销售额连续两年突破100亿元。

让农业有奔头、农民有赚头、农村有看头。这不仅是农产品的提质升级,更是发展理念的深刻变革。小小“土特产”,一头连着广袤乡村,一头连着广阔市场,正成为天津撬动乡村产业振兴、绘就共同富裕新画卷的“金钥匙”。

二米葡萄



于桥水源地有机鱼



葛沽萝卜播种

