

乡聚津彩

深秋时节,刚刚举行的第二十二届中国国际农产品交易会(以下简称农交会)成了名副其实的“舌尖上的盛宴”。在琳琅满目的展品中,天津展团人气爆棚,浓郁的“津”门风味扑面而来——静海区罗阁庄村的梨爽脆清甜,津南区的“津健”葡萄果香四溢,蓟州区的黄山楂化身新颖零食,宝坻区的“三辣”辛香诱人,东丽区的花卉娇艳欲滴。这些“叫好又叫座”的名优农产品,如同闪亮的“天津名片”,不仅点燃了现场消费者的采购热情,更共同讲述着天津在现代农业赛道上,以品质赢市场、以特色促振兴的生动实践。

展台上,品尝、问价、扫码下单的市民络绎不绝;展台后,种植大户、合作社、企业负责人的脸上笑意盈盈。这热闹非凡的场景背后,藏着怎样的“流量密码”?每一个特色产业崛起的背后,都是一条追求品质、深耕品牌的奋进之路。今天,就让我们一同回顾展会的“津”彩瞬间,解码乡村振兴背后的动人故事。

静海区

来自天津“梨乡”的甜蜜味道

“尊敬的顾客:您好!感谢您品尝全国‘一村一品’示范村罗阁庄村的‘乡村振兴硕果’,它产自天津市静海区良王庄乡罗阁庄村‘薄碱富硒’的沃土……”展区的一角,一封精心装裱的感谢信“圈粉”无数,落款处“罗阁庄村党支部书记彭丹”的签名格外醒目,透露出满满诚意。

展台前,一位干练的女士正热情地招待往来顾客:“雪花梨是我们村的传统品种,种植历史有50多年;玉露香、津香蜜是近些年引进的优良品种;佛见喜是我们正在推广的‘明星产品’!”彭丹化身“带货达人”,向来宾讲解每个品种的特色。

“佛见喜这个品种很特别,远看像苹果,甜中微带一点酸,肉质特别细腻!”彭丹一边切梨请顾客品尝,一边讲述这个品种的“新生”故事。这个原产于北京平谷的老品种,因种植技术要求高一度濒临灭绝。罗阁庄村通过嫁接引种,在天津市农科院专家指导下,经过两年试验终于攻克技术难关。“现在我们的佛见喜单果最重能超过一斤,在市场上很受欢迎!”

“我们带这封信来,就是想告诉每一位顾客,

您品尝的不仅是梨,更是我们全村老乡的一份心意。”彭丹笑着说,这封感谢信背后,是罗阁庄村深耕梨产业的百年传承,全村梨树种植面积达3000亩,是天津市最大的梨树种植集聚区,素有“梨乡”美誉。罗阁庄村土壤富含果树生长所需的重要元素硼及其他微量元素,所产果实色泽光亮、皮薄核小、肉质细腻、鲜嫩多汁、酸甜可口,以产量高、品质优而闻名。

近年来,村里还创新“村集体+合作社+农户”模式,梨园种植涵盖皇冠梨、雪花梨、红香酥、玉露香、鸭梨、新梨七号、秋月梨等10余个品种,年产梨超过1500万斤,年经济效益达2100万元,带动农户增收致富。

“这几天,光佛见喜就卖了300来斤,很多顾客尝过之后又打电话想要回购,说咱们的梨果香味浓,特别爽口。”更让彭丹高兴的是,此次展会还吸引了北京、天津等多地采购商前来洽谈合作,“农交会帮我们拓宽了品牌知名度,下一步我们还将深耕农文旅市场,持续开展梨花节、采摘季等活动,让咱们的梨名头越叫越响。”

蓟州区

“不酸的山楂”引围观

“这是什么水果?以前没见过。”“能直接吃吗?”……在京津冀协同展厅的蓟州区展区里,一种黄色的小果格外引人注目。

“这是咱们蓟州区种植的山楂!”来自蓟州区下营镇楠山御林家庭农场的工作人员热情地向大家介绍,“它在天然富硒土壤中生长,除了包含山楂特有的有机酸成分外,还富含钙及多种维生素,特别是硒元素,营养丰富。”

面对大家的好奇和疑问,工作人员端出今秋收获的新鲜山楂供众人品尝。“一点都不酸!”不少观展市民在尝鲜后评价道。

楠山御林家庭农场负责人段雪林告诉记者,下营镇地处蓟州区北部,土质肥沃、降水充足、昼夜温差大,非常有利于山楂果实的糖分凝结,“下营山楂”也获评“津农精品”品牌。“此前农场一直种植红山楂,近年来,下营镇着力打造山楂特色小镇,为了丰富品种,由市农业农村委和镇政府牵线搭桥,我们在2022年引进黄山楂。经过培育,去年‘十一’

前后迎来首次收获,无论是口感还是营养价值,比红山楂都有了明显提升。”段雪林表示,尽管每斤价格是红山楂的数倍,但去年几千斤的黄山楂还是被抢购一空。加上这几年山楂产品种类不断增加,已经从传统的山楂糕、山楂片拓展到冻干山楂、山楂饮料等产品,带动了村民们增收致富。

为了让更多的人了解这种水果,段雪林在市农业农村委的推荐下来农交会参展,“这几天有不少外地商户过来咨询对接,希望能把黄山楂销往更多省市,让大家来尝尝‘天津味道’!”

不只是下营镇,穿芳岭镇刘庄户村的芳草园农作物种植专业合作社在去年也开始种植有着“中国好品种”称号的金如意黄山楂。此次农交会上,合作社将第一年结出的果实带到现场,引来不少逛展市民询问、试吃。展台上,忙着销售特色农产品的合作社负责人马晓丽说,“金秋限定”的黄山楂这几天卖得不错,消费者对于绿色健康食品舍得“掏腰包”,我们也将不断丰富农产品种类,满足消费者多元化需求。”

津南区

一颗好葡萄的“舍得”之道

津南区的“津健”葡萄展台虽然面积不大,却被围得里三层外三层,一串串晶莹饱满的葡萄泛着诱人的光泽,吸引不少人驻足品尝。“这个阳光玫瑰后口特有香气!”“甜而不腻,果肉紧实,妮娜皇后果然名不虚传。”不到半日就已售出百余斤。

“这次我们带来了5个主打品种,分别是红阳玫瑰、克伦生、阳光玫瑰、妮娜皇后与黑皇,都属于晚熟的葡萄品种,既有老品种,也有葡萄界的‘新秀’,可以满足不同消费人群的口味喜好。”天津金谷兴农农业科技有限公司党支部书记何长青一边张罗着补货,一边热情介绍。他随手拿起一串阳光玫瑰葡萄解释道:“我们的果实糖度普遍超过18.5,部分甚至达到20以上,甜中带香,具有独特风味。”何长青坦言,近几年,随着阳光玫瑰种植规模不断扩大,市场竞争度也越来越高。“咱们的葡萄属于有机食品,达到八成熟以上才会采摘,拼的就是一个品质。”何长青说。

品质的背后是种植理念的坚持。目前,“津健”葡萄在津南区八里台镇建有187亩种植基地,59

个大棚严格执行有机种植标准。为了保住葡萄的高品质,他们甚至“放弃”了部分远程订单。“成熟度高的葡萄经不起长途颠簸,我们现阶段主要服务京津冀,确保消费者吃到自然熟的风味。”何长青说,这份“舍得”换来的是忠诚客户群,“津健”葡萄回头客比例持续攀升,今年产量约3万斤的葡萄几近售罄。

展会现场,一侧摆放的无花果和长果桑等果品也颇受关注。“这是波姬红和金傲两个无花果品种,大棚种植可达到一年三季结果,我们还有采摘园可供市民体验;这个台湾长果桑则是我们引进栽培的新品种,它口感类似桑葚,却比桑葚甜度更高、汁水更足、果肉更饱满,我们希望通过不断优化种植结构,让咱老百姓的‘果盘子’更丰盛。”

“今年,我们在津南区开了首家直营店,农交会结束后,我们还要根据市场反馈,再次完善早、中、晚熟品种搭配,争取明年4月底提前上市首批早熟品种,同时把产品送进北京新发地市场及更多大型商超。”何长青信心满满地说。

从“舌尖美味”到“城市名片”

——解码天津农产品的“圈粉”之路

■ 记者 李杨 史莺 文/摄

东丽区

“花”样吸睛惊艳众人



静海区



东丽区



蓟州区



津南区



宝坻区

农交会期间,东丽区展区人头攒动。除了诱人的新鲜水果、蔬菜等农产品外,还有大片的绿植分外养眼。天津市东信花卉有限公司(以下简称东信花卉),带来百余个品种的数百盆花卉参展,不少观展者或是俯身选购绽放的红掌,或是仔细端详帝王花烛的叶片颜色,或是拿起一盆盆红玫瑰竹芋查看长势……人气最旺的是色彩艳丽、花形如灯笼的宝莲灯,饱满的花朵与油亮的叶片相映成趣,引来众人围着它们拍照,也有不少人询问其如何种养,把寓意步步高升的它带回家。

“宝莲灯是野牡丹科花卉,原产于菲律宾、马来西亚等国家的热带雨林。”工作人员边浇水边向观展者介绍,东信花卉曾获评全国农业农村信息化示范基地,并成为“农业农村部花卉智慧生产技术重点实验室”。正因企业技术研发实力雄厚,才能历经多年将野生品种自主繁育与改良,让宝莲灯成品苗完全实现国产化,花期基本能开满全年。

工作人员告诉记者,近年来宝莲灯越来越受市场欢迎,农交会上也有不少外地采购商前来洽谈。“咱们在现场看到的深粉色、浅粉色和宝石红三个品种,就是我们陆续培育出来的,东信花卉也成为全国唯一掌握宝莲灯种苗生产技术的企业。”

花卉展区旁,另一种特殊的“花”也令人啧啧称奇。

“这花开得如此鲜艳,怎么养出来的?”在杨氏花馍展台前,东丽区非物质文化遗产代表性项目“杨氏传统花馍制作技艺”代表性传承人杨恩芳笑着对围观的市民说:“您来摸摸这朵‘花’,它是面做的!”的确,若不是仔细观察,很难一眼看出桌上摆放的“花开富贵”“柿柿如意”“苹苹安安”等一盆盆栩栩如生的“绿植”,竟是巧手捏出来的花馍。

作为“杨氏传统花馍制作技艺”的第五代传人,杨恩芳已经有30多年花馍制作经验,在她手中,无论是动物还是植物,无不活灵活现。“我用面粉、牛奶、鸡蛋搭配来提升口感,以火龙果、紫甘蓝、胡萝卜等榨汁进行染色,让传统花馍焕发新滋味。”她告诉记者,制作花馍,颜色是最难调的,蒸制时间也要严格控制,多一分钟或少一分钟,颜色可能就失真了。她说:“这几年在市农业农村委等部门的指导下,我们经常开展公益活动,希望有更多孩子学习和爱上花馍技艺,把非遗技艺传承下去。”

宝坻区

“老味道”藏着“智慧密码”

辣嘴香心的“宝坻三辣”,飘香四溢的“劝宝”韭菜、一口留香的玫瑰花饼……宝坻区展区,主打“味觉冲击”。

“您闻闻我们的‘天鹰椒262品种’,跟一般的小米辣不一样,辣中带着一股香气。”拿着一把火红的辣椒段,宝坻区新安镇的农兴家庭农场负责人陈志远告诉记者,虽说多年来“宝坻三辣”的味道始终如一,但种植技术在不断更新。“就拿天鹰椒来说,传统的种植方式,浪费种子,而且辣椒抗病能力较弱,影响产量。最近几年,我们开始推广育苗移栽技术,先在大棚里育苗,根据幼苗生长情况再移栽到地里,这样就可以延长天鹰椒的生长周期,大大提升幼苗成活率,使得产量增加、辣椒品质提高。”

听到陈志远介绍起“水肥一体化智能灌溉系统”这一新技术,天津市天勤家庭农场负责人周峰也兴致勃勃地说:“口东镇的五叶齐大葱非常有名,作为镇里龙头企业,我们农场多年来不断探索大葱机械化育苗,其中就应用了‘水肥一体化灌溉系统’。它是把可溶性固体肥料或是液体肥料与灌溉水相融合,通过智能化滴灌,让水肥精准浸润农作物根系发育生长的部分。与常规施肥相比,大大节省肥料用量,还能降低人工劳作,增加大葱产量。”周峰表示,农场还持续对五叶齐大葱进行改良提纯,让葱叶更挺拔、葱味更浓郁。

宝坻区非物质文化遗产代表性项目“林亭口大蒜栽培技艺”代表性传承人尹义是农交会的“老朋友”。种植“六瓣红”大蒜已有30余年的他,对于农机装备智能化、农业科技创新发展感触颇深。“以前有句俗语:‘大蒜挣钱不好拿,不是挖坑就是爬’,可见人工种蒜有多难。现在,我所在的义义家庭农场,是天津市大蒜全程机械化示范基地,大蒜正芽播种机、大蒜收获机、蒜米机等智能化农机,让我们种蒜不再难。”他以代替人工的“蒜种分瓣分选机”举例,如今装满一袋优质蒜种不到10分钟,效率是人工选种的200倍。“我想让更多农户看到高科技带来的降本增效,和我一起投身到智能化、现代化的农业生产中。”他感慨地说。

们还会针对远程操控、规格定制等功能对草莓采摘机器人进行定向研发,并不断完善激光除草仪、番茄采摘机器人等智能农业设备,让科技更好地服务于农事。”赵先生说。

“扫一扫这个二维码,就能知道这棵白菜的‘前世今生’。”天津温阳生物技术有限公司的展位前围着不少感兴趣的参观者,一台食品安全智能化检测“神器”旁,展区负责人张曼正熟练地演示着。

张曼拿起一片标本放入样品管器中,“我们取样后,系统会为它生成专属的‘身份证’,只需扫码枪轻扫二维码,这批白菜的产地、生产日期、用药记录等溯源信息就会全部录入系统,再通过自动化设备检测,赋予食品安全信息。”

张曼告诉记者,传统人工检测依赖实验员专业操作,难免存在人为误差、检测周期长等问题,这套企业自主研发的自动化检测设备融合了“互联网+”、人工智能与大数据技术,检测项目涵盖百余项参数,检测结果可实时更新,并同步上传至企业系统或监管平台,实现远程质量监控,大大提高检测结果准确性及检测效率。

“目前,我们这套设备已在天津市相关行业实现大面积覆盖,并在全国各地推广应用。”张曼表示,随着农产品食品安全监管要求日益严格,智能化检测设备正成为“从田间到餐桌”安全溯源的重要技术支撑。

科技助农 绘就“津”彩好“丰”景

■ 记者 李杨 史莺



无土栽培蔬菜成为丰富市民菜篮子的一大助力

摄影 马庚申

的小辣椒形象直观展示出从发芽、开花到结果的全过程,孩子们看得入神。现场带队参观的岳阳道小学老师表示:“这样的实践课比书本教

学更生动,孩子们都很喜欢。”

吴国娟介绍,目前,天津爱民网络科技有限公司已与天津多所学校合作开设素养课,将物

乡村走读

当科技感遇到乡土情,会碰撞出怎样的火花?在近日举办的第二十二届中国国际农产品交易会上,让人目不暇接的不仅有农产品的鲜香,更有浓浓的“科技范儿”。从家庭菜园到万亩农田,从农业实验室到百姓餐桌,科技与农业的深度融合不仅提高了生产效率,也悄然改变着传统农业的面貌。

“小小科学家”互动体验区成了孩子们的快乐天堂。红叶甜菜、罗马生菜等十几个品种在立体旋转的栽培架上茁壮生长,一株株无土栽培蔬菜让孩子们惊叹不已。

“这是我们为城市家庭特制的‘迷你农场’体验套装。”天津爱民网络科技有限公司总经理吴国娟拿起一个小方盒介绍,“这里面装着无土栽培需要的种子、有机基质和小巧的花盆,孩子们可以带回家,亲身体验从播种到收获的全过程。”

吴国娟告诉记者,传统土壤种植容易受土传病害困扰,而无土栽培蔬菜基质经过专业杀菌处理,从源头杜绝了病害,从而实现近乎零农药的安全生产。

展台另一侧,一盆盆按生长顺序依次排列