



十项行动见行见效

乡村振兴全面推进行动

一场与春天「较劲」的闯关

沙窝萝卜春播技术攻坚记



不久前,西青区辛口镇沙窝萝卜核心产区科技示范基地的试验大棚里,举行了一场特殊的“开拔测评”。

试验区里,不同品种的萝卜分垄而植。工作人员逐垄查看株形,抽样拔收,一棵棵带着新鲜泥土的萝卜被摆上田埂。

“这个好!个头匀溜,皮色也正。”“切开尝尝,看脆度怎么样?”

咔嚓一声,萝卜应声裂开,露出翠绿内瓤。咬一口,脆甜的口感迅速充满口腔。

这一幕,在沙窝萝卜的“老家”辛口镇,算不上稀奇。而这次,稀奇的是时间——5月底、春末夏初。常言道“冬吃萝卜夏吃姜”,沙窝萝卜一直是秋冬季节的专属美味。能在5月份的地里拔出脆甜沙窝萝卜,背后是一场持续两年、关乎品牌未来的科技攻坚战。

大棚里的春播较量

“萝卜,有自己的脾气秉性。”蹲在地头,谷力果蔬种植农民专业合作社负责人郝立红拔起一棵萝卜,搓了搓上面的泥,“秋天攒足养分,春天开花结籽,这是它的天性。想要春天长萝卜,就是跟萝卜的天性对着干。”

跟天性对着干,谈何容易。沙窝萝卜秋冬季节在地下膨大、积攒养分,等到春暖花开便“蠢蠢欲动”——抽薹、开花、结籽,一旦启动生殖生长,萝卜本体便停止膨大,纤维变粗,口感发柴发辣。这就是为什么沙窝萝卜是“秋冬限定”。

“去年头一回搞春播试验,种了十几个品种,最后只有两个能看。”郝立红站起身,拍拍手上的土。

说话间,天津市农业科学院(以下简称市农科院)蔬菜研究所副研究员王立宾踱过来,手里拿着一棵刚拔的萝卜。“今年不一样了!试验方案全面优化,遴选出10个品种对比测试,有7个品种表现不错。”他笑着说,“这是6号,代号23LF24,我们培育的杂交新组合,看这个收尾多规整。明年准备大面积推广,定位就是春播专用品种。”

地头摊开的萝卜阵仗不小。王立宾又挑出一棵外形粗壮的萝卜,语气干脆:“这个2号,北斗75,淘汰了。今年3月10日播的,基本没抽薹。但去年3月8日播的,抽薹率百分之二三十。就差两天,表现天差地别。”

“差两天就不行?”记者有些惊讶。

“可不是嘛。春播萝卜最怕前期低温、后期高温。幼苗期遭遇低温,就会完成‘春化’。两年试验下来,比较安全的播期是3月10日前后。今年有一批2月24日播的,全抽薹了。差几天,对有些品种就是生死线。”王立宾认真地说。

郝立红接过话:“选品种不光看好不好吃,还得看它‘脾气’稳不稳。风险不能转嫁给农户。”淘汰一个品种,比选中一个更需要决心。但农业的事,来不得半点侥幸。

解决了“种什么”,还得解决“怎么种”。记者注意到,大棚里布设着不少传感器探头,显示屏上跳动着温度、湿度、土壤含水量、二氧化碳浓度等数据。“这是咱的‘智慧管家’。”郝立红走到传感器前介绍,“苗期怕低温,极端天气加二膜、用增温块;中后期气温上来,就喷雾、开通风口、拉遮阳网,能用的招全用上。”

“说白了,就是用人工手段给萝卜营造一个‘假的秋天’。”同样在现场参与测评的市农科院特聘首席专家张鹤说,“让它以为还在秋天,安安分分长萝卜,别老想着开花结籽。抑制生殖生长,保障营养积累,这是春播萝卜管护的核心逻辑。”

大棚外,5月底的气温直逼30℃。大棚里通过遮阳和喷雾营造的小气候,比外面低了近10℃。这样的温差,决定了春播萝卜的成败。张鹤说,团队正在积累种植数据,下一步计划搭建专属模型,实现温控、通风、保湿的智能化。



采访临近结束,记者问郝立红,忙活了两年,接下来怎么打算。

“今年成果确实可喜,但还不到大规模上市的时候。”郝立红说,“两年试验积累了足够经验,明年就能扩大种植了。等技术和品种完全成熟,我们就推‘订单农业’——合作社提供种苗和技术指导,保底收购,农户负责种植,风险我们来扛。”

王立宾给记者算了一笔账:春播萝卜病虫害少,整个生长期基本不用打药,一亩地投入成本大约2000元。正常亩产可达8000斤,按目前春季外地萝卜的地头价约两块钱一斤算,收益相当可观。“春季本地新鲜

实验室里“硬核”攻关

配套大数据模型,相当于给萝卜做‘体检’。”陈存坤笑着说,“通过采集大量不同储存时长、不同品种萝卜的多维光谱数据,建立数据库与判定模型,利用成像差异分辨萝卜品质,判断内部是否有黑心、糠心等。目前准确率已达到85%,可以使用,但还在优化。”

陈存坤告诉记者,沙窝萝卜以前的一大痛点就是采收后保鲜。“萝卜采收后在低温环境下会自己‘回糖’,口感变甜变脆。绿色安全的保鲜技术,不是冷藏起来就完了,要保持恒温恒湿。传统简易冷库温度忽高忽低,萝卜就容易黑心、糠心、腐烂。”

记者在现场看到,去年冬天采收的沙窝萝卜,在标准化冷库里稳稳当当存了6个月,现在取出来,水分依旧充足,脆度不减。

“技术核心是精准控温,还要保证技术便于落地。农户利用现有冷库做标准化改造就能实现,不需要重建。后面我们还要把品质检测设备做小、做便携,做成手持式或台式的,方便农户在田间地头使用。”陈存坤说。

正说着,郝立红也来了,和陈存坤碰一下萝卜贮藏保鲜的实验进展。

“沙窝萝卜要打响品牌,种出来是一半,存得住、运得出、卖得好,才是完整链条。我们在线上销售时,最头疼的就是售后,客户收到货,切开是

糠的、黑的,给了差评,口碑全砸了。”郝立红感慨。

科研团队和企业怎么走到了一起呢?

沙窝萝卜只能秋天上市,一到春夏就没货可卖,眼睁睁看着市场被外地萝卜占领。郝立红想搞春播萝卜,心里却没把握,于是把难题提出来,市农科院专门组建了沙窝萝卜专项服务团队——蔬菜所搞品种、植保所管病虫害、土肥所指导土壤养护、保鲜中心负责采收贮藏保鲜,一整套人马配齐了。

郝立红说了一句大实话:“遇到坎儿了,就得找专业的人。”

依托市农科院所属的蔬菜生物育种全国重点实验室、国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)、农业农村部农产品贮藏保鲜重点实验室、天津市农产品采收生理与贮藏保鲜重点实验室等平台,郝立红有信心、有底气把沙窝萝卜产业做大做强。

“这种‘企业出题、科研解题’的模式特别好。”陈存坤说,“产业端把实际问题摆出来,我们定向攻关。郝总问我们有没有办法不切开萝卜就能知道好坏,我们就琢磨上了。萝卜专用的品质无损检测分级设备就是这么来的。”

从品种选育到栽培管理,从采收保鲜到品质检测,一条完整的技术链条围绕萝卜铺展开来。企业的诉求、科研的力量、政策的支持,三股绳拧到了一起。

让百年品牌“四季飘香”

沙窝萝卜市场缺口很大,市面上多是从外地调过来的萝卜,价格居高不下。咱本地能种出来,不愁卖。”

当前,大部分农户对春播萝卜还处于观望阶段。王立宾告诉记者,团队常年下乡搞培训,田间地头现场指导。“农户最关心四件事:病虫害怎么防、怎么种口感好、怎么能增产、怎么能多卖钱。”王立宾说,同一个品种,不同农户管理出来的品质差距很大,技术能不能跟上,直接关系到收益。

“推广这事儿急不得。春播萝卜门槛不低,品种要对路,有设施大棚、懂管理技术,还得有靠谱的保鲜仓储和销售渠道。没这些条件,不建议盲目跟风。”郝立红提醒道,“等我们把路踏平了,形成标准化方案,再带着大家一起走。”

一切技术攻关,为的是让沙窝萝卜这个百年品牌,真正站得住、叫得响、走得远。

近年来,西青区辛口镇围绕沙窝萝卜品牌建设打出了一套“组合拳”。全镇有计划地拓展露地种植面积,以每年1000亩的规模连续扩大,目前已达到8100亩,并开辟了640亩连片露地种植

示范基地和55亩海外出口认证基地。

针对过去“人人都是土专家,家家都有土方”的粗放种植局面,辛口镇委托专业机构对核心产区进行大规模土壤检测,布设百余个实时监测设备,绘制沙窝萝卜生长专用大模型。

在品牌保护方面,辛口镇定量发放了700万枚防伪码,消费者一扫便知真伪。销售渠道更是全面铺开,53家原产地授权商户,打通山姆及盒马等商超渠道以及京东、淘宝、抖音等线上平台,并在天猫开设了官方旗舰店。

从育种、种植、管理、采收、分选到保鲜、销售,一条完整的品控链条正在成型。正如郝立红所说:“我们要做的,就是用新技术、新理念把萝卜种好、卖好,让这个金字招牌代代相传。”

农业从来急不得。育种要等开花结籽,试验要一茬一茬地做,数据要一年一年地攒。但只要耐心、有章法、有好的合作机制,总会等到破土而出的那一天。等到春播技术完全成熟,推广开来的那天,沙窝萝卜将不再是“秋冬限定”。这个津门百年老品牌,正铆着劲儿,要闯出一番“四季飘香”的新天地。

乡村走读

沉寂十余载 东丽湖畔“温泉谷”迎新生

记者 张清

初夏时节漫步东丽湖畔,草木青翠,温润的湖风徐徐拂面。移步东丽大道北侧,一片围挡包围的大型建筑群正酝酿一场华丽改变——闲置十余载的原朗钜温泉谷,即将变身“水沐人间”综合文旅项目。眼下各项前期筹备高效落地,项目定于本月底开工建设,预计2027年下半年正式开业运营。

“等了十余年,终于要动工了!”家住附近万科城小区的居民赵先生站在项目围挡外,指着院内建筑感慨不已,“当年朗钜温泉谷红火热闹,每到节假日客流不断,后来闲置荒废,看着实在可惜。如今项目即将被盘活,大家都盼着呢。”

循着赵先生的目光望去,眼前这片建筑面积约5万平方米的建筑群,便是曾经风光无限的朗钜温泉谷。项目2005年动工,2008年竣工投入,成为东丽湖的文旅地标。然而,原运营方经营不善,项目在2015年全面关停、长期闲置。由于

缺少管护,建筑外立面、顶棚破损老化,不仅存在高空坠物的安全隐患,也拉低了片区整体环境风貌。

“5万平方米的建筑,多年的闲置带来的是资源的浪费。”东丽湖街道办事处副主任李嵩说。

改变,始于一场精准的“手术”。“这个项目体量较大,遗留问题错综复杂,此前我们多方谋划,始终没能找到成熟的破解路径。”李嵩介绍,依托东丽区委、区政府统筹部署,东丽湖街道紧扣“三新”“三量”工作部署,立足农商文旅体融合发展思路,下定决心啃下这块“硬骨头”。

精准研判、科学定位,是破局的关键。东丽湖街道锚定国家级旅游度假区创建目标,对照区域农商文旅体融合发展规划,多次走访文旅产业联盟与本土优质企业,把脉当下文旅市场消费走向。

“东丽湖坐拥‘中国温泉之乡’金字招牌,观湖城堡酒店、水理汤泉等温泉业态落地生根,再加上中国地质调查局天津地质调查中心、水文地质环境地质调查中心提供专业技术支撑,发展温泉康养的先天优势突出。”负责该项目盘活的

工作人员陈曦说,充分利用现有资源,街道紧盯亲子家庭、银发康养、商务团建三大主力客群需求,深挖休闲度假、康养理疗等消费潜力,最终确定项目发展方向:打造集温泉康养、餐饮娱乐、度假会议、运动健身、商务旅居于一体的全链条文旅综合体,补齐东丽湖缺少大型一站式消费载体的产业短板。

盘活思路的革新,是项目破局的核心。街道摒弃过去政



图片由受访单位提供

府大包揽的传统模式,以市场化手段撬动社会资本,实现政企优势互补。由街道牵头实施建筑主体修缮、消除安全隐患,夯实项目落地基础;2025年11月17日,项目在天津交易集团有限公司公开挂牌遴选投资方,中标运营方全权负责室内装修、设施配套与后续运营管理,实行自主经营、自负盈亏,真正形成“政府有为、市场有效”的共赢格局。

“目前‘水沐人间’综合文旅项目勘察、方案设计工作全部收官,水乐园、精品酒店两大板块规划落地,施工单位已招标敲定,规划、施工相关证件正在加急办理中,本月底即可开工建设。”李嵩说。