



龙泉务香白杏资源特点及品质特色

京西永定河畔龙泉务村历史悠久的传统特产香白杏，是老北京市场上享誉盛名的特色果品。龙泉务香白杏最早种植于明朝，距今已有近800年的历史。这里出产的香白杏个大、离核，香味浓郁，远近闻名。昔日“老北京”提起龙泉务村的香白杏，都要伸出大姆指来赞不绝口。在清代，龙泉务村的香白杏曾是朝廷贡品。据传说，当时每年“夏至”的前一天，龙泉务村的果农都要选出最优质的香白杏2筐送进皇宫去。

龙泉务香白杏含有丰富的营养物质及微量元素，而且人体极易吸收。据测定，香白杏含有17种氨基酸，其中包括人体所必需的7种氨基酸；其果肉可溶性固形物含量为18.00%，有机酸含量为1.53%，糖酸比为5.7：1.0，每百克鲜果肉含有胡萝卜素1.79克，其中B-胡萝卜素比重为74.4%，每百克鲜果肉含有维生素C为12.42毫克。

京西永定河畔的龙泉务村栽培杏树历史悠久。栽培过程中，经过长期的自然选择和人工选择，培育出了在北京市场脍炙人口的名牌果品—香白杏。香白杏是普通杏树经过果农长期选择嫁接的变种，这种杏是当地的优质品种，地方性很强，移栽到别处就会丧失其果品品质。在该村村北有段山叫“瓦密”，这里出产的香白杏品质最佳。香白杏长期在龙泉务村的自然条件下栽植，其品质才能一直保持下来。

龙泉务香白杏树姿半开张，树冠自然圆头形；一年生枝红褐色，较粗壮，直

龙泉务村



立斜生，有光泽，皮孔大而稀疏，白色，椭圆形，多年生枝褐色；主干树皮灰褐色，浅纵裂；叶片圆形，叶面微抱合，色深绿，平均叶长 9.50 厘米，宽 8.00 厘米，先端急尖，叶基圆形，叶脉黄绿色，叶缘锯齿圆钝、整齐；叶柄长 4.70 厘米，阳面紫红色，蜜腺中等大，圆形，褐色。龙泉雾村的香白杏，果实扁圆形，淡绿黄色，阳面有淡色红晕，皮薄、肉厚、汁液多而浓甜，纤维少、味甘甜，有一种独特而沁人心脾的清香；果实平均纵径 3.96 厘米，横径 4.42 厘米，侧径 4.27 厘米，缝合线不明显，两侧对称，果顶圆，梗洼深而窄；果皮底色黄白，阳面稍带红晕或深红色斑点，茸毛少，皮薄；果肉黄白色。龙泉务香白杏一般单果质量 60.00 克，熟后核肉分离。一个熟透的杏掰开即成两瓣，取出核，将两瓣杏平放在桌上，不足 5 分钟，两瓣杏的核坑处就可溢满浓蜜的甜汁，十分神奇。

龙泉务特菜基地

龙泉务是个传统的蔬菜种植村，有着几十年种植经验，1999 年投资兴又建了 10 座日光温室，建立了龙泉务村“三八”特菜基地，开始了由传统农业向现代化农业转型的尝试。

“三八”特菜基地使用现代化的卷帘设备，用地下水进行浇灌，不使用任何杀虫剂，力图打造新的蔬菜种植模式。龙泉务特菜基地的产品现正在进行有机、无公害认证。

特菜基地有 10 个蔬菜大棚，一年四季种植多种绿色蔬菜，主要包括羽甘蓝、紫甘蓝、球茎茴香、苏子叶、茄子、黄瓜、豆角、菜椒、青麻叶、萝卜、油菜、苦菊、生菜、娃娃菜、丝瓜、苦瓜和香芹等 20 余种。