

寻求有限土地高产高效新答案

上海探索菜菇轮作新模式

□记者 曹佳慧

近日,位于浦东新区康桥镇的上海宗创果蔬采摘园大棚里长出了朵朵憨厚可爱的蘑菇。虽然这些蘑菇其貌不扬,采摘园的负责人却欣喜不已:“这是虎掌菇,也是杏鲍菇的一种,口感脆嫩爽滑,吃过的人都会来回购。”他告诉记者,冬季蔬菜种植不易,他便尝试在蔬菜大棚里种植杏鲍菇,没想到20天就能出菇,而且种植过程简单,还卖出了好价钱,来基地采摘的游客也非常喜爱。

去年10月起,上海市农业技术推广服务中心以《设施菜田菜菇轮作高效绿色生产技术研究》项目为抓手,尝试在“夏淡”“冬淡”两个蔬菜栽培淡季种植草菇和杏鲍菇,研究并制定标准化、轻简化的食用菌栽培技术,形成菜菇轮作高效绿色生产模式,宗创果蔬采摘园就是试点基地之一。

上海的土地寸土寸金,农业生产亦追求高产高效。在蔬菜大棚里种蘑菇,就是在有限的土地空间里寻求更多产出和效益的有益探索。“探索菜菇轮作,既能提高设施菜田种植经济效益,改良土壤,还拓展了种植空间,促进食用菌产业的发展,同时又丰富了市民的‘菜篮子’,可谓一举多得。”项目主持人、市农技中心副主任李建勇表示,食用菌具有“不与



人争粮,不与粮争地,不与地争肥,不与农争时,不与其他争资源”的特性,其品种繁多、经济效益较高,非常适宜用于与其他作物轮作。

近年来,上海农业技术推广部门充分发挥食用菌的产业特性,也试验了多种食用菌与其他作物轮作、间作、套作的模式,包括蔬菜大棚丝瓜+草菇、绿叶菜+大球盖菇、绿叶菜+羊肚菌轮作模式,以及经济果林下葡萄+灵芝、梨+大球盖菇、桃+羊肚菌等套种模式,取得了较好的效果。

“当前杏鲍菇的生产主要是工厂化栽培,其实杏鲍菇也可覆土栽培,且覆土栽培的杏

鲍菇菇形、口感类似于野生杏鲍菇,与工厂化栽培的区别很大,也非常受市场欢迎。”市农技中心农技人员介绍说,当前工厂化制作的杏鲍菇菌包成本较低,且袋栽覆土劳动强度也较低,非常适合进行茬口搭配。到了夏季,蔬菜大棚内温度高,不适宜蔬菜生长,是传统蔬菜大棚的闷棚期,作为高温型食用菌品种,草菇因其具有耐高温、生长周期短、栽培原料广、栽培技术简单等特点,因此被用于夏季闲置蔬菜大棚内栽培研究。

此次的杏鲍菇种植,农技人员除了对比不同栽培密度和覆土材料的种植效果,还进行

了新旧菌包的对比实验,结果表明,已经出过菇的旧菌包覆土后也能二次出菇。眼下,首次试验种植的第二茬杏鲍菇已经接近尾声,产销两端的反响都不错。“虽然产量和效益都非常可观,但种植过程中还是发现不少问题。”一名农技人员坦言,蔬菜和食用菌种植的技术不同,种植户刚上手时很难转换种植的思路和意识,导致错过了田间管理的最佳时机。接下来,针对种植主体食用菌栽培技术较弱、食用菌栽培劳动强度大等问题,市农技中心将进一步研究、梳理标准化、轻简化栽培技术和服务模式。

以武兴村的福建畬村“女当家”



□李昊泽

晚饭时间后,福建省福安市康厝畬族乡金斗洋村里最先响起的不是广场舞曲的旋律,而是村民们练武时的呼喝声。在村部旁的一块空地上,村民们正摆开阵势练习一套风格古朴的拳法,站在前面领拳的女子一身短装打扮,一招一式行云流水、虎虎生风,她正是金斗洋村党支部书记、村委会主任钟团玉。

“我是在练拳的声音里长大的。”金斗洋村素有“畬族武术之乡”的美誉,古时为抵御匪患和山中野兽,村中诞生了畬

族拳,数百年传承不辍。在钟团玉儿时的记忆里,电灯尚未普及全村,但家家户户忙完白天的活计后,或借着村里祠堂的灯光,或在自家庭院中点上一盏煤油灯练拳,呼喝声此起彼伏,入夜方休。

“很小我就对武术产生强烈兴趣。”10岁时,钟团玉便在村里老拳师的指导下开始扎起马步,正式学习村中拳法。

1995年,17岁的钟团玉成为村里第一个参加全国少数民族传统体育运动会的姑娘,在赛场上施展的一套畬族拳刚柔并济,技惊四座,一举斩获铜牌,从此正式拉开了她和畬族

武术在海内外大小赛事上获奖的序幕,“走的地方越多,越能意识到畬族武术的珍贵,这项技艺要是失传就太可惜了。”

高中毕业后,钟团玉回到金斗洋村,一面担任村团支部书记,一面精进武艺。2017年,她成为福建省省级非物质文化遗产代表性项目畬族武术(福安金斗洋畬族拳)代表性传承人。

然而,畬族武术的传承却遇上了难题:同许多乡村一样,金斗洋村的年轻人大多选择外出求学就业,夜晚再难听到村民练武之声。“我突然意识到,畬族武术的传承与村里的发展不可分割,村子兴旺才能留住人,留住村里武术的根和魂。”钟团玉说。

2021年,钟团玉当选村党支部书记,从女拳师变成了金斗洋村的“女当家”。凭着外出比赛走南闯北开拓的见识,她很快找到了方向,“尚武,是金斗洋的底色,为什么不能是村子发展的特色呢?”

找准以畬族武术为特色的兴村之路,钟团玉带领村民们谋划起畬族拳体验、研学等文旅融合发展项目,将老屋旧舍

修缮改造为具有畬族风情的民宿、农家乐,结合村中农特产品推出“周末农家乐+畬家三宝(乌米饭、菅叶粽和糍粑)+畬族武术节目演出”的乡村文旅套餐……

短短几年时间,金斗洋村摇身一变,成了远近闻名的武术主题村,平均每年开展表演活动40余次,吸引游客约2万人次,村财收入也由2021年的20万元增长至2024年的50万元。钟团玉还通过这种“以武聚客兴业”的发展模式,带领金斗洋村联合周边村庄形成畬乡特色产业集群,探索出一二三产业深度融合的现代乡村产业体系。

村子愈发兴旺,不少村民也回到金斗洋村做起了“民宿主理人”“武术演员”,村民练武时此起彼伏的呼喊声再度重现。每逢寒暑假,前来研学体验的学生们到访,村里便更加热闹起来。

今年,钟团玉荣获全国三八红旗手称号。消息传到村里,大家都非常高兴。“钟书记是村里的领拳人,也是全村人都服气的领头人。村子的变化我们看在眼里!”村民钟兴华说。

(来源:新华社)

丨 讯息 丨

南汇甜瓜即将成熟上市

□陈志强 记者 王平

清明时节,天气升温,浦东品牌“南汇甜瓜”将陆续成熟上市。在浦东新区大团镇团西村上海团农农家乐专业合作社里,瓜农们正在包装间忙碌,他们将刚采摘下来的“玉姑”甜瓜称重筛选,打包、搬运、发货。

“清明桃花盛开,所以上市的甜瓜又称桃花瓜。”合作社负责人程云说,近期晴多雨少,光照充足,气温升高,昼夜温差大,促进了甜瓜植株生长健壮和营养积累,加上瓜农实施精细管理,因此甜瓜品质好于往年。

据介绍,过去,浦东农村地区种的多为薄皮甜瓜,大多是农家零星种植,面积少、产量低,规模不大。直到20世纪90年代,从日本引入“西薄洛托”“伊丽莎白”等品种后,厚皮甜瓜种植面积逐渐扩大。经过几十年的市场筛选,目前厚皮甜瓜的市场占有率超过了80%,品种以“玉姑”为主,其次是“西薄洛托”。

“玉姑”瓜皮色白里透青,瓜瓤也呈青白色,果肉软糯香甜,被人们称为冰淇淋甜瓜。“西薄洛托”外表纯白圆润有透明感,肉软汁多味甜,香味浓郁。

上海团农农家乐专业合作社在浦东大团、万祥、泥城等镇有100余亩甜瓜基地,种植的品种以“玉姑”为主。在浦东新区农协会专家的指导下,合作社参加了南汇甜瓜品牌合作联社,生产管理和销售采取“六个统一”:统一技术、统一标准、统一质量、统一商标、统一标识、统一零售指导价,实现了提质量、增效益的目标。

“诚信经营,品质第一”是该合作社的宗旨。早在半个多月前,合作社就不断接到客户订单,也有客户开车到基地购买甜瓜,但程云对客户说,甜瓜还在藤上“留熟”,他要让市民尝到最好的南汇甜瓜。一个甜瓜从坐果到成熟大约需要45至50天。“留熟期”对于甜瓜很重要,这是优化品质、提高糖度的关键。团农合作社上市的瓜,外观要求圆整光滑,成熟度要求九成熟,糖度15度以上。尤其是在“留熟”环节上严格把关,确保销售的甜瓜软糯香甜、鲜美多汁。

大团镇车站村瓜农周老伯种了20余年瓜。这几年一直与营销能手程云“结对合作”。今年他种了6亩“玉姑”甜瓜,实行标准化生产,甜瓜品质得到提高。说起程云在销售方面提供的帮助,周老伯很是感慨,“现在我一门心思种瓜,种植技术提高了,采用瓜一稻轮作、一藤一瓜、使用有机肥等技术,瓜的品质好了,销路不愁,收入也增加了。”

新 型农业经营
主体

龙头企业·家庭农场·合作社·新农人