

他是生态岛上的“新农人”

——记“太和·三喜好时节智慧农场”场长莫伟



□ 记者 柯海昕

走进位于中兴镇的太和·三喜好时节智慧农场的热带水果大棚,场长莫伟正忙着观察花苞、闻花蕊……毕竟,在这片30亩的温室大棚内,如何让一众“南果”和谐共处,处处都需要他操心。

因地制宜钻研科技

大棚内只见各种滴灌、智能水肥一体化、电子温室数控等技术塑造出一个高富氧环境,让人仿佛来到了热带雨林,芭蕉、木瓜、莲雾、荔枝、番石榴等热带水果在这里盎然生长。来自广西的莫伟告诉记者,在崇明种植热带水果的关键在于打破物种地域和季节限制,不能简单复制南方种植模式,要按照崇明的情况因地制宜。

平时的莫伟不善言辞,但是一进入工作状态,他便会滔滔不绝,“虽然芭蕉和香蕉的植株看起来很相似,但是仔细观察你会发现,香蕉树较为瘦高,叶片狭窄,对土壤的适应能力较强。芭蕉树的外观则是相反。”莫伟告诉记者,农场大棚采用了果基鱼塘模式,就是在鱼塘的边



▲ 莫伟查看水果长势(图片由受访者提供)

缘种上果树,巧妙地利用鱼类产生的粪便,将其转化为果树生长所需的营养肥料。

莫伟介绍,基塘农业是珠江三角洲人民根据当地的自然条件特点,创造的一种独特的农业生产方式。“这种农业生产方式主要有两个特点,一是‘基’上作物的多样化,二是‘塘’中鱼养殖的科学化。就‘基’而言,这里能够种植水果、花卉等多种作物。而对于‘塘’中的鱼养殖,采用了清水养殖和机器人智能养鱼等现代技术。通过这些新型的基塘农业模式和科

学方法,可以使农副产品的种类变得更丰富。”

扎根农业大展拳脚

莫伟与农业的缘分起始于2004年,他成功考入上海海洋大学,攻读农业水产相关专业。大学毕业后,莫伟加入上海太和农业科技发展股份有限公司。因其擅长管理智慧化大棚,便被派到崇明“大展拳脚”。莫伟说:“崇明是上海最大的农业地区,对于我们‘新农人’来说,是一个广阔的舞台。”

初来中兴镇,面对这片一直处于闲置状态、未曾经过系统规划与打理的土地,莫伟却没有丝毫退缩。为了能够精准掌握这片土地的实际情况,寒来暑往,他总是拿着手机,在田间地头不断穿梭往来,将每一块土地模样都一一拍下,做好记录,以便后续规划。

田园生活展望未来

“在崇明的日子让我内心感觉很平静。”莫伟抚摸着身旁陨石色边牧笑道。巡视大棚时,莫伟总喜欢带上这只先天发育不良的小狗,它曾因骨折行动迟缓,巡视时总落在后面,但却是一个陪伴莫伟的好伙伴。“它慢慢行走,就像在守护作物生长。”莫伟望着狗狗跌撞却执着的身影轻语,“总要先学会走路再奔跑——做事做人都是这个道理。”

在莫伟与团队的匠心耕耘下,太和·三喜好时节智慧农场于今年3月底正式对外开放。这片曾经荒芜的土地如今已蜕变为现代化农业基地——智能温室整齐排列,生态田畴纵横交错,未来将向游客开放生态观光、农耕研学、萌宠互动等多元体验。

谈及未来,这位扎根崇明的新农人目光灼灼:“农业是场需要热血、韧性和耐心的长跑。只要这片土地还在生长希望,我就会继续做农场的‘守护者’。”



“一粒咖啡豆”成为乡村振兴密码

□ 通讯员 陈雨琪 龚嘉玲

本报讯 近日,竖新镇“挹润乡村咖啡力量”乡村咖啡师技能公益培训正式启动。

在上海市工程技术管理学校竖职教育培训中心内,首批参与培训的15名学员正在专业导师指导下学习咖啡豆品鉴、手冲技法与拉花艺术。本次培训由竖新镇社区党群服务中心联合镇团委、竖河职校特邀咖啡课程专职老师进行教学,旨在进一步提升村民综合素质与技能,积极探索农村产业多元化发展。

本次培训采用“政府搭台,学校赋能”的模式,让乡村青年初步掌握咖啡制作技能,挖掘乡村咖啡产业潜力,以技术人才赋能乡村振兴。

长久以来,浓厚的咖啡文化厚植在竖新镇的农旅发展赛道上,Joyin、云森记、晚风Baking这三家结合生态旅游、本土文化和创意服务特色的田园咖啡屋受到市民游客一致好评。前不久,首家乡村慈善文化空间在竖新镇启用,“慈善+”的理念让这里每售出一杯咖啡就有1元用于支持当地助农、助老、助残工作,更是将“政府引导+信托支撑+社会参与”三方赋能的新型模式通过一杯杯精致的咖啡温暖了乡邻。

青年学员罗媛表示,这次培训干货十足,指导和实操性都非常强,她可以将所学知识运用到即将开业的村级咖啡馆中,并结合本地特色,打造独具乡村风情的咖啡体验。未来,罗媛还打算将“咖啡+”的模式融入本村乡土元素,结合乡村旅游推出“四季咖香”等体验活动,希望用一杯杯咖啡让每一位游客体验舌尖上的“非凡”竖新。

从田间地头到咖啡吧台,竖新镇正以“一粒咖啡豆”撬动三产融合新格局。当乡村青年转型“新手咖啡师”,美丽乡村不仅飘散着稻花香,更升腾着充满现代气息的创业梦想。

棚内集成先进设备,实时监测生长情况——

地产羊肚菌开启“数字种菇”新模式

□ 记者 范立 摄影 张志豪

本报讯 近日,在位于堡镇的上海菌哥农业科技有限公司种植基地内,70亩鲜嫩的羊肚菌喜获丰收。

走进大棚,只见一朵朵棕褐色的羊肚菌,密密麻麻地点缀在田空间,长势喜人。工人们手持小刀,俯下身子,小心翼翼地将成熟的羊肚菌割下,放入篮中。“我们从3月底开始采收,能连续采收20天左右,亩产平均在1000斤以上。”上海菌哥农业科技有限公司负责人刘伟介绍,这些羊肚菌主要销往江浙沪皖地区,价格每斤在100元左右。每天有20多名村民帮忙采摘,有效带动了闲置劳动力就业。”

羊肚菌被誉为“菌中之王”,营养丰富,食用和药用、经济价值高。然而,种植羊肚菌并非易事。它偏爱湿润且稳定的气候,上海冬春交替时天气多变,给羊肚菌的生长带来挑战。面对这一难题,基地引入智能化种植管理系统,开启“数字种菇”新模式。棚内集成了温湿度传感器、控制器等先进设备,技术人员通过手机和大棚屏幕,能实时监测大棚内的光照、温湿度等情况。另外,该系统可以根据设定的参数,自动调节大棚内通风、降温等设备,以保持大棚内的温度在最适宜的水平,为羊肚菌打造最舒适



的“家”。这既保障了羊肚菌的品质和产量,又降低了人力成本,助力传统农业转型升级。

公司负责人刘伟告诉记者,去年一次偶然的机会,他通过崇明区驻村工作组的牵线,与人民村结缘。在实地走访后,他被崇明良好的生态环境所吸引,于是将羊肚菌基地落户于此。未来,他计划打造一个集科研、技术培训、种植、旅游休闲为一体的羊肚菌生态产业园,推动一二三产融合发展,在这片土地开拓出一片新天地。

羊肚菌产业能在人民村落地生

根,离不开镇、村全方位支持。人民村驻村第一书记、上海市总工会职工服务中心办公室主任卢贻告诉记者,在项目前期,他们积极和企业沟通对接;后续在企业注册、土地租赁、证照办理等事务上,以及基地的用水、用电等方面,镇上和村里全程跟进,积极协调沟通,为企业排忧解难。此外,卢贻还表示,在产品符合相关标准的前提下,他还将充分发挥市总工会的资源和渠道优势,尽可能把羊肚菌推广到市区职工的餐桌上,让这份来自田间的美味走进千家万户。

全力提升船海产业发展能级

(上接1版)新落成的长兴海洋科技港二期、退役军人创新创业园揭牌仪式。期间还围绕“新质新域技术如何赋能船海产业发展”这一主题开展研讨。

2024年,以长兴岛为主体的“上海船舶与海洋工程装备集群”入选国家先进制造业集群,长兴岛船海产业的战略

地位进一步凸显。去年,一批科研院所相继落地,自主创新产品不断涌现,四大链主央企带动中小企业、科技企业和创新主体集聚和联动发展,累计吸引超过7000家企业注册落户,其中包括70余家海装配套领域的头部企业和行业“小巨人”,打造链主企业带动中小企业和谐联动发展的企业生态。

据悉,本次活动期间,来自全国125家船海产业优势技术单位将围绕高端装备制造、智能制造、技术服务、科技创新等与驻岛央企、科研院所等“链主单位”开展160余场次“一对一”供需对接,需求规模、响应数量、对接场次同比均明显增长,对接活动的影响力、辐射范围不断扩大。

绿港村打造沉浸式陶瓷文化体验馆

□ 记者 汤茵旗

本报讯 一捧土加上一窑火,泥土在烈火中涅槃,或变成晶莹剔透的日用陶瓷,或变成独一无二的陶瓷艺术。近日,在绿华镇绿港村,一座兼具艺术气息和田园风光的陶瓷文化体验馆迎来了不少游客。

据了解,瀛洲陶瓷文化体验馆于2024年底正式挂牌成立,由本区绿华镇人民政府与江西景德镇元青花研究会等联合打造。目前,馆内分为五大名窑非遗工作室、陶瓷体验馆和陶瓷制作室,游客们能够通过体验各种活动,近距离接触陶瓷艺术,了解陶瓷历史。

从粗壮的梁柱到精致的窗框,这座占地近500平方米的陶瓷文化体验馆运用大量天然原木,外观质朴却别具匠心。步入陶瓷馆,一股浓郁的艺术气息扑面而来,展示架上,一件件精美的陶瓷艺术品令人目不暇接,既有古韵悠悠的传统陶艺作品,也有饱含新意的现代陶艺创意作品。

近期陶瓷文化体验馆正在探索以天然植物为原料的釉料配方,为陶瓷艺术注入新的灵感。据介绍,银杏叶作为古老的植物,其叶片富含矿物质,燃烧后的灰烬经特殊处理后,可制成温润如玉的釉料。将釉料按比例涂抹在素胚上,经高温烧制后可呈现金黄、琥珀色渐变效果。

此外,陶瓷文化体验馆还在尝试将崇明本土的红水杉作为釉料原料。相较银杏叶,以红水杉叶作为釉料的陶瓷艺品,会在釉层中留下清晰的叶脉纹理,形成独特的艺术效果。不仅如此,水杉叶灰与特定矿物釉结合,可形成类似钧窑的窑变效果,釉面呈现“霞光流彩”的层次感。

接下来,陶瓷文化体验馆将尝试打造集陶瓷、砚雕、茶道、香道等于一体的综合体验中心,通过定期举办文化雅集活动,吸引更多市民关注、热爱传统文化。

王金军:让传统技艺走出灶台

□ 通讯员 王媛慧 龚启繁

本报讯 在新河镇,非物质文化遗产代表性传承人王金军三十年如一日,守护着崇明羊肉传统烹饪技艺这门独特功夫。他用一锅“铜锅陈皮羊肉”让传统技艺走出灶台,成为连接乡土记忆与现代餐桌的文化纽带。

每天一早,王金军便来到餐馆后厨,开始新一天的忙碌。他的“铜锅陈皮羊肉”深受食客喜爱,不仅崇明人常光顾,市区食客也都慕名而来。“我们每次来都会尝一尝这个羊肉,红烧和白汤的味道都特别好。”一位顾客说。

王金军从事羊肉烹饪三十年,“铜锅陈皮羊肉”是王金军的代表作。作为第三代传承人,他坚持祖传技法,同时在火候与配料上注入巧思,以铜锅慢炖锁住羊肉本味,搭配陈皮、枸杞等中草药,既保留非遗技艺的“原真性”,又赋予菜品养生内涵。这种“守旧不泥古”的理念,让“铜锅陈皮羊肉”登上《寻味上海》栏目,成为非遗与现代餐饮融合的样本。

非遗传承的不仅是荣誉,也是一种责任。靠一道招牌菜吸引四方食客还远远不够,要在菜品厨艺上下更大功夫。王金军不停地钻研琢磨烹饪羊肉的技巧,在父辈传统烹饪技艺的基础上推陈出新,练就了独树一帜的烹饪方法。

在“瀛洲宴”餐厅的显眼处,一张荣誉证书是对王金军三十年坚守非遗技艺的最好褒奖。

王金军表示,他将带着年轻学徒守住传统手艺,不断融合创新,并与同行加强交流切磋,将崇明羊肉传统烹饪技艺推向更高层次,让更多市民了解崇明地方特产和传统美食。