

品种优化 技术提升

施泉葡萄携手宝山罗泾探索产业发展新模式

□记者 施懿赞

葡萄是上海四大主栽水果中发展最好、效益最高的产业，也是沪郊农业增效、农民增收、乡村振兴的重要产业。葡萄适栽区广泛、经济效益高，但想要做到优质优价却并不容易。

记者从宝山罗泾获悉，为了进一步提升地产葡萄品质，发挥葡萄产业在乡村振兴中的重要作用，罗泾镇引入本市知名葡萄品牌“施泉葡萄”，邀请“金山葡萄大王”卢玉金入驻罗泾镇新苗村，共同探索葡萄产业发展新模式。

为“机器换人”作准备

“今年年底，我们会对露地栽培区域做全方位改造，一方面会新建设施化连栋大棚提高硬件水平，另一方面会对现有的葡萄树形、品种做进一步优化，为今后机器采收做准备。”施泉葡萄专业合作社理事长卢玉金告诉记者，葡萄产业也面临其他农业产业普遍存在的用工难困境，随着从业人员年龄的不断增长，葡萄产业急需省工化技术与设备支撑。因此在接手新苗村葡萄基地后，他决心向着宜机化方向改造，不仅计划新建设施大棚，还将通过嫁接与重新种植的方式对葡萄品种作调整。

在品种选择上，他考虑增

加“浪漫红颜”“阳光玫瑰”“黑皇”等不容易脱粒、果实相对结实、穗型好的品种；在树形架式方面，会优先考虑方便机械通过的棚架式树形，在种植时也将结合树形架式改良将葡萄果串相连成行、串型相近，方便今后引入的机器识别采收。

此外，卢玉金还将布局种植市农科院葡萄专家团队选育的“申华”“申玉”等省力化栽培的葡萄品种，搭配省力化的技术与智能化设备，减少用工。

目前，卢玉金在金山的葡萄基地已实现开沟、打药等多个环节“机器换人”。今后，在新苗村种植基地，他将继续尝试新技术，探索出一套适用于葡萄产业，可复制可推广的省工种植模式。

提升葡萄品质 为品牌铸魂

葡萄品质好坏不仅与品种相关，还取决于管理技术。自去年年底接手新苗村葡萄种植基地管理后，卢玉金便着手将他为金山区葡萄产业化联合体制定的“施泉”标准应用于此，并通过技术手段对棚内种植的葡萄品质做了全面升级。

在今年光照充足、雨水少等客观气候条件的加持下，新苗村基地大棚内的葡萄品质有了较明显的提升，不仅甜度高，不同葡萄品种的风味也更加凸



记者 施懿赞 摄

显。浓郁的香味、清甜的口感，给消费者留下深刻印象。

“我们在基地增加了有机肥的使用，提高了疏粒等管理环节的技术要求，将每亩地的产量严格控制在1500斤至2000斤，是市场平均产量的一半左右。”卢玉金说，牺牲产量是为了换取葡萄品质的提升。未来，基地种植的葡萄将不仅追求口感好、风味足，商品性也会成为重要指标，整体品质将有明显提升，果粒、穗型出众的葡萄将有机会按串销售。

今年夏天，经过一年技术改良的10亩大棚葡萄销售情况良好。不同于过去散装零售，更新后的葡萄基地成立上海金玉兰合作社，在品牌打造、礼盒包装设计方面融入宝山特色元素，打造“施泉葡萄—宝山罗泾”新品牌。该品牌将作为宝山区域品牌“花果宝山”以及罗

泾“山海泾风物志”品牌名录下的特色产品，进行全面推广。

与此同时，卢玉金还通过轮作一季水稻、增加有机肥等方式对露天种植区域做土壤改良，待水稻收割后，他将新建设施大棚、更新葡萄品种，全面提升管理水平，预计到2025年夏天，这片种植区域就会有大量高品质葡萄上市。

“新苗村种植基地是我们和罗泾镇对葡萄产业发展新模式的探索，在做好高品质葡萄生产之外，还将做好新品种引进、新技术研发试用等工作，希望能够形成一套可复制、可推广的全生产模式，更好地服务上海农业现代化高质量发展。”卢玉金说，施泉葡萄将持续加深与市农科院、交通大学等院校的合作，继续试种新品种、尝试新技术，探索葡萄产业发展的更多可能。

河湟谷地“新农人” 领跑乡村振兴路

□解统强

立秋过后，河湟谷地风光旖旎。走进青海省海东市平安区，田畴沃野麦浪滚滚，乡间村野游人如织。

伴随着阵阵嗡鸣声，一台无人机在平安区沙沟回族乡仲庄村的田间腾空而起，螺旋桨的下压气流将药液高度雾化，均匀喷洒在农作物上，站在阴凉处的返乡“新农人”牛拉毛尖熟练地操作无人机开展喷药作业。

“现在发展种植业，不仅能得到种植所需的种子、肥料和技术支持，种植户还会在免除三年土地流转费的基础上每亩地得到补贴200元，越来越多资源和政策正向农村倾斜。”牛拉毛尖措说。

牛拉毛尖措的合作社种植面积从一开始的1000亩增加到3000亩，种植品类也从传统农作物拓展到蔬菜等，年收入近40万元。合作社带动周边160余户农户发展种植业。

在平安区上庄村“一线牵青绣工坊”里，各类青绣展品琳琅满目，绣娘们在刺绣针法老师的悉心指导下穿针引线，独具特色的手工绣品传递着河湟文化的魅力。

2021年，为持续巩固脱贫成果，绣娘李生玲在街道和村“两委”的支持下，开办了这家青绣工坊。

“酒香还怕巷子深，青绣发展也应顺应时代发展。”在参加了平安区举办的“新农人”电商培训会后，李生玲开始琢磨如何拓展青绣产品线上销售渠道，通过直播和制作短视频，她在各直播平台已有数千名粉丝。

同时，在平安区数字人才就业孵化基地的协调下，工坊与青绣数字化经济总部的产品订单不断。如今，乘着电商的“东风”，这家青绣工坊已经带动30多名绣娘在家门口就业。

近年来，当地持续加大对农村实用人才扶持力度，推动优质资源向农村倾斜。依托乡土人才实训基地和数字人才就业孵化基地，当地向返乡发展的“新农人”开展新业态知识培训。目前，已培训“新农人”近1000人次。

芦笋秸秆“做加法” 环境经济实现“双赢”



□记者 欧阳蕾妮

见习记者 张昀洁

芦笋富含多种氨基酸、蛋白质和维生素，享有“蔬菜之王”的美誉。在崇明，有这样一家企业，以农产品废弃物循环利用为基础，以酿造健康饮品为己任，研发包括芦笋浓缩青汁、芦笋精酿啤酒在内的芦笋系列饮品以及其他果蔬饮品。

“芦笋秸秆本是存在焚烧隐患的废弃物，如果将它变废为宝，就能实现环境效益和经济效益双赢。”位于崇明区港沿

镇的上海洪效农业科技发展有限公司瞄准酒业酿造新赛道，精心布局谋划，历经三年多的基地建设和生产线打造、产品研发，推出了德式小麦白啤和比利时双料两款精酿啤酒产品。今年，洪效农业立足科技创新，计划将崇明本地的芦笋秸秆和果蔬深加工成原浆及精酿啤酒，打造智能、高效的原浆、啤酒生产基地，致力于实现“高科技、高品质、高附加值”的果饮生产方式。

“我们从村民手中将芦笋秸秆收购过来作为生产原料，

不仅让老百姓增加收益，在保护良好生态环境的同时，还能大幅提高芦笋秸秆利用率。”洪效农业负责人陈汉忠介绍说，“以前处理废弃物是‘做减法’，现在我们给芦笋秸秆‘做加法’，不仅将它变成原浆，连加工以后剩下的渣都会做成肥料、饲料，低价供应给农户，服务于农户，强化农户生产效益，这就是高附加值。”据介绍，6吨芦笋秸秆大约能生产出1吨芦笋原浆。

落户崇明港沿，陈汉忠致力于打造本土亲民的精酿及果饮产品。借助世界级生态岛的

政策优势以及长三角区位优势，洪效农业聚焦芦笋深加工项目，除了芦笋原浆外，废弃物发酵成有机肥和动物饲料，能有效带动农业废弃物资源化利用，而精酿啤酒项目将引领精酿鲜啤新概念。

现在，在崇明超市、“崇明Me道”线上平台、市区餐饮店等渠道都能买到“崇明牌”精酿啤酒。此外，消费者还可以选择走进上海洪效农业科技发展有限公司，实地探访芦笋根、秸秆（废弃物）综合治理及再生利用，聆听品牌介绍，品尝精酿啤酒。

