

“海藻大餐”提升肥力 浦东书院番茄长势旺

□陈志强 记者 王平

走进位于浦东新区书院镇洋溢村的上海开循果蔬种植专业合作社，一座座大棚整齐排列。大棚里，近两米高的番茄藤蔓翠绿茂盛，密密匝匝的叶片间藏匿着一串串色泽鲜艳、均匀饱满的果实。农户们忙着将番茄采摘、分拣、装箱，一派繁忙丰收景象。

“海藻大餐”改良土壤

“用了海藻肥，可以改良土壤，提升番茄的产量和品质……”在该合作社，用海藻肥滋润的番茄长得郁郁葱葱，格外茂盛。据合作社理事长金建介绍，长期使用化肥会导致土壤板结、酸化、肥力下降、有机质减少、生物多样性减少等，结果肥料越施越多，效果

却越来越差。为此，从今年开始，该合作社在5亩番茄地里探索运用海藻肥改良土壤技术。

海藻肥是一种源于海洋的有机肥料，科学应用海藻肥，可促进作物养分吸收、改良土壤结构、增强作物抗逆性、改善作物品质、提高肥效和减少病虫害。

为了进一步提高改良土壤和改善作物品质的效果，金建在海藻肥的基础上，又增加了生物菌肥和中草药肥。生物菌肥中的益生菌和有机质等成分能够增加土壤有机质含量，增加土壤的通气性、排水性和保水性，使其更加适合作物生长；中草药肥则能够活化土壤，打破土壤板结，调节pH值，从而改善土壤环境，提高土壤肥力。

用三种肥料合理配比而成

的“海藻大餐”，最重要的是能够修复和改良土壤，增强土壤的肥力和生产能力。通过对比表明，5亩番茄长势更加健康旺盛，果型均匀饱满、颜色红润通透、果肉沙瓤细腻，鲜甜可口。

在试验成功的基础上，接下来金建还将在西甜瓜、桃、葡萄的生产中运用“海藻大餐”，他还购置了养殖海藻的设备，准备自己养殖制作海藻肥，降低成本。

引进好品种提升品质

“这是草莓番茄，皮脆肉厚，酸甜多汁，既可炒菜又可当水果吃；这是黑珍珠，酸甜爽口，特别适合鲜食……”据金建介绍，今年合作社共种植了30亩番茄，主要有大果型桃太郎系列、中果型的草莓番茄、小

果型黑珍珠和金小铃等品种，亩产约3000斤。

自3月上市以来，合作社的番茄因口感好深受市民欢迎，采摘销售期可持续到7月。

近年来，该合作社坚持引进培优品种，不断优化，提升品质。前年，听说日本培育出了一种名叫“草莓番茄”的新品种，皮脆肉厚，酸甜多汁，无论是生吃还是做菜，都非常美味。合作社在农业科技人员的帮助下引进了这一品种，试种了1亩，成熟上市后，很受市民青睐。

如今，由于品质优良、口感独特，开循合作社种植的草莓番茄供不应求，回头客很多。

分享“科技致富经”

今年45岁的金建是土生土

长的浦东书院人，是一位“知识型”的新农人，先后从事植保、农资销售等工作。

2006年4月，上海开循果蔬种植专业合作社成立，种植面积300余亩，带动农户30多户，主要种植水稻、甜瓜、西瓜、桃子、葡萄、番茄等。

除此以外，金建注重理论和实践相结合，将学到的农业技术知识运用到生产实践中。多年来，他通过合理布局、调优品种，引进种植多个番茄、玉米、桃子优良品种，很受市民欢迎。

他还向合作社农户讲解土壤修复与保护等知识并分享自己改良土壤、提升瓜果品质的种植经验，致力于以生态循环的理念生产优质、安全、美味的瓜果，起到了良好的示范带头作用。

深山藏白杏 闻香客自来——探访香白杏的品牌故事

□孙莹

“好吃的香白杏，自家园子里的，尝一个。”摊主热情招呼。眼前的香白杏被放置在好看的手工藤条篮里，奶白泛红，香味清新，不禁让人联想到，杏园里枝头上的香白杏得有多好看。

“长城脚下皇家园，畿东贡杏第一乡”，这里是河北省遵化市，远近闻名的“香白杏之乡”便在这里。

从“望天收”到“科学种”

“遵化州东南25里，有村名相古庄，盛产银白杏。因味道鲜美，被定为年贡。”清乾隆五十九年修撰的《遵化州志》便有关于杏的记载。在《遵化州志》的指引和漫山遍野杏树的带领下，娘娘庄乡相古庄村便出现在眼前。

三面环山，一面靠水，背风又向阳的绝佳地理位置让这里的杏树开花早、结果早、上市早。“真是老天赏饭吃，我们这儿的石头缝里都能长出杏树。”遵化市天方圆香白杏种植专业合作社负责人才秀东说，相古庄村的杏树每年都会用又大又甜的果实回馈给这里的人们。

“村里家家都有杏树，我们都是吃杏长大的。”路过村民随口的一句话，印证了“香白杏之乡”的名副其实。个大、皮薄、香味浓郁的香白杏陪伴了一代又一代相古庄村人。但这么好吃的杏如何能让更多人知晓、品尝，难住了当地人。

“种植技术落后，缺乏销售渠道是根本原因。”才秀东点出了问题所在。经过一番调查，2011年，才秀东决定成立合作

社，和乡亲们一起种杏。

农产品要想卖出好价钱，必须有好品质，要想有好品质，首先要从土壤治理开始。“以前都是施大肥、打除草剂，对土壤能没有影响吗？最直观的就是土壤板结。”才秀东一脸严肃，经过几年的精心治理，土壤变松软了，蚯蚓、蚂蚁也渐渐多了起来。“这是一项大工程，坚持了四五年才慢慢看到了变化。”

“农药化肥是不允许使用的，你看我们地上的草，顶多就是用机子旋一旋，让草回归土壤里做肥料。”首批合作社成员韩素红在果园里边演示边介绍，“另外还有一点，我们都是使用自制的生物酵素，最简单的就是用掉落的杏来制作。”为了种植好香白杏，合作社免费推行了绿色无公害标准一体化生产技术，2020年，合作社的香白杏获得国家绿色食品认证。

“都是边学边干，参加培训、咨询专家、考察学习。”才秀东轻轻一笑，“要培养商品果，就得舍得疏果，这些都是果农们之前没有接触过的。”经过科学种植，香白杏的品质和产量都有了很大的提升。

从“论斤卖”到“论颗卖”

打开才秀东的朋友圈，香白杏是绝对主角。一段段文字、一张张图片、一个个视频，无疑就是香白杏的成长记录。修枝、疏果、采摘、运输、打包，每个环节都能找到痕迹。“山坡杏刚刚七成成熟，想吃的别着急啊。”前段时间，才秀东每天向粉丝们播报香白杏的成熟进度。

“咱们香白杏，省内的，发

八九成熟；省外的，发七八成熟。大家收到杏儿，一定要放软了再吃。”为了保证最佳口感和运输质量，才秀东从分级到包装，下了一番功夫。“第一年发快递，赔付率很高，现在也就偶尔几单。”

“原来都是外面大车来收杏，才几毛钱一斤，最多也就1块多，一年忙到头也赚不了几个钱。现在村里果农几乎都加入了合作社，科学种植、分级售卖，这些年，礼品杏的收购价最低都得6元左右，最高达10元。真的是翻天覆地的变化，我们是最大的受益者。”到达目的地，韩素红熟练地摘下一颗成熟的香白杏，“看，香白杏一定得吃这种的，个大泛白。”

轻轻掰开，香气四溢，顿时就理解了“香”的含义。杏肉呈淡淡的乳黄色，有些许颗粒感，微微按压，汁水瞬时就滴落下来。皮薄、个大、香气足、汁水多，纸面上的描述立马具象化。

“可别小看这棵树，已经有160多岁了，古树上结的杏儿口感更好，营养价值也更高。”据才秀东介绍，像这样超过100年的古杏树，全村有20棵以上。“今年，合作社推出了一款古树杏的礼盒，15枚，线下90元，线上99元。”“6元多1颗杏，有市场吗？”“供不应求，5月中旬就开始预售，卖得特别火。”

“百年古树 娘娘贡杏”，合作社礼品盒上的文字十分抢眼。相传娘娘庄乡因明成祖朱棣宠妃窦妃出生于此而得名，而窦妃爱吃的香白杏便有了“娘娘贡杏”的美誉。“我们干脆就注册‘娘娘贡’品牌商标，给香白杏赋予文化色彩。”才秀东介绍。



从“品果味”到“游四季”

“香白杏的上市时间很短，线上卖12天，线下15天。大家就跟陀螺似的，天天就想着赶紧采、赶紧装、赶紧发，忙得都没办法像这样坐着说话。”才秀东描绘的场景，每年都在相古庄村上演。

短暂的品鲜季过去，如何“锁鲜”？相古庄村人开始发挥聪明才智，杏脯、杏罐头、杏醋轮番登场。“去年我们尝试做了杏酒，特别好喝，很受市场欢迎。”边说着，才秀东顺手拿起桌上的工具打开了杏核，剥去皮，白嫩嫩、胖乎乎的杏仁呈现在眼前。“香白杏的杏仁儿可以直接吃，脆生生，甜津津，越嚼越香。我们当地人还会用它来做菜，或者加工成杏仁油。”

除此以外，还能怎样围绕杏做出文章？

“春天，这里的杏花连片成海，特别好看，我们一家人最近几年都是自驾过来，春赏花，夏摘果。”正在树上忙着摘杏，来自北京的游客陈先生说道。

客人来了，怎么更好地留

下？

农家小院、特色民宿、休闲采摘、亲子活动……置身于山林之间，尽情感受大自然的同时还可以品尝美味的香椿芽、肥嫩的马齿苋，手工制作的山楂糕、酸枣汁更是让人回味无穷，增添了几分独特的味蕾记忆。

以香白杏为代表，黄油蟠桃、早苹果、大红袍李子、白凤桃等一大批“娘娘贡”牌鲜果相继成熟，合作社又开始了新一轮的忙碌。“等到秋天，山里的果子更丰富，进山就是寻宝。冬天一落雪，那景色就跟画儿似的。”才秀东不遗余力地推介自己的家乡，希望这里的美食、美景能让更多人看到，把“娘娘贡”的品牌打响，从而带动更多的父老乡亲一起致富。

（来源：农民日报）

新型农业经营
新主体

龙头企业·家庭农场·合作社·新农人