



时值寒冬,天津的田野却上演着一派“冬闲人不闲”的火热“丰”景:北辰区的草莓大棚里,香甜可口的果实令人垂涎欲滴;津南区的智能农业基地内,根粗叶肥的芹菜水灵鲜嫩,迎来集中采收;宝坻区的田间,挺拔的甘蔗林成了亮丽的“甜蜜风景线”;东丽区的温室中,欢坨西红柿正泛红挂果,蓄力迎接“双节”市场;静海区的工厂化菇房里,杏鲍菇如云朵般探首,实现着日产日销的稳定供应……

这背后,是农业科技与产业创新的双重赋能。从无土栽培到物联网监测,从水肥一体化到订单农业,传统农业正焕发新生。各乡村依托资源禀赋,让冬日的“菜篮子”摆脱了白菜、萝卜、土豆“老三样”的单调,变得丰富多元、品质优良。昔日“冬闲”变“冬忙”,智慧大棚成了“聚宝盆”,特色果蔬变身“金果果”。这蓬勃的冬季好“丰”景,不仅增加了农民的收入,丰富了市民的餐桌,更让我们看到:科技助农、产业兴农正为天津乡村振兴注入源源不断的强劲动力。

## 天津特色果蔬种植铺就乡村振兴快车道

# 冬闲人不闲 津郊好“丰”景



北辰区

大棚草莓红透致富路

初冬时节,北辰区野外草木渐黄,可双街村的“欢乐伊甸园家庭农场”里,却是一派热火朝天的丰收景象。20多个温室大棚暖意融融,10个草莓棚内,饱满的草莓在绿叶间若隐若现,青红相间惹人喜爱,空气中飘着清甜的果香,种植户刘伟和工人们正弯腰穿梭其间,麻利地采摘着成熟的草莓。

“现在正是草莓采收旺季,赶上市场好的时候,每天都忙着管护和采摘,一点儿闲不着。”作为农场负责人的刘伟一边查看草莓长势,一边笑着介绍。今年,他和几位志同道合的年轻伙伴儿一起打理这个农场,专门拿出10个大棚种植草莓。这个带着诗意的农场名字,藏着他们扎根土地、发展现代农业的美好心愿。

要种出高品质草莓,科技是关键。农场里的草莓全都采用先进的无土栽培技术,种植团队琢磨出了特制基质土,里头掺了牛粪、珍珠岩、枯秆等10多种原材料,给草莓量身打造了优质的生长环境。针对草莓接触土壤容易烂果的难题,大伙儿又想出了“拖果网”的妙招,用物理隔离的方式护住果实,让每颗草莓都长得周正饱满。同时,推广的滴灌技术也派上了大用场,节水率超过60%,既省水又省心,实现了水资源的高效利用。

“草莓这作物娇贵得很,温度、湿度、光照都得拿捏准,必须精细化管理。”刘伟话里满是自信,“我们不仅追求产量,更看重品质和口感。靠着这套实打实的科技种植法子,咱的草莓甜度够、色泽亮、口感好,上市时特别受欢迎。”

除了草莓这个“主力军”,农场的5个大棚还种上了水果黄瓜、风味西红柿等特色果蔬。这些新鲜果蔬走订单农业的路子,直供各大商超。因为口感地道、营养丰富,一摆上货架就被市民抢着买,常常供不应求,成了商超里的“抢手货”。

近年来,双街村牢牢抓住设施农业这个增收抓手,靠科技创新推动农业转型升级,让传统农业焕发新活力。过去冬天地里没活儿干,村民们多是在家闲坐,如今寒冬成了忙碌的丰收季,温室大棚里长出了“金果果”,也撑起了村民的“钱袋子”。

科技兴农,产业富民。双街村这条特色农业路,不仅让“欢乐伊甸园家庭农场”的优质果蔬源源不断走向市场,更带动了当地农户增收致富,为乡村振兴注入了强劲动力。随着一个个大棚结出丰硕果实,双街村的现代农业发展之路越走越宽,村民们的日子也像棚里的草莓一样,红红火火、甜甜蜜蜜。



津南区

好“芹”景带来好日子

“您看这一棵芹菜就有一斤半,掐一下根茎直冒汁,水分足得很。”近日,津南区的金谷兴农农业科技有限公司芹菜种植基地迎来丰收季,几位种植户拿着刚采收的芹菜高兴地向记者介绍。

棚外寒风阵阵,棚内却暖意融融,基地十几个标准化大棚内,西芹、白芹、红芹等品种长势喜人,丰收的场景为冬日津城的“菜篮子”增添了底气。

跟随公司副经理陈越的脚步走进一座芹菜品种展示棚,只见一排排芹菜整齐排列,叶片舒展油亮,茎秆饱满笔直。

“我们这儿的芹菜品种特别丰富。”陈越拨开一排芹菜叶子,露出红色的根茎,“像这种红芹和那边的白芹都是精品蔬菜,纤维细,筋少,口感嫩,蛋白质、铁、钙的含量都较高,批发价一斤3元左右,主要做成小包装进商超精品区。”他又指向旁边的西芹,“这个性价比高,一斤1.5元左右,一亩地能收约1.3万斤。”

陈越介绍,这些芹菜都是金谷集团下属宏程种业有限责任公司研发的品种,宏程芹菜以津南实芹为主打品种,其中“津南实芹一号”荣获国家科技进步奖,目前宏程芹菜销售市场占有率超30%,辐射面积达8万亩。现在种植的这些芹菜生长周期约120天,具有耐低温特性,可接茬生长至明年四月,“今年我们的芹菜总产量预计能达到70万斤,近期集中采摘一批,春节前后丰收一批,保证市民冬季吃到新鲜的本地芹菜。”

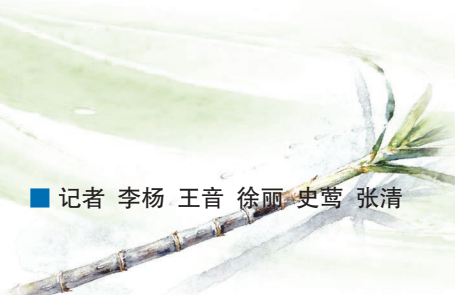
丰收的背后,离不开智慧农业的加持。在大棚入口处,几个不同颜色的传感器格外显眼。“这是我们的数字农业物联网系统,用它可省了不少人力。”陈越指着灌溉控制器和智慧气象站系统介绍,这些设备能实时监测空气湿度、土壤墒情、光照强度等数据,工作人员在手机上就能操作大棚卷帘机、电动卷膜器,精准调控棚内环境。

“芹菜怕高温、耐低温,冬季种植关键在控温保湿。”陈越说,“以前靠人工巡棚,十几个人忙不过来,现在一套系统就能管一百多个蔬菜大棚,像灌溉,半小时就能完成一个循环。”

“现在种菜,真是省心。”一名正在察看芹菜长势的农户笑着说,公司提供种苗和技术,自己只管田间管理,“今年蔬菜行情好,日子更有奔头。”

据了解,基地的蔬菜直供商超和农贸批发市场等,新采摘的芹菜最快当天就能端上市民餐桌。得益于品种优良、品质稳定,芹菜的市场反响良好,价格优势明显。谈及下一步打算,陈越表示,将适当扩大精品芹菜的种植面积,进一步提升产量与供应能力,让更多消费者品尝到津南产的高品质芹菜。

除了芹菜,金谷兴农农业科技有限公司在津南区1576个现代化大棚内,还种植了番茄、黄瓜、辣椒、茄子、草莓等各类果蔬,形成多品种、多批次、全年化的供给格局。依托金谷集团在津南区布局的规模化设施农业园区与冷链体系,津南果蔬正以更高的标准化与新鲜度走向市场。



宝坻区

“蔗”个冬天有点甜

“尝尝咱北方地里种出来的甘蔗,比南方的还甜甜。”迎着初冬暖阳,宝坻区新开口镇和大口屯镇的民盛种养殖专业合作社(以下简称合作社)焕发着别样生机,成片的甘蔗喜获丰收,看着这道“甜蜜风景线”,合作社总经理白若楠介绍:“以前有‘橘不过淮,蔗不过江’的说法,现在伴随农业科技创新发展,实现了‘南蔗北种’。今年我们成功试种了5亩紫皮甘蔗,让天津市民在‘家门口’就能品尝鲜蔗。”

一走进合作社的甘蔗大棚,便闻到阵阵清甜气息。一根根粗壮的甘蔗挺拔茂盛,排列规整,外皮油亮。“11月初就开始采收,现在已经进入采收后期,您瞅我们种的甘蔗皮多薄。”拿着一根刚从地里拔出的甘蔗,白若楠用手就轻松剥开甘蔗皮,咬上一口,甘蔗汁水充足、甘甜清冽。

“以前这个大棚种的是白菜、萝卜、土豆‘老三样’,虽说销售量,但附加值较低,我们就想试种与众不同的品种。但想要南方的甘蔗‘恋’上北方的土地并非易事。”作为一名“新农人”,白若楠既勇于大胆创新,也继承了母亲——曾获全国劳动模范、“全国十佳农民”等荣誉的张秀霞身上踏实肯干的品质,她告诉记者,南方甘蔗喜暖畏寒,习惯了湿热的气候与疏松的红壤,如今扎根北方,相当于打破作物生长的地理界限,从选种、育苗到水肥管理等,每一步都是挑战。

为了让甘蔗克服“水土不服”,白若楠没少请教母亲张秀霞。“4月初,我们将甘蔗小苗栽种,利用充足的阳光,加上大棚里精准控温的‘智慧大脑’调节,满足甘蔗生长所需的高温和高光条件。在日常管理中,疏苗和打叶是必不可少的一环,这样种出来的甘蔗才能有最佳口感。”张秀霞还提到,虽然甘蔗喜湿,但若浇水过多,反而影响其甜度。为此大棚里安装了水肥一体化智能灌溉控制系统,对甘蔗精准浇灌,使其茁壮生长。

“往年11月是我们合作社的采收‘淡季’,但今年很多新老顾客听说甘蔗熟了,纷纷来‘尝鲜’。地里的甘蔗就这么一折、一拉就到手了,周边的中小学校也组织学生来体验丰收的快乐。我们还添添了榨汁机,现场榨出的甘蔗汁格外新鲜清甜,大家都爱喝。”在大棚里忙着采收甘蔗的种植户韩建立笑着说,除了可以现场采收外,甘蔗还通过农产品批发市场“走进”社区菜市场,农户们今年的收入又增加了。

白若楠告诉记者,“初尝甜头的我们信心满满,明年将扩大甘蔗的种植面积,不断优化品种和种植技术,延伸产业链,让甘蔗带动更多村民增收,成为推动乡村振兴的‘甜蜜引擎’。”



东丽区

欢坨西红柿抢鲜“鲜”备战“双节”

清晨7时,东丽区金钟街道欢坨村西红柿种植基地已是一片忙碌景象。60岁的种植户董志梅穿梭在自家两个暖棚间,掀去棚顶厚重的棉被,阳光透过塑料膜洒在青绿色的果实上,也照亮了她满是笑意的脸庞。

眼下,新一季欢坨西红柿正进入坐果成长期,再过一个月便可端上市民餐桌。“果实虽没泛红,老客户们都已经盯着了!这季水果西红柿,正好赶在2026年元旦、春节‘双节’期间供应市场。”董志梅说话间,手里的活计也没停下,通风、打蔓、疏果……侍弄得格外精心。

种植西红柿的日子,已有八九年,董志梅早已习惯了每天起早贪黑。“西红柿卖得好,咱就干劲足!家里两个暖棚,这一季估计能产1.5万斤,能有10余万元收入。”董志梅笑着说。

董志梅的“底气”,也是欢坨村西红柿种植户的共同信心。据该村股份经济合作社理事田国雨介绍,今年秋冬季,全村700多座暖棚都种上了水果系列西红柿,目标直指2026年“双节”市场,预计总产量可达500万斤,能稳稳抢占节日消费市场。

欢坨村种植西红柿得益于金钟河与新开河交汇处特有的“胶泥”土壤,这里长出的西红柿自带“儿时味道”,成了当地一张特色名片。“以往一年只种植一季,现在一年种植两季,冬春季主要产出老味西红柿,秋冬这一季则以水果西红柿为主。”田国雨说。

“为了推动种植方式向科学化转型,近两年,欢坨村还引进了‘高垄栽培法’,同步实施水肥一体化管理。”田国雨解释道,“过去浇水是大水漫灌,既浪费资源又难控量,现在换成滴灌,每棵秧苗喝多少水、补多少肥都能精准掌控,西红柿不仅长势好,抗病能力也变强了。”

在销售端,欢坨西红柿更是实现“线上线下一头旺”。田国雨介绍:“通过电商平台推广,冬季也成了西红柿的销售旺季,订单不仅覆盖天津市,还辐射北京市、河北省等地的客户。”更值得一提的是,2022年,欢坨西红柿成功入选第三批全国名特优新农产品名录,挂上“国字号”的招牌后,品牌溢价超过两成,种植户的收益也水涨船高。

品牌效应还激活了区域经济活力。“特色种植吸引了京津冀地区数万个家庭前来采摘,不少游客摘果时还会顺便选购西红柿种苗当盆栽。”田国雨说,围绕西红柿开展的各类主题农旅活动,已为种植户带来近千万元收益。已连续举办六届的“欢坨西红柿节”,更是成了村民最期待的年度盛事——今年第六届“欢坨有好柿”西红柿节,融合文艺表演、采摘体验、趣味游戏等环节,单场吸引了数万名游客参与。

谈及未来规划,田国雨表示,欢坨村将进一步依托西红柿品牌价值,建设以西红柿为主题的田园综合体,涵盖特色民宿、餐饮及相关主题活动。“我们要围绕西红柿资源‘做足文章’,实现农村生产、生活、生态‘三生同步’,一、二、三产业‘三产融合’,农业、文化、旅游‘三位一体’,全力将欢坨村西红柿种植基地打造为‘打卡地’,为乡村振兴注入持久动力。”他说。



静海区

“蘑”力工厂“菇”舞冬季

初冬的静海,林间一片静谧。位于静海区林海循环经济示范区内的中延菌业(天津)有限公司(以下简称中延菌菇)早已热闹非凡。一辆辆冷链卡车鱼贯驶入,6小时后,当天最后一批杏鲍菇完成装箱,销往东北、华北等多个地区。公司日产杏鲍菇50吨,冬季“丰”景不减,为京津冀“菜篮子”稳稳托底。

一走进恒温育菇房,菇香扑面而来。栽培架上,饱满白净的杏鲍菇像“云朵”一样探头,工人只需轻旋菇柄,便完成一次“无土采收”。据介绍,公司建有工厂化育菇房220间,杏鲍菇生长周期60天,通过错峰接种、循环上架,每天同步出菇的房间稳定在11间,随着栽培技术的不断成熟和生产设备的不断更新,全年无淡季,日均产量误差率不超过3%。

当问起杏鲍菇能生长在架子上的秘诀,中延菌菇副总经理马洪芳随手拆开一只矮圆柱菌包,木屑、甘蔗渣、玉米芯、麸皮等农业废弃物按科学配比混合,成为菌菇培养基,“原料80%来自静海本地,既解决秸秆离田难题,又让菌丝吃上‘定制营养餐’。”

近年来,中延菌菇以“公司+基地+农户”的模式,以“订单农业”为标准,向周边梁头镇、台头镇等乡镇订购玉米、小麦等,扶持农户500余户,形成“种植一废弃物一菌菇一有机肥”绿色闭环,极大降低公司生产成本,促进企业的循环发展。

作为一家集种植栽培、包装和实体销售为一体的杏鲍菇种植现代企业,科技感藏在“后端”。与传统工人扎堆作业的工作场景不同,8台蓝白相间的自动制包机正开足马力加紧作业,杏鲍菇经过人工分级、修整后,机器便能实现打包、套环、扣盖三个环节,原来5个人才能完成的工作,现在仅需1个人,效率大幅提升。

在杏鲍菇打包的最后一个流程,马洪芳拿着包装薄膜说道:“这里也藏着大家吃上新鲜杏鲍菇的秘诀!”原来,新鲜食用菌的含水量高、组织柔嫩,经常在采摘、运输、装卸和贮藏过程中受到损伤,引发变质腐烂,大大降低其商品价值和食用安全。

“为此,我们组建了一支由公司技术骨干和天津农学院专家组成的联合攻关团队,经过反复试验和优化,最终形成了科学易操作的解决方案——薄膜包装保鲜技术。”马洪芳介绍道,“这一项技术利用包装、覆被、薄膜内衬等方法,降低菌体呼吸代谢,从而延缓失水和变质,减少微生物污染,最大程度保持菌菇的口感与脆度。”

如今,中延菌菇已占据华北杏鲍菇鲜品市场30%份额,这座高效的“蘑菇工厂”将美味、新鲜、健康的杏鲍菇送上百姓餐桌。未来,林海循环经济示范区将坚持典型示范引领,以科技赋能循环农业,不断书写高质量发展的“绿色答卷”。



本版照片由受访单位提供

