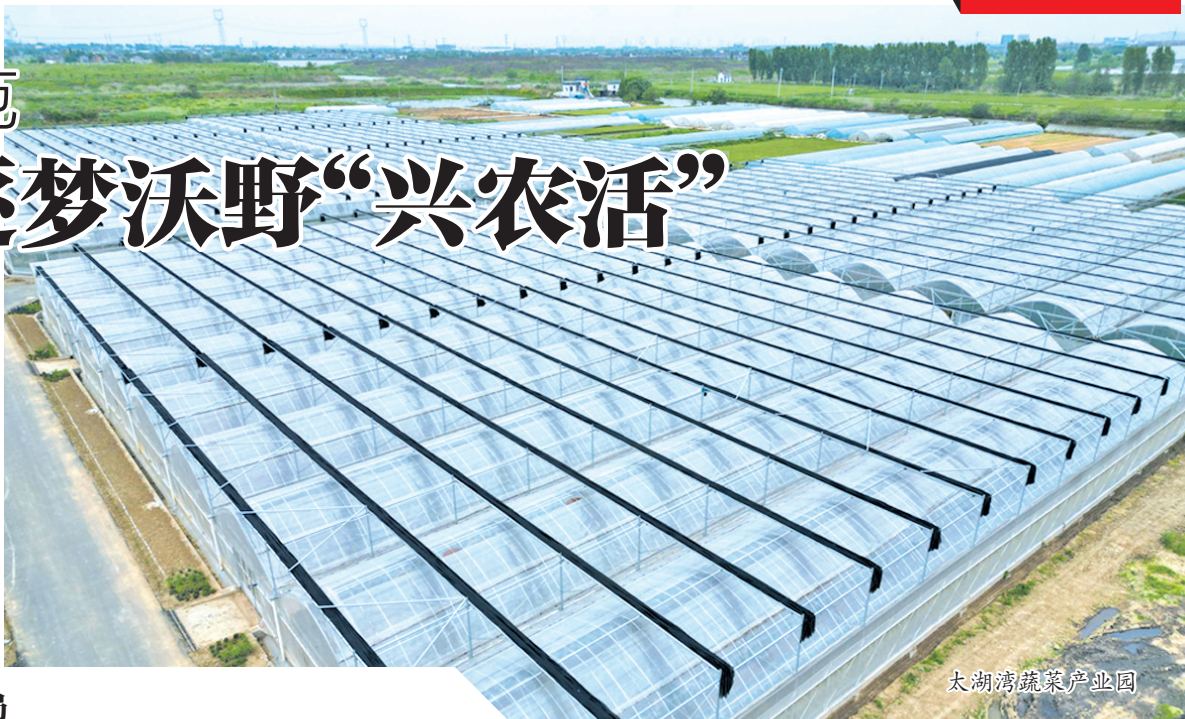


把地种出科技范 “新农人”逐梦沃野“兴农活”

人才振兴是乡村振兴的基础，近年来，无锡的沃野上不断涌现出爱农业、懂技术、善经营、会管理、有情怀的“新农人”，他们推广应用农业生产新品种、新技术、新装备、新模式，用专业知识“播种”新质生产力，让农业从“靠天吃饭”变成了“靠科技吃饭”。



太湖湾蔬菜产业园

标准化、规模化打开养殖新格局

“养鱼不都是挖一个鱼塘来养吗？怎么可能在陆地上养鱼？”六七年前，王贤彤还觉得陆上养鱼是件不可思议的事，没想到机械设计、制造及自动化专业毕业的他，经过四年反复试验，一年筹备、一年建造，终于把设施化养鱼做到了量产稳定。

在汎鳞渔业2000余平方米的工厂化循环水养殖车间内，没有传

统的鱼塘，只有一排排“鱼桶”整齐排布，通过引入物联网、大数据和人工智能等技术，实现对养殖过程的实时监测和智能控制，为鲈鱼、鳊鱼等鱼苗营造了一处舒适的“家”。工作人员撒出一把饲料，密密麻麻的鱼苗瞬间涌上水面争相吃食。“这里是孵化车间，等鱼开口、长大到每斤1万尾的规格后就要移池了。我们会根据鱼的生长

速度、体型大小来分类养殖，从鱼卵到成鱼的整个过程需要七八个月。”王贤彤介绍，目前，基地每年繁育鲈鱼、鳊鱼鱼苗约2500万尾，所用土地仅约为传统繁育模式的1/10。

“现在老百姓对于食品安全很重视，所以我们想从源头上把鱼养好，让老百姓吃到安全可靠的鱼。”王贤彤说。在24小时实时监控、实时水温检测、水质过滤、紫外线杀菌灯、强大的生物处理系统等一系列高科技、智能化设备的共同作业下，养殖水体生产指标、养殖生产效率和精准度得以大大提升。工厂化循环水养殖不仅提高了土地资源利用率，通过循环水净化、自动化管理等技术，实现养殖水体循环利用零排放；同时饵料、药品投入也大幅减少，给鱼类创造优质的水环境，在节约控温能耗、降低环境污染和防病抗病等方面优势明显，而且也不再受到天气的影响。

目前，该公司占地670亩的养殖基地只需6名工作人员管理，除了王贤彤这个“90后”外，其余都是“00后”。



设施化养鱼

新技术、新模式牢牢托稳“菜篮子”

江苏竺西禾和生态农业科技有限公司总经理奚鹏出生于1993年，会计专业的他没想到自己有一天会跨行接触农业生产。“大学时我父亲转型开始做农业，但由于农场面临劳动力短缺和技术短板，所以毕业一年后我决定回来帮忙。”奚鹏说。

对于一个从零开始的农业“小白”来说，刚接触农业的前两年特别艰难。“种植是不可逆的，所以试错成本很高。”奚鹏说，为了尽快熟悉蔬菜种植，他向南农大的教授拜师学艺一年多，期间他还经常去各地考察，结识种植一线的专家，将理论与实践相结合，这样才渐渐摸出了一些门道。

如今，奚鹏的绿色种植业结出了成果——太湖湾蔬果产业园一期85亩设施大棚及配套设

子苗经干预后分叉成了两株；水肥一体化管道能精准地将配比好的水溶肥自动滴灌到每棵菜的根部……“我们正在试验新的种植模式，以提高产量和适口度，一旦成熟了就推广给周边菜农。”奚鹏指着大棚里整齐划一的西红柿说，这采用的是浙江农科院的嫁接技术，抗性更好，可有效缓解菜农因常年种植一种蔬菜而带来的病虫害问题。

“当地菜农常年种植一样蔬菜，西红柿秧苗的成活率只有不到一半，有的甚至绝产。新技术每亩菜地种植2400株，成活率高达90%以上，亩产在8000斤左右，目前已开始在菜农中推广。”此外，熊蜂授粉、香草驱虫等令人耳目一新的绿色种植理念也正在试验中。

另一个大棚内，记者见到了一种新奇的蔬菜：头顶西蓝花，茎部像芥兰，开花像油菜花，吃起来又像芦笋。原来这是从大洋洲引进的新品种——甜杆西蓝花，它是由西蓝花、芦笋、芥兰杂交出的

新品种。“这款蔬菜富含钾元素，口感清甜，产品销往山姆会员店等大型商超，本地零售价每斤超过20元。目前试

种了10亩，成熟后会向菜农推广，提高大家的产值。”奚鹏介绍。除了带领周边农户掌握新技术、适应新模式，奚鹏还通过“公司+农户”的经营模式，将小农户纳入现代农业发展轨道，让越来越多的农民走上了致富路。接下来，奚鹏还计划把物联网系统搭建起来，把农机设备渐渐更新成更智能、更环保的新农机，在提升农业机械化水平的同时，也让蔬菜的生长环境更绿色洁净。



甜杆西蓝花

敢创新、促融合 赋予非遗新活力

宜兴是江南茶文化发祥地，茶生产历史悠久、茶文化底蕴深厚、茶制作技艺精湛。其中，具有色白、乳香、金石性、鲜活四大特色的芥茶是中国第一历史名茶，也是无锡市市级非物质文化遗产。时任宜兴市儒牛芥茶有限公司总经理的赵英钦大学一毕业就接过了芥茶传承的重担，如今已在茶叶行业深耕六年，引领公司不断创新，推动芥茶产业的健康发展。

“‘岁’是介于两山峰之间的空旷地，宜兴芥茶是明清时的贡茶。在中国最权威的《中国历代茶书汇编》中，芥茶收录专著有7部，是中国茶史文献专著最多的。带芥诗词现收录170多首……”说起芥茶文化，非遗传承人赵英钦如数家珍。“芥茶与其他茶叶最大的不同是制作方式，别的茶是炒制而成，而芥茶是先蒸后焙。”赵英钦介绍，因为工艺复杂，芥茶曾一度失传，如今芥茶的制茶工艺正是遵循古籍文献记载复刻而来的，要历经24至36个小时才制成，不但人工成本大，而且焙茶技术含量高，其中火候、温度、时机等，稍差即败。

“茶树品种多样化是茶业持续发展的基石。”为推动传统茶产业与新质生产力相结合，赵英钦带领团队深入研究茶树品种，在保留传统优质茶树的基础上，引进多个国内新品种，同时丰富产品线，满足消费者特别是年轻人多元化的口味需求。在制茶工艺上，赵英钦一方面引入现代化设备，打造了一条从摊青、杀青、揉捻到烘干等过程的成熟流水线，这样较人工制茶的效率提升几十倍，同时也大大提高产量，减少人工成本，且做到每一批鲜叶的制作标准都一致；另一方面倡导并实践数据分析与程控管理，精准控制茶叶生产各环节，确保品质恒定持久。

“95后”的赵英钦深谙互联网时代营销变革，他提出将电商思维融入门店经营，通过线上线下融合，为消费者带来全新购物体验。同时，还与多家酒店、宾馆及饮料公司达成了合作，将芥茶融入各类饮品与餐饮服务中，以跨界合作的模式拓宽市场空间，提升品牌知名度和影响力。“茶旅融合发展是加强茶文化和茶品牌的保护与传承的有力举措，希望通过把农业生产和休闲观光相结合，为消费者带来丰富多彩的茶文化体验，推动茶业进步与发展。”赵英钦表示，希望有更多年轻人加入茶产业发展、参与茶文化的传承。

(晚报记者 潘凡/文、摄)