

潍城区于河街道后王村 草莓上高架 尽显“科技范儿”

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 刘晓杰

高架无土设备，立体栽培技术，草莓“吃”着基质，“喝”着纯净水……位于潍城区于河街道后王村圣裕果蔬专业合作社的温室草莓大棚里满满的“黑科技”，令记者耳目一新。

1月2日上午，记者走进圣裕果蔬专业合作社的温室草莓大棚，只见一颗颗草莓长在高架上，一伸手就能摘下，脚不沾土，就能轻松采摘草莓。

“你看，我们和传统的草莓种植不一样。我们引进的高架无土设备，采用有机立体栽培技术，给草莓‘喝’纯净水，这样，种出来的草莓特别香甜。”圣裕果蔬专业合作社负责人

王正雷指着一排排高架草莓向记者介绍，无土栽培并不是没有土，而是用椰糠等物质混合而成的有机种植基质，让草莓在生长过程中可以吸收到充足的营养，促进草莓根系发育，提高草莓生长效率。

草莓大棚里，一颗颗鲜红娇嫩的果实让人垂涎欲滴，一群勤劳的蜜蜂在草莓间飞来飞去，不时落在草莓花蕊上授粉。王正雷说，他们采用熊蜂授粉，通过精细化管理，不断加大科技投入，以此来保证草莓的口感。

“这是农业物联网设备，它可以监测和调节棚内的温度、湿度，还有大棚内的光照强度等。”王正雷介绍，有了空气温湿度调节设备，可以更好地调节草莓生长的各个阶段所需要的适宜环境。细长的滴灌带覆盖于基质之上，管理人员可在智能设备上一键设置浇水、施肥等功能。

近年来，于河街道聚焦农业产业发展，大力发展现代都市农业，通过强化农业产业园区示范引领，推进产业融合发展，用科技点亮了乡村振兴路，托起了群众致富增收的新希望。

眼下，草莓进入了生长的关键期，针对草莓生长过程中遇到的问题，王正雷会及时对管理人员开展技术培训，讲解施肥、浇水、大棚温度等注意事项，提高管理水平。

要种出优质草莓，每一个环节都很关键。“草莓种植的过程要经过选品、育苗、肥水管理、病虫害防控等各个环节，每个环节都不能马虎。”王正雷说，他们种植有“粉玉”“红颜”“天使”“黑珍珠”等十几个品种，每一个品种都是经过反复筛选后，才进行种植的。目前，他们的草莓已经进入了采摘旺季，受到了游客的广泛好评。

新技术改变了草莓的种植模式，也带动了更多种植户走上致富道路。如今，王正雷引进的高架无土设备已经推广至全国各地。

“现在全国有80多家草莓种植基地引进了我们的高架无土设备，通过发展有机立体栽培技术，越来越多的种植户种植出了品质佳、口感好的草莓，敲开了‘致富门’。”王正雷说，他们的草莓大棚管理人员来自周边各村，每个月工资4000多元。他们除了为农户提供就业培训，也会传授农业种植技术，让农户在家门口掌握更多技能，一起走上发家致富道路。



▲王正雷在查看草莓的生长情况。



◀圣裕果蔬专业合作社种植出的草莓品种丰富，个头饱满，让人垂涎欲滴。



◀云兴奇(右)和妻子在加工粉皮。

安丘市邵山镇石河村 原料自种 手工制作 石河粉皮不愁销路

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 王玉芳 通讯员 董雪霓

一口大锅持续加热，将一勺事先调好的淀粉汁倒入旋子，在旋子底部轻轻地旋转均匀后，再把旋子放入锅内热水中。火候一到便把旋子取出，放入旁边盛满凉水的大缸，迅速过水降温揭下，一张薄而透亮的粉皮就制作完成，再迅速捞出平铺在帘子上，拿到阳光充足的地方自然晾干……这是记者在安丘市邵山镇石河村见到的粉皮加工场景。

1月3日，天气晴好。在邵山镇石河村一处民房前，大门口已经摆满了一排排做好的粉皮，就连院子里的阳台、屋门口都晒满了粉皮。52岁的云兴奇和妻子庄秀霞正在忙活着制作粉皮，满屋都是升腾的热气。

“我从20岁开始制作粉皮，到现在已经30多年了。早年我爷爷吊粉皮，后来是父亲这一辈，俺家五叔云京运、六叔云京功都在做，到我这一辈是第三代了。”云兴奇说，制作粉皮都是秋冬农闲时候，一般是从农历的十月干到年后的二月，对天气的要求是必须阳光充足、气温不能低于10℃，阳光不好粉皮晾不干，气温低了粉皮受冻颜色会变白，质量不好会影响

销售。在云兴奇六叔云京功家的院墙外面，同样晒满了刚制作好的粉皮。云京功和老伴曹宗芬正在家中分装前几天制作的粉皮，25公斤1箱的石河粉皮卖75元。

曹宗芬介绍，当天他们家制作了60张帘子的粉皮，也就是六七十斤，最多的时候一天能制作100斤。销路方面不用愁，一是靠品质，二是这两年镇党委给大力宣传，客户越来越多，不仅有常年固定的客户，还经常有城里的顾客专程找着来买，供不应求。

加工户们一般每天早上7时30分就开始烧水做准备，等室外气温升上来就下手干，一直忙到上午11时左右结束。中午吃完饭就开始揭粉皮。然后再将前几天完全晾干的粉皮打包装箱、发货，农闲季节人不闲。

“一季下来收入三五万元。正是多了这份收入，这些年家里供着两个孩子上学，今年老大已经毕业参加工作了。”云兴奇自豪地说。

邵山镇党委书记孙荣介绍，石河村生产的粉皮使用的红皮地瓜和绿豆均为加工户自家地



▲村民曹宗芬在晾晒粉皮。

里种植，制作原料自给自足，能从根本上保证品质。农户收获地瓜后接着打淀粉，忙完地里的农活之后就开始加工粉皮，全程手工制作，无添加，能够吃出“小时候的味道”。石河粉皮也是该镇重点宣传推介的“邵山好品”之一。