

北京
海淀

草莓长在“云端”

在5G时代，古老传统的农业会有怎样的变化？在北京市海淀区农科所基地的“空中草莓”日光温室里，硕大鲜红的草莓长在基质栽培槽里——原本京郊常见的草莓无土栽培被“移”到了空中。

长在空中的草莓如何种植管理？

“5G云端草莓栽培系统”为这座温室里的草莓生长提供了强大的科技支撑。“系统采用了先进的5G通信、智能机器人、水肥一体化、LED植物补光、UVB杀菌等10多项先进技术和设备。”海淀区农业农村局农科所所长郑禾介绍说，5G通信技术图像更清晰、数据传输更快，技术人员能够在电脑或手机端更快、更清晰地判断草莓的病虫害，采取精准的防控措施。

在温室里，一辆不大的四轮小车上方搭载着两个喷筒，显得格外不同。“这是人工智能机器人，可以自动实施叶面喷肥与施药操作，整个过程完



全自主控制完成。”技术人员介绍说。在温室里的一块电脑显示屏上，显示着草莓种植的温度、湿度、光照等多个参数，为草莓精准生产和科研分析提供了数据支撑。

除了技术的升级，“5G云端草莓”还营造了全新的农业场景。放眼望去，整个温室里的空间显得格外开阔，除去上方的草莓栽培设施，下方是干净平整的地面，几位瑜伽爱好者正沉浸在优美的钢琴曲里。

卢晓春

来源：新华网

四川
江阳

菜地「种」酒收入高

“自从循环‘种’非遗酒后，我一年产量虽仅有30吨，但因全是循环存放了5年的非遗白酒，1斤卖50元，一年销售额有300万元。”在四川省泸州市江阳区分水岭镇观音阁村的“滩滩上”酒厂，负责人牟太兴一边从地里“挖”酒，一边高兴地说。

20世纪80年代，牟太兴承包了村里已有200余年历史的“滩滩上”小酒厂，面对激烈的市场竞争，没有多少文化的牟太兴只能从爷爷和父亲传下来的技艺中寻找发展之策。

“我突然想起爷爷在给老板打工时，曾经悄悄把几罐酒埋在菜地里。结果几年后挖出来，那种酒香与其他酒香完全不一样。”牟太兴说，后来他就把盛酒的大坛子或瓦罐埋在地里，装酒封好后再覆盖上一层泥土并种上时令小菜。为了区分不同年份的酒，他将菜地分成了几个区域，一年四季轮换种植。

地下埋了酒，种下去的菜“呼呼”疯长，菜地一片葱绿。“酒仙”们纷纷找上门来，指定要买牟太兴“种”在菜地里的非遗酒。“每次挖开菜地把酒卖出去后，我的菜就送给客人。”牟太兴说，“卖酒还送时令新鲜蔬菜”，这个名气打响后，泸州、成都、自贡等地的人纷纷前来买酒。

近两年，为接待远道而来的买酒客人，牟太兴还会在家中弄一桌豆花腊肉和时令菜，免费请客人喝酒吃饭。

罗仕秀 谢代平 周超文

摘编自6月25日《四川农村日报》