

运河区刘胖庄村有一座智慧生态园。生态园内,蔬菜不是种在土里,而是长在水里,一棵生菜就要卖6元钱——

她种的蔬菜论棵卖

本报记者 李小贤 吴艳 摄影报道

“我们这的水培蔬菜都是带根的,大家带回家放在有水的盆里,它们还能继续生长一段时间,随吃随摘。”日前,在运河区刘胖庄村河北水耕农业科技有限公司的智慧生态园智能玻璃温室内,公司负责人常倩一边带着游客参观,一边介绍着水培蔬菜的情况。

游客们穿梭在一排排水培架间,看着这些无需土壤、喝着纯净水的蔬菜,感到很新鲜。

“这种叶菜看着像花一样。”“我得带棵生菜回家,摆在餐桌上养着,想吃时就摘几片叶子。”游客们兴致勃勃地讨论着。

上万棵菜苗蔫了

“别看现在我懂得不少水培蔬菜知识,以前我可是个农业‘小白’。”40岁的常倩笑着说。

常倩是沧县人,在新疆上大学时,学的是幼师专业,毕业后,一直在成都从事进出口贸易等工作。

虽然身在异乡,但她一直惦记着父母,常回家探望。

2019年年底,常倩返乡陪伴家人的日子里,让她萌生了在沧州创业的念头。她想做生态农业项目,种出“小时候味道”的蔬菜。

然而当她把想法告诉家人和朋友时,却被泼了冷水。常倩没有因此打消念头。她上网学习种植技术,一点点地填补自己的知识空白。当她看到无土栽培技术时,眼前一亮。

此后大半年,她去多地考察,与农业技术人员交流,最终选定了智慧生态农业项目:蔬菜使用无土栽培技术,不使用农药、化肥和激素,以椰糠、营养液和水为基质,致力于生产健康食材。

紧接着,常倩建起了智能玻璃温室。温室投入使用后,常倩带着员工开始育苗。看着一粒粒小种子发芽、生长,她心中乐开了花。

可没多久时间,她就笑不出来了。当菜苗长到5厘米左右时,叶子边缘开始发黄,逐渐有枯萎的趋势。

常倩急得吃不下、睡不着,四处求助,但最终也没有将亲手育出的第一批菜苗救活。

看着上万棵菜苗蔫了,常倩心痛不已。

蔬菜“住”进智能“豪宅”

后来,常倩从山东请来了技术人员。技术人员到场一看,指出了菜苗枯萎的问题所在:水质不适合水培蔬菜生长。

经过PH值检测,常倩用来浇菜的水酸性过高。那怎么办?“净化水质。”技术人员给出了四字答案。

于是,常倩在这个3000多平方米的智能玻璃温室里安装了净化水设备。



常倩介绍水培蔬菜



西瓜带有“出生证”



水培蔬菜

“咱们这智能玻璃温室本来就很高级,现在蔬菜又喝上纯净水了。”见到这套设备时,工人吴建敏感到很惊讶。

吴建敏是这里的老员工了,他还记得第一次走进智能玻璃温室时,智能与科技带给她的震撼。

这座占地半个足球场大小的玻璃温室,仿佛是一座“未来农场”,这里没有泥土的气息,只有植物的清香。

头顶上,可自动开合的遮阳网缓缓滑动,能为娇嫩的菜苗遮挡阳光。

蔬菜整齐地排列在白色的栽培架上,水缓缓流进栽培槽中。

吴建敏看到有的蔬菜种在地上,纳闷地问:“不是说‘无土栽培’吗?”常倩向她解释道,那可不是土,是椰糠。椰糠是由椰子外壳纤维经过加工处理制成的,能固定根系、保湿,与土壤大不相同。

工作了一段时间,吴建敏又发现,智能玻璃温室有更多的神奇之处。

当夏季气温高于30℃时,温室的水帘就会启动,进行降温,温室内会一直保持在二十六七摄氏度。

“干了一辈子农活,我印象中的大棚是闷热难耐的,有了水帘的帮助,温室内不再受高温的侵袭,又凉快又舒服。”说着,吴建敏还指了指自己的脸,“看,我的皮肤比年轻时还白,哪像个‘面朝黄土’的农民?”

“不光吴大姐,我们这的其他工人皮肤也都很好。这可得益于这座智能玻璃温室。我们为蔬菜打造了一个智能‘豪宅’,配备了‘智能大管家’。”常倩说,“智能玻璃温室里配套设施十分齐全,遮阳系统、保温系统、灌溉系统等协同工作,为蔬菜生长提供精准、高效的支持。工人干起活来轻松、惬意。”

种菜不见土,蔬菜论棵卖

在育苗区域,新生菜苗正享受“沐浴”。悬挂在空中的喷淋系

统定时启动,细密的水雾如春雨般洒落在嫩绿的幼苗上。

这是它们的“淋浴时间”。常倩指着360度旋转的喷头解释道,“幼苗按照长势不同,接受喷灌的次数也不同。”

当幼苗长到六七厘米高时,它们将迎来生长阶段的重大升级——从“淋浴”转入“盆浴”。

工人将这些小苗移植到栽培槽中,让根系完全浸泡在循环流动的营养液里。“就像给植物做SPA。”常倩轻触栽培槽中的一棵生菜说,“营养液的温度恒定,含氧量也充足,这是根系最舒适的状态。这一切都靠电脑控制,让每一棵菜的‘日常’都被照顾得妥妥的。”

这么精心种出的蔬菜要怎么销售呢?在传统菜市场,蔬菜按斤计价。常倩却反其道而行,她的蔬菜按棵卖,每一棵都经过严格筛选。

“什么?一棵生菜卖6元钱?太贵了!”

销售之初,常倩听到最多的就是这样的疑问。但现在,越来越多的会员用户接受了“蔬菜论

棵卖”的理念。

“我把这菜种在水里,摆在餐桌上,想吃了就摘几片叶子,好吃还好玩。”“这种水培蔬菜的生长周期还挺长的。”收到会员们的反馈,常倩开心地笑了。

“这种活体蔬菜如果养得好,在室内可以继续生长十多天。”常倩拿起一盆紫冠油菜展示,“消费者可以像养花一样养护,随吃随摘。在大城市一些商超的展示区,这些‘可食用盆栽’被摆放在精致的展示架上,成为都市厨房的新宠。我就想把这种生活方式带来家乡,现在我做到了。”

有“出生证”的西瓜

在西瓜种植区,每个瓜旁都夹着一张红色的小夹子,小夹子上带有一张纸条,上面清晰标注着西瓜的“出生日期”。

“传统西瓜销售最大的痛点是成熟度不好把握,为了让大家吃上好吃的瓜,我们就想出了给西瓜标注‘出生日期’的主意。”常倩说,“我们的这点小心思能确保每个瓜都在糖度峰值时采摘,再到达消费者手中。”

常倩的小心思可不只是给西瓜标注“出生日期”,为选出最优质的西红柿,她进行了农业版的“超级选秀”。

种植之初,常倩从各地选取了116个西红柿品种试种。经过两年的试验,在顾客和员工们的共同品测后,最终选出8个优胜品种。

“我这个人什么事情都愿意自己试一试,别人说得再好,不如我自己一试。通过这场西红柿‘选秀’,我定下的优胜品种每次都供不应求。”常倩说。

为了种出绿色蔬菜,常倩坚持不用农药。在病虫害防治方面,她又找到了“色诱防虫”的方法。

最开始种植时,常倩到蔬菜大棚都会拿着一个放大镜,盯着菜叶子上的小虫观察半天。

通过研究害虫的视觉偏好,她发现:飞虫最容易被黄色吸引,而一些爬虫或跳虫则偏好蓝色。

于是,她在田间科学布置下不同颜色的黏虫板,实现了物理防治效果。

“农业不应该停留在靠天吃饭的阶段,科技可以让种植更高效、更可持续。”常倩说,未来,她计划扩大智慧农业规模,并带动周边农户一起转型,让更多农民受益于现代农业技术。

常倩的故事,是新农人的缩影。他们不再满足于传统的种植模式,而是用科技、创新和品牌思维重新定义农业。

从“论斤卖”到“论棵卖”,从“凭经验”到“靠数据”,从“单一品种”到“精品优选”,常倩的智慧生态园不仅提供了更高品质的农产品,更展现了中国农业的未来方向——智能、精准、可持续。或许,未来的农田里,不再只有汗水,还有更多科技的闪光。