



叶士海培育出的“茄子树”。



10月的奉化区大堰镇后畈村,田间仍带着初秋的湿润气息。昨日,记者踏入一片试验田时,立即被眼前的景象“惊到”——寻常菜地的绿意里,几株“大家伙”明显高出一截,远看还以为是果树,走近才看清竟然是茄子:茎秆粗壮,表皮带着粗糙的纹理,全然不像草本植物那般柔嫩;枝叶层层叠叠,抬头望去,顶端的枝条还在微微向上伸展,枝条上挂满了成熟的茄子。

这并非科幻场景,更非AI合成画面——而是大堰镇农业专家叶士海经多年摸索,成功培育出的“茄子树”。其中最高一株近3.5米,采摘期从今年5月持续至10月。据叶士海粗略估算,“茄子树”的亩产是普通模式种植茄子的2倍多,彻底颠覆了人们对茄子“一年生矮棵作物”的传统认知。

“最开始就是突发奇想,想试试茄子的生命力到底有多顽强。”与土地打了几十年交道的叶士海,谈及“茄子树”时,眼中闪烁着孩子般的好奇与兴奋。

今年年初,叶士海更是萌生了“茄子树下好乘凉”的大胆构想。“哪有什么独门秘笈?就是给它们‘吃’对了养料。”他口中的“对的养料”,正是用农作物秸秆、杂草等沤制的新鲜

草堆肥。这一灵感,源自他多年前对传统农耕智慧的挖掘与现代化改良。

“过去老农民都知道‘草肥地’,但具体怎么用、用量多少才能让效果最大化,这里面藏着大学问。”叶士海介绍,他的培育方法核心是“养地先于养苗”:种植前,将大量充分腐熟的草堆肥深翻入土,这些富含有机质与多种微量元素的肥料,如同为土壤备下一场持续供能的“满汉全席”,为茄子根系向深处、广处延伸打下坚实基础。

而要让茄子持续向上生长、不断开花结果,关键还在于一套精准的追肥策略。叶士海摒弃了传统种植中相对粗放的施肥模式,会根据茄子不同生长阶段的需求,像营养师配餐一般,定时定量追施各类液态肥:苗期“少吃多餐”,助力根系生长、茎秆壮

实;到了开花结果期则“营养加码”,既保证植株有足够力气向上生长,也为果实发育提供充足养分。他解释,这种持续均衡的营养供给,打破了茄子原有的生长周期限制,激活了其未被发掘的生长潜能,最终实现了茄子从“草本”到“木本”的惊人蜕变。

“活了这么大岁数,头一回见人还高的茄子!叶老师真真有本事!”一位老农围着“茄子树”转了好几圈,不住赞叹。叶士海表示,“茄子树”不仅是高产栽培技术的一次成功突破,对发展立体农业、观光农业也具有启发意义,它既能有效节约土地资源,其独特的观赏性还能吸引市民前来采摘体验,为当地农业发展提供了全新思路。

记者 鲁威

通讯员 郭丹盛 金艺 李露 文/摄

粉糯细腻 入口即化 奉化芋艿头上市啦

“‘老铁’们,上午好!今年首茬奉化芋艿头本周上市啦!我带大家到地里‘领市面’,挖几个芋艿头……”

昨天上午7点,奉化区言午家庭农场负责人许立军拿上锄头、镰刀等工具,在儿子许森协助下开启了一场网络直播,向网友推介当季宁波“土特产明星”——奉化芋艿头。

这也是父子俩在本周开展的第三场奉化芋艿头推介直播。

“这个夏天,宁波高温少雨。今年的奉化芋艿头虽然个头比去年小,但是品质比去年好。”镜头前,许立军用锄头撬开土层挖出芋艿头,再用镰刀削去枝叶。不一会儿,一个圆润饱满的芋艿头露出“芳容”。

借助网络直播平台,许立军种植的奉化芋艿头销售火爆。近段时间,每天有50多公斤芋艿头经清理、装箱后,从他的农场销往全国各地。

“我们卖的奉化芋艿头单个重量都在1公斤以上,每公斤售价约20元。”他说,下单的既有上海、杭州等地的老客户,也有广州、苏州等地的新“粉丝”。

就在许立军在网上吆喝奉化芋艿头的同时,“70后”农业达人贝武军也在其农场拉开了这种“地作货”的采收序幕。目前,他在萧王庙街道种植了近120亩奉化芋艿头,亩均产量超过1000公斤。

“萧王庙街道产的芋艿头个大味美。每年这个时候,有不少市民开车前来采购。”昨天上午,贝武军带着农场员工在地里挖芋艿头。不到一小时,饱满的芋艿头便在田埂边堆成小山。

“现在天气转凉,土壤湿度低,正是挖芋艿头的好时候。”现场,贝武军拿起一个清理好的芋艿头热情地向记者推介,“奉化芋艿头顶端微微发红,个大皮薄,吃起来粉糯细腻、入口即化。”

通过线上线下销售联动,本周贝武军农场的奉化芋艿头总销量已近500公斤。目前,他在网上推出的5公斤装芋艿头售价约100元,价格与去年同期基本持平。

“现在上市的芋艿头数量不多,处于供不应求状态。”贝武军介绍,除了线上下单,喜欢吃奉化芋艿头的“粉丝”还可以到青云村的青云众创空间“领市面”。

最近,萧王庙街道农办在那里为农户搭建了一个展示平台,消费者可以“一站式”选购品质上乘的奉化芋艿头。

萧王庙街道是奉化芋艿头的核心产区。目前,该街道的奉化芋艿头种植总面积约600亩。

“现在来萧王庙街道做客,大家不仅能买到正宗的奉化芋艿头,还



贝武军展示奉化芋艿头。陈章升 摄

能品尝相关美食。”萧王庙街道农办负责人介绍,奉化芋艿头可清蒸蘸酱油吃,也可搭配鸭肉、猪肉等食材,烹制成鸭肉芋艿煲、芋艿头扣肉等特色菜。

据了解,今年奉化全区芋艿头生产总面积约2000亩,预计本月下旬进入上市高峰期。目前,除了萧王庙街道,尚田、溪口等地产的奉化芋艿头也已上市。

记者 陈章升

通讯员 景士杰 郑行娜