

松江叶榭镇平整土地动“大手术”

错落田埂不见 拓宽田块机耕

又到春耕备耕时节，田间地头开始新一年的忙碌。不过，在松江区叶榭镇徐姚村，今年的备耕工作与往年有些不同，作为松江唯一试点村，徐姚村平整土地动起“大手术”，将田块拓宽以备全机械化作业。

田埂变成水泥路

打破了自古沿袭的农田格局，

原来走向错落的田埂不见了——参与试点的 375 亩土地中，田垄被打断，格子状的土地连通成片，从东西向望去，只有平整的水泥路横穿农田，像被规划过的公园，线条明朗。

深翻的地块涉及 6 户家庭农场主：把南北相邻的田块合并，从前规格为 80 米长的农田延长到 160 米，以 20 米宽为界，间隔出的土地面积

大小相同，每块约 10 亩左右。田块面积翻了倍，这个动作的背后，是家庭农场主们对种田早日实现机械化操作的迫切需求。

机械操作有空间

从前，良田面积小，分割面积大小不等，耕种走向也不统一。不论耕种、播种，或者收割，驶入田中的大

型农机设备总是“蹩手蹩脚”，行进不便。特别到收割季节，收割机频繁调头，不少稻穗被机器碾压，转角地带的稻穗也很难触及，收割死角多，稻谷浪费严重。

如今整合后的田块宽敞了许多，农机设备运行畅通，转角少了，浪费也少，家庭农场主们很满意。借着田块拓宽的好时机，大型推土

机和挖掘机也一并被“请”了进来。机器都开得进了，土壤也可以彻底平整一番。一切准备就绪，待到春耕启动后，拓宽了的田块将实现全机械化作业，拖拉机、直播机、收割机等大型设备将轮番“上阵”。

据悉，这片试验田将被打造成“千亩丰收田”，为全村家庭农场作示范。 记者 朱全弟 通讯员 贾佳

区|县|动|态|

金山

90 岁及以上老人享受高龄津贴

本报讯（特约通讯员 沈永昌）金山区日前发出通知实施“幸福 90”项目，对 90 周岁及以上的老年人实施高龄津贴，补贴费自今年 1 月 1 日起实施，每季度发放一次。今年一季度的高龄津贴，该区 2100 多名高龄老人，在近期内将陆续收到这份“厚礼”。

年满 100 周岁及以上老人，每人补贴标准从原来的 300 元增加到 500 元，再加上市老年基金会金山分会每人每月发放的 500 元护理补贴，100 周岁及以上的老年人，每人每月的高龄津贴和护理补贴共 1000 元；年满 99 周岁的老年人，每人每月补贴标准从原来的 100 元增加到 200 元；年满 90 周岁至 98 周岁的老年人，每人每月补贴标准为 100 元。

松江

泖港湿地入选市级重要湿地

本报讯（通讯员 贾佳）松江区泖田湿地获评为本市首家重要湿地，定名为“松江泖港湿地”。近日，泖田湿地成功申报上海市重要湿地并顺利通过专家组评审，纳入上海市重要湿地名录。

“松江泖港湿地”位于五厍现代农业园区内，湿地占地总面积为 67 公顷，海拔在 2.4 米以下，为太湖流域碟形洼地。古时泖湖水域淤塞，后围垦成田，形成了万亩泖田，如今的泖港湿地正是现今仅存的保存较为完整的泖田形态湿地之一，也是本市典型的沼泽湿地分布区。

浦东

192 座农桥完成“强筋壮骨”

本报讯（特约通讯员 陈志强）“十二五”期间，浦东新区共需进行改造的水利水闸桥梁共计 261 座，总投资 2.04 亿元。目前，新区已完成 192 座农桥的改造任务，占整个改造计划的 73.5%。剩余 69 座将于 2014 年、2015 年全面完成。



■ 春暖花开，市民郊游踏青爱吃农家饭。有“菜饭阿婆”之称的廊下李阿婆，正教游客做菜饭 陶磊 摄影报道

浦南地区村民清明节前做青团

闻香取艾叶 踏青采割忙

城|风|镇|事|

临近清明，在市郊浦南地区，做青团仍是老一辈村民的习惯，提前半个月就开始准备。

几场春雨过后，在泖港镇黄浦江水源一带涵养林中，野生艾草进入了疯长期。到林中采一把鲜嫩的艾叶，不必过多清洗，就可以直接

用来榨汁。范家村就被这片涵养林包围着。近些天，时有村民肩挎竹篓，手拿镰刀，到林中选割艾草；周末年轻人从城里回乡，也愿意与老人一同采割。

周雅凤已经年过 50，今天受 80 岁母亲的叮嘱也来采割艾叶。“从前，还有人自己种，现在，村里人都直接来林子里采，野生艾叶更天然，

汁水颜色深，和在面粉里容易上色，做出的青团更好看。”周雅凤说。

背着一个半人高的竹篓，说话间，蹲身挽住大把艾草，用镰刀利落地割下，放进身后的竹篓。“清明前，每次都要割上这样 3 到 4 篮，将近 50 斤重的艾草，能挤出满满一盆汁水，足够一家人做青团的用量。”

将艾草平铺在塑料布上，用水

槌敲打捣碎，再用手抓起拧出汁水，鲜绿的液体瞬间流出；也有些村民沿袭传统习俗，把艾叶装进石臼，敲碎取汁。然后把煮好的艾叶汁和进糯米粉，手握面团，飞快地旋转出一个“窝”，把豆沙馅填入其中，团成圆形。青团就做好了。

“如今，年轻人中会做青团的不多了，为了图省力，都想买来吃。可味道还是自家纯手工做得好。”周雅凤说，自己老母亲做的青团更香更糯，有嚼劲。清明前蒸上几笼成了习惯；从采摘到制作，这个过程也是全家团聚、分享乐趣的时候。 通讯员 贾佳

到大场镇来嚼肉喝酒吃面

20 年“老汤”烹出美味羊肉

上面。金凤阿姨指着这口锅说，从拆迁搬出来到现在，差不多有 20 来年，这口锅从没断过烟火。

金凤阿姨介绍说，每天上午 9、10 点钟，把拾掇干净的生鲜羊肉和内脏放到锅里，等汤水烧沸后，一遍遍撇去浮沫、羊油。中午 12 时左右，鼓风机停止吹火，但并不马上开锅，要焖上一段时间后，再把羊肝、羊肚捞出。最后，在第二天凌晨取出所有羊肉。这时，有人剔骨打

粗、细两把大抓篱，将汤里的老姜、碎骨等杂质全部捞清爽，把剩余的“老汤”保存在锅里。

金凤阿姨还说，自己这家店，开了关了又开，前后折腾四次，最后才成功了。烧羊肉其实没有什么秘方，羊肉汤里只放料酒和老姜，其他什么作料都没有，靠的就是工夫和勤劳——要不停地去照看锅里的情况，否则就会有膻味。

“尧尧羊肉馆”一年四季供应羊肉，每天销售量是两到四只羊。金

凤和老伴、儿子媳妇，再雇上二三个小工，相互分工，昼夜操作，个个忙碌。生意好还有一个原因，价廉物美。你看，白切羊肉每斤 60 元，倘若堂吃，可以选择套餐：一碗羊肉清汤面，2 两羊肉，加上另拷 2 两双沟大曲，总共 15 元——因此供不应求。

羊是食草动物，性情温和。“尧尧羊肉馆”的主人，性如绵羊，心平气和做生意，勤劳致富，传承了宝山人的厚道和谦和。 记者 朱全弟 特约通讯员 赵荣发