

各地大米批量上市 上海大米唱主角

沪上餐桌重飘儿时大米香

本报记者 程绩 孙云

科技兴农创品牌

近日，浦东首个家庭农场主乔占成抱着刚从田里收割的稻谷，笑弯的腰就像沉甸甸“弯了腰”的稻穗。500余公斤新米第一天上市，收入就有1万余元，每千克单价达到16元，是普通大米的三四倍。

其实，老乔也是第一次种这种在浦东新区推广没多久的中熟稻米品种“南粳46”。据浦东新区农业服务中心相关负责人介绍，这两年，浦东尝试种植早熟和中熟品种，让等了一年的市民们最早能在国庆前就吃到当季的新米，目前，这些品种已占到浦东全部18万亩水稻的一成左右，而且，口感都比以往的杂交稻更加软糯。

在品种改良的基础上，现代化的种植技术也让大米更好吃、更安全。书院镇农投公司总经理陆生兵告诉记者，农投公司与专业稻米科研公司合作建立了一套“超日标”安全水稻生产技术体系。“超日标”顾名思义，就是经过国际权威认证机构——瑞士SGS公司检测，大米中的农

药和重金属残留指标均超过中国安全标准和出口日本标准。

在松江叶榭镇四村村，老来青米业专业合作社种植基地一派收割的繁忙景象，老来青大米自上世纪50年代就已风靡上海，是许多上海人记忆犹新的“儿时味道”。近些年，老来青大米不断更新换代，2015年，试验田培育的第四代品种，除了保有老来青特有米香之外，皆具有抗条纹叶枯病等能力，并增有软米基因，连同稻叶也香气馥郁。

值得一提的是，江南基因的“南粳46”大米，在2015年的“第十五届全国稻米产业大会”上，从全国四十多个待选品种中脱颖而出，一举夺魁，成为口感第一的大米。

“一年一季”成新标准

“现在上海产的大米，基本都是一年种一季。”“蛙稻米”负责人田刚告诉记者。

“一年只种一季作物，每到冬季就会铺上绿肥，让土壤休息。大米成熟期长，吸收的营养成

分高，口感也会更好。”农业专家表示。

“蛙稻米”一年一季，虽然定价不便宜，但市场认可度高，采用本地的米种进行改良，保留了江南米香甜软糯的特点，特别适合煮粥。

作为特大型粮食消费城市，上海市场一向是各地粮食企业“兵家必争之地”。而本地米和外来米之间的竞争，也催生了市场格局的变化，其中对行业影响最大的就是本地两大米业公司的合并重组。

今年6月，光明米业与乐惠米业整合重组，新光明米业形成了集种植优势、品牌优势、加工优势、渠道优势和粮食掌控等优势于一体化的全产业链发展模式，合并重组后的光明米业，其在上海市场袋包装大米占有率高达60%以上。

一位业内人士表示，这些年来粮食龙头企业的所占份额正在逐年上升，而批发市场商贩所占的份额正在下降。“从市场上看，袋包装大米在市场上所占的份额正在逐年扩大，增长态势明显。”



何乐 摄

周末游

十里洋场、百乐门、外白渡桥……这些老上海风情的地标，竟然被搬到了金山城市沙滩的海边。“没想到沙雕的老上海那么传神那么美。”张阿姨今天一早从市区带着四五个“老伙伴”到金山，“金山铁路过来很方便，秋天也能到金山来玩海了。”

11月11日开始，以“忆·上海”为主题的国际沙雕展正式拉开帷幕，石库门、414

“美丽乡村”建设

“河道里‘黑渔船’不见了，河道通了，水变清了，记忆里的小河小湖小浜又回来了。”11月10日下午，一场“三无”船舶、渔具集中销毁活动在青浦举行，现场的青浦民众兴奋地诉说这一年来水环境的改善。

活动是由上海市“清船”领导小组办公室、青浦区人民政府会同市综治办、市公安局、市交通委、市海警总队等“清船行动”相关成员单位联合参加，现场集中销毁“三

金山重现“老上海”风情

毛巾、九曲桥、大饼油条、吴记铜瓷等80余个老上海的生活场景“跃然沙上”，一下子把人们的记忆撩拨到那个热闹的上海滩。

本届沙雕展的主题是“忆上海”，沙雕展区占地15000平方米，共有61座沙雕群，作品最高的近10米，最长达30米。其中老上海人文区包含了石库门、早餐铺、弄堂游戏、欢乐新年、传统手工艺及一大

青浦集中销毁“黑渔船”

无”船舶40余艘和非法渔具500余件。

2015年10月，上海市市长杨雄主持召开市政府常务会议，研究部署清理取缔涉渔“三无”船舶专项行动。一年多来，全市各区县政府和职能部门协同配合，成效显著。截至11月7日，全市共清理取缔“三无”船舶5127艘，完成调查摸排总数的91.5%，本市沿江沿海水域生态环境和社会管理秩序取得质的改善，整治工作取

会址等21处场景；老上海风情区包含了九曲桥、戏院茶馆、财神、老爷车、有轨电车、报童、大亨、名媛、舞厅、银行、当铺、南京路、百乐门等40处处场景，是整个沙雕展的核心区；老上海商贸区包含了十六铺码头、斧头帮、中西商船、码头工人等19处场景。

本报记者 程绩 通讯员 公维同

得了阶段性成果。当前，宝山、闵行、嘉定、松江、金山、奉贤区已基本完成年度整治任务，探索建立长效管理机制，崇明、浦东、青浦等重点地区正加紧推进工作进程，至年底，全市预计将拆除各类“三无”船舶5500余艘，并初步形成一套严防、严控、严查、严处涉渔“三无”船舶的长效工作机制。

本报记者 程绩

田头速报

柑橘上市品质好 半斤雄蟹价格高

■ 大闸蟹 今年黄浦江大闸蟹较往年销量更大，已经销掉三分之二。目前，各种货源仍是齐全的。因为已经到了吃雄蟹的季节，市民购买普遍更偏好雄蟹。下周上市的品种中，既有规格大概在半斤的公蟹，也有稍小的大约在3两左右的黄浦江蟹。因为天气连续阴雨的原因，崇明大闸蟹货源较少，目前已经销售得差不多了，蟹的质量和往年差不多，价格可能会高一些。

■ 柑橘 今年上海柑橘的种植面积在7-7.5万亩，总产量在15-16万吨。相比往年，今年柑橘种植过程比较正常，没有病虫害，温度适中，品质也不错，柑橘的价格和往年比稍有提高。上海柑橘的成熟期在10月底到11月初，下周起大量上市。

吴紫涵

田园美食节

罗泾农家松糕



生态旅游小镇宝山罗泾越来越受都市人青睐，传统农家糕又焕发出光彩。燃起灶火，准备好大米粉、糯米粉、白糖、红糖、冰糖，一起来体验罗泾农家松糕。

把粉和糖在面板上堆成沙丘状，丘顶挖洞，一点一点加入冰水，边加边切拌，不是搅拌，是“切”！忌的就是“团”，必须粉粒散开。然后开始筛粉，用细网眼的漏勺，一边筛一边抖动。喜欢甜食的，筛一层，可以散开铺些豆沙馅或枣泥馅，再继续一层层地筛，筛完了，表面用木尺轻轻地刮平。接着就可以用大火沸水开蒸，大约30-40分钟左右，将蒸好的糕倒扣入盘。

传统的制作方法，健康的配比成分，拜赐于稻米本身的特点，沿革着罗泾人历代相传生活智慧的农家松糕有多种口味：红糖、南瓜、紫薯……罗泾农家松糕不仅仅是简单的味觉感受，更是一种回忆和精神享受。

郭剑烽 龚剑华