



新春走基层

“潜伏”芦苇荡五小时目击长江江豚

“来啦”，海江猪想在崇明有个家

长江入海口，崇明东风西沙水库附近的芦苇荡里，一叶扁舟上的上海海洋大学学生目不转睛盯着远处，江面的一处波动让他们欣喜若狂，“来啦！来啦！”他们发现了一种弥足珍贵而特殊的“猪”：海江猪。

举起镜头，将这难得一见的画面留存，“一头、两头……”一名大学生嘴里轻轻念叨着，“这五个小时没白‘潜伏’！”

不少崇明人都听过“海江猪”的故事：滚滚江水中，生活着一种和猪差不多的水生动物，它们全身灰白，性格腼腆，极少被人看到。没错，“海江猪”就是国家一级保护动物长江江豚，目前在中国仅剩1000头左右，而在崇明发现的种群数量近30头。

天生长着一张萌萌的笑脸，生性活泼的长江江豚是长江流域仅剩的淡水豚类，被誉为长江生态的“活化石”和“水中大熊猫”。上海海洋大学鱼类研究室主任唐文乔教授介绍，长江江豚是哺乳动物，通常在葛洲坝以东的长江干流中活动，在一些大型湖泊中也有出没。它们性情活泼，常在水中上游下



窜。“江豚是靠肺呼吸的，所以它必须隔一会儿就要露出水面，不能长期在水下生活。”唐文乔说，“江豚以鱼类、虾和乌贼为食，每天要进食约体重的5%至8%。如果生存条件比较好的话，一般长江江豚可以活到20年左右。”

此前，长江江豚被认为是窄脊江豚的一个亚种。去年，中外科研人员对长江和中国沿海不同水域的49只江豚的基因组数据比较分析，发现长江江豚与海洋江豚之间存在

着显著而稳定的遗传分化，已形成独立的进化支系。此项研究成果，令鲸豚类物种由原来的89种增加为90种，这对于长江中唯一的鲸类动物长江江豚来说意义非凡。

唐文乔课题组连续多年对江豚进行考察后发现，在长江口崇明西部东风西沙水域可观测到长江江豚踪影，数量近30头，这是崇明岛西部水域近年来新发现的江豚种群（见图 上海海洋大学 供图）。

对于长江江豚来说，现在面临栖息地水

环境污染、缺乏食物、渔民网具误伤和船只产生噪音干扰其声呐通信等威胁。随着长江流域禁捕工作的稳步推进，崇明在渔民自愿基础上对该区179条长江捕捞渔船进行拆解，崇明区渔政管理检查站去年也联合多部门开展执法行动。带来的效果显而易见——江面无浮子、江中无渔网、无违规渔船。“江豚一般是以家庭为规模活动，在‘打猎’的时候才会集体出动。”唐文乔告诉记者，“我们好几次看到近十头江豚，说明它们已经放下戒心，在人类目光所及的范围内捕食了。”

“如果江豚迁地保护区建设通过论证，那崇明将呈现‘东滩候鸟天堂、西滩江豚乐园’这一两翼齐飞的生物多样性保护格局。”崇明区水务局相关负责人表示，“江豚保护有现实需求，也有助于提升崇明世界级生态岛的发展能级。”据介绍，江豚是高智商动物，还可改善相关水域生物群落结构，保持水域生态平衡。“它还是水质质量预警的指示生物呢！”唐文乔说。

见习记者 郜阳

灶间烟火旺 拜年拿红包 宠物换新装
在弄堂角落遇见浓浓年味

社区里的年味

明天就是猪年新春，申城大街小巷的年味愈来愈浓。

本报近日走访大桥街道杭州路居委、南京东路新雅粤菜馆、北站街道社区文化中心、南码头路街道等地，通过对社区百家宴、大厨教做年夜饭、小朋友沪语迎新春、带宠物一起过年等报道，为读者奉上一桌冒香气、显喜气、有热气、见人气的除夕大餐。

石库门里百家宴

春节前夕，灶头间总是人来人往。不管手艺如何，每个人都想为家人煮出一桌年味来。

杨浦大桥下，石库门的小屋子里藏着最正宗的上海年味。

“周阿姨，依样道是顶顶正宗额上海菜——银丝芥菜，本地人最喜欢吃了。”年逾八旬的奚老先生是这片石库门里土生土长的老居民，他对邻居周阿姨正准备的一道菜赞不绝口。

打开家门，一场围绕八仙桌的“较量”正在居民间展开。摆放菜肴、准备饺子皮、切菜的切菜、绞肉的绞肉……“大厨们”也生火热油，将食材爆香翻炒。大桥街道杭州路居民区的“百家宴”尚未开席，浓油赤酱之味就迎面而来。这些石库门里的“大厨们”，比任何人都了解如何烹制一道地道的“上海年味”。“大家都是从小一起长大的老邻居、老朋友。年年春节，我们都要聚在一起，比自己家人还要亲。”杭州路居委会书记周美珍介绍。



居民与志愿者一起烧煮“百家宴”

叶晓雯 摄

上海闲话来拜年

说起拜年，上海小囡们可是一只鼎。用上海闲话说起吉祥话来煞是好看。北站街道社区文化中心里，一群小朋友为读者朋友送来沪语童谣和新春祝福。

“除夕到，新年好，小八腊子哈哈笑。大年初一忙拜年，红包拿了勿勿少。看灯展，逛庙会，还要白相城隍庙。”市级非物质文化遗产上海说唱代表性传承人龚伯康说：“沪语总归是阿拉上海人额一张名片，阿是阿拉海派文化特色。沪语是相当重要嘅。”

新衣扮靓宠物犬

走上街头，申城不少宠物犬也已穿起了大红新衣。

目前，申城有证犬就超40万条，养猫一族数量更多。如何给自家宠物过年已成了数百万上海宠物主们的共同话题。

为此，宠物店家们也是费尽心思。走进南码头路街道的一家宠物店，中国年的元素可谓琳琅满目。大红的福字贴在门边，新年结、新春剪纸、窗花等小物件将宠物店打扮得格外喜庆。各式各样的宠物玩具，也换成了新年款式。红色的宠物棉袄更是供不应求。

申城的角角落落，都透着年味。不同人眼中的年味各不相同，但这些不同却为他们带来同样的幸福感。

夏扬 杨叶 王军
杨喻 解雯赞



扫二维码
看精彩视频

二十年坚守酒店烹制年夜饭

满桌吉祥菜 美味又温暖

今天是除夕，上午9时，上海金茂君悦大酒店金茂俱乐部主厨王煜和平日一样，准时走出家门，赶往酒店。这是他第20年坚守在烹制年夜饭的厨房。

上午9时40分，王煜走进金茂大厦，比预计的时间早到了20分钟。他乘坐电梯抵达54层金茂君悦酒店大堂，换乘电梯到85层，再换一部电梯到86层，径直奔进工作间。“这是上海最高的上海菜餐厅，每年十月份开放年夜饭预订，很快被抢购一空。”提及自己工作的餐厅，王煜颇为自豪，餐厅拥有最好的观景视野，每个房间都有观景窗。百灵厅正对东方明珠电视塔。

年夜饭要美味，更要讲究“好彩头”。经过三个多月的酝酿和筹备，王煜及团队推出的年夜饭，满桌都是“吉祥菜”：“年年有余”——虾饺豉油东星斑、塔菜霉干煸冬笋象征着“步步高升”，四喜冠鼎饺则寓意事事如意……

走出工作间，王煜穿了一件薄薄的白色工作服、戴上了一顶洁白的工作帽，手上还拿着一本笔记本。今年，餐厅预定的年夜饭近20桌，最大的一桌有18人，最小的一桌为4人。王煜一边查看笔记本一边核对食材、餐具的数量。

“20年前，大部分人在家吃年夜饭，酒店的餐厅相对比较清闲。近年来，不仅有大家庭相约外出吃年夜饭，很多三口之家也选择去酒店吃年夜饭。”王煜回忆道。“每年大年夜，我一边掌勺一边酝酿第二年的年夜饭菜品及烹制方案。”王煜笑道。今年，他们经反复尝试，推出金瑶鲜辣蒸波龙。“新鲜的波龙经过清蒸后，撒上一层油炸成金黄色的瑶柱……不同滋味互相浸润，让人越吃越觉鲜美。”本报记者 杨玉红

补气血 供医用 制皮具

“黑面郎”全身上下都是宝

骑，如狗看门，如鸡司晨，如羊产毛，然而猪绝非白吃白喝，它吃的是粗粮糟糠，长膘增肥，生长的是精美肉类，奉献给人类，其功德值得一赞。

“猪全身都是宝，我们一般的理解就是猪身上没有不可以食用的东西。它的使用价值

几乎覆盖了第一、第二、第三产业。”我国著名养猪专家、上海农林职业技术学院学术委员会主任张似青教授说，从取用价值来界定，猪肉有着食用价值和营养价值；它的某些器官具有医用价值；另外，猪的皮毛具有可制成皮革的工业价值。但是，现在也有人提出“少吃

猪肉”，认为猪肉的营养不及牛肉、羊肉、鸡肉。张似青解释说，从营养角度比较，猪肉的蛋白质含量略低于牛肉、羊肉和鸡肉，但猪肉的消化率是最高的，这就意味着猪肉的营养更容易被人体消化吸收。猪肉是人体膳食均衡的绝佳食物。猪肉可以起到补气血，缓解体虚的症状，可以保养脾胃，并且还有丰富的铁元素，可以改善由于缺铁而导致的贫血。中医认为，猪肉性平味甘，有润肠胃、生津液、补肾气、解热毒的功效。

首席记者 王蔚



金猪送宝

3

民间把猪又称为“乌金”、“黑面郎”和“黑爷”。唐代笔记小说集《朝野僉载》写道，洪州人养猪致富，称猪为“乌金”。唐代《云仙杂记》引《承平旧纂》说：“黑面郎，谓猪也。”上海市民俗文化学会会长仲富兰教授说，在六畜之中，猪似乎只吃不做，不必如牛耕田，如马供