

“12小时排酸”中温肉悄悄火了

介于冷鲜与热鲜之间 已占据上农批 70%猪肉销量

有一种猪肉，介于冷鲜与热鲜之间，它的名字叫中温肉，也许你不熟悉，但是，它已经悄悄地来，狠狠地卖了。

昨天，本报记者前往位于浦东新区北蔡镇的上海农产品批发中心，在这个简称上农批的肉类市场里，中温肉占了整个市场销量的70%。更令人吃惊的是，市场里一位从事肉类经营20年的老板甚至断言：随着天气的逐渐暖和，中温肉的这个销量还在攀升，有可能一统天下。

注重屠宰猪的排酸

果真如此吗？过去计划经济时代的热气肉，如今叫作热鲜肉，曾因为新鲜和价格相对便宜而受到上海市民的追捧。但是，随着全球一体屠

宰技术的日益精进，人们知道了猪在被宰时会本能地应急释放出一种毒素，于是屠宰工艺越来越讲究，处理手段越来越细微，甚至欧洲有人给屠宰猪放音乐让其“安乐死”，目的是为了让猪肉更好吃。

猪被宰杀后出现四个过程，尸僵、后熟、酶变、腐败。第一个过程，是指宰杀完毕后，以前多少有点被忽略、而现在得到普遍重视的猪酮体的排酸。经过多年摸索和对比，人们终于得出pH(酸碱度)在5.8-6.2之间口感最佳，即在0℃-4℃的排酸过程中，是猪肉由酸性转变为弱碱性，排酸一般为24小时，也有认为12时即可，其理由是前12小时排酸后，与接着再排酸12小时出来的pH值变化是很小的。

因此，所谓中温肉，就是介于冷鲜与热鲜两者之间，通过6个小时在冷库里的排酸，然后进入0℃-4℃的冷链车内继续解僵、解熟，并达到保鲜目的，再进入市场进行销售。此时，中温肉的颜色接近热鲜肉，质量也相当于冷鲜肉。

外地猪场来沪试销

据悉，上农批现在每天3000头的片猪肉，最高峰春节时达到5000-6000头。中温肉占了70%，绝大多数从外地进来。那么，外省市的猪肉生产情况如何？前不久，记者随同上海奇才农业发展有限公司总经理包颂平等一行，前往青岛万福集团肉类食品公司考察，一睹现代化养猪企业的风采。

这家龙头企业从英国引进了五元杂交配套系祖代种猪1000头，建起了现代化的良种猪繁育场，配套建设了饲料厂、父母代种猪场，商品化规模化养殖场和年屠宰商品猪150万头的现代化肉类联合加工厂；同时拥有5万吨大型低温冷藏库，还有2个大型养殖场，年出栏量为20万头。

青岛万福在莱西县南墅镇拥有几座山头全封闭隔离状态下的养殖场里，其负责人向记者介绍，这种五元杂交的猪，具备体格健壮、肌肉发达和繁殖能力强的诸多优点，其肉类制品过去一直出口日本等国际市场，现在则主要供应青岛和山东境内并辐射江苏等，如今通过上海奇才农业进入上农批，春节前试营销

就受到市场及消费者的欢迎。

减少损耗又能保鲜

低温冷藏库加上全程冷链车，青岛万福中温肉进入上农批前景看好。其他几大市场也正跃跃欲试。

为何天气热了，中温肉销量反而会上升？圈内人士告诉记者，大热天一车活猪运到上海，总要死掉一两头。此外，更重要的是，一头猪经过500公里的长途运输，会损耗约5公斤，若超过500公里，损失重量则超过7.5公斤。因此经过冷库排酸再进入全程冷链车运达销售地的中温肉，因为最大限度地减少了损耗，并保持了肉质的安全鲜美，将受到供应方和销售方的青睐，最终惠及广大消费者。

本报记者 朱全弟



古镇夜景

枫泾古镇周围水网遍布，区内河道纵横，素有“三步两座桥，一望十条港”之称，镇区多小圩，形似荷叶；境内林木荫翳，庐舍鳞次，清雅秀美。老街两旁是两层楼房，木格窗露出原木本色，呈现出原汁原味的晚清风貌。

种楠 摄影报道

松江东方狐狸城本月底停业

本报讯（特约通讯员 贾佳）位于松江区新浜镇的东方狐狸城将于本月底停止营业，目前，已有半数商家陆续搬离，其余商户也将于月底离开，相关股权转让事宜正在进行中。

据悉，东方狐狸城于2006年开业，彼时由东方国际集团旗下上市公司与欧洲品牌工厂直销中心瑞士狐狸城共同投资建设，总投资超2800万美元，一批国际大型品牌曾入驻其中。近几年，随着临近郊区奥特莱斯等兴起，以及周边工厂店增多，前往狐狸城购物的消费者逐渐减少，也不断有商家退出，仅剩原商家数量的三分之一。

黄渡老街有家夫妻弹棉花店 长弓“嘭嘭”弹 棉絮空中舞

城风镇事

在嘉定区安亭镇黄渡新黄路上，有一家专做棉花胎加工生意的小作坊。作坊面积不大，不过20来平方米。令人眼前一亮的，是摆放在作坊门口一叠叠刚加工后的新棉胎，洁白醒目，用手一摸舒适柔软。

30多年弹棉花为生

作坊主人名叫施书新，今年58岁，出生于浙江永嘉县某小山村，父母都是地地道道种田的农民。20岁那年，施书新拜了弹棉花师傅。一年半之后，施书新开始独立作业，先后跑过苏州、合肥、杭州、南昌、济南、武汉、沈阳、兰州、桂林、贵阳等不少“大码头”，做起了弹棉花生意。

几年后，施书新回到家乡，与邻乡姑娘胡小秋相识结婚，不久双双闯荡上海，在黄渡落脚并开了一间棉花胎加工作坊。转眼30多年过去，施书

新夫妇即将步入甲子之列。整日重复着同样的动作，弹着同样的声调，从事着这份传统的手艺。施书新常常自嘲：自己曾是跑过大码头的人，足迹遍布大半个中国，如今还是继续在做弹棉花的小生意。

忙时每天干10个小时

施书新告诉记者，弹棉花看似简单，实则是桩吃力辛苦的行当。从棉花加工成棉胎，需要经过拆散、打碎、弹花、拉纱、磨平等多道工序，且每道工序都不能偷工减料。其中，弹花是最为“动筋动骨”的一环。现场，只见主人面戴口罩，身背腰带，左肩跨一把亲自纯手工打造，用檀木和牛筋做成的“弹弓”，然后右手拿一把木槌有节奏地敲击牛筋线，随着“嘭嘭”的清脆声，棉絮上下翻转，如跳舞一般，如此来回重复。

施书新介绍，加工一条4至5公斤重的棉胎，光弹棉花就要反复

击弦近万次，每分钟要100多下，需1个多小时，而且只能站着干。生意忙时，他们夫妻每天要干10多个小时，其中弹棉花工序全靠老施一人操作。“每天干完活，两只胳膊就像脱了臼。”老施说。过去弹棉花所有工序都是人工完成，现在有些改用了机器操作，省力了许多。

把上海当作第二故乡

老施夫妇说，他们一年忙到头，除了缴付房租、水电气费，再加上吃用开销等，每年顶多能够积余一二万元。“我们早把上海当作了第二故乡，如今儿子、媳妇都在安亭工作生活，孙女也在当地读书。我们已这把年纪，弹了几十年的棉花，习惯了，虽赚钱不多，但够吃够用就行。今后，只要还要人加工棉花胎，我们还会做下去。”施书新夫妇说。

通讯员 刘必华 本报记者 朱全弟

东海鲜花港 郁金香花展提前

本报讯（记者 朱全弟 通讯员 闵才弟）与500多个品种320万株郁金香、风信子、洋水仙近距离接触，尽情享受中国现代农业的创新成果，记者今天上午从东海鲜花港获悉：3月21日申城最大的郁金香花展提前迎客。

在上海鲜花港的太阳能温室临展厅内，不仅可以观看荷兰花艺

和多头新品菊花展，还能亲自秀花艺。在鲜花超市温室，更有千万朵鲜花供人挑选。来自阿拉伯的沙画艺术家，让客人体验沙画制作的美妙。还有荷兰四宝：郁金香、风车、奶酪和木鞋。鲜花港把荷兰的木鞋文化以实物和图文并茂的形式展现出来，客人可以边欣赏荷兰文化边品味荷兰美味点心。

崇明樱花节 500亩花海醉人

本报讯（记者 朱全弟 特约通讯员 龚媛媛）今天上午，“崇明山樱花 早春醉浪漫”崇明樱花节在崇明县中兴镇举行。

据悉，崇明山樱花源自福建山樱花(Prunus campanulata)，与垂枝早樱、高盆樱和东京樱花合称樱花四大观赏种，相比日本樱花花色更艳丽，花期更长久，栽培更容易，抗逆性更强。目前，崇明山樱花的种