

施药少了,味道更软糯清香了

浦东今年将建 30 个粮食生产绿色示范点

马大嫂们一定发现了,这几年,上海出现了不少单价卖到五六元甚至更高的精品大米,虽然价格贵点,但是贵有贵的道理,销路还挺不错,农户们转型种植高品质大米的积极性也越来越高。

记者近日从浦东新区农委获悉,为促进三农发展,也让老百姓吃上更安全可口的粮食,今年浦东计划在全区已有的 149 个示范点基础上,好中选优,建立 30 个粮食绿色丰产高效创建示范点,示范点每亩田平均经济效益预计增效 3%,化肥和农药

使用量分别减少 13.3 和 9.22%, 综合机械化水平达 99%。

浦东农委粮油科科长顾春军介绍说,如今浦东有不少家庭农场和大型合作社,集约化种植面积较大,而且更重视品牌和品质,这正是开展绿色丰产高效农业的良好基础。通过前几年的工作,如今,这些示范点的农药和化肥使用量都有明显减少。

以水稻为例,每季水稻的农药喷洒次数从原先的五六次减少到二三次,防病防虫效果不变,不仅减少农民施药的人力成本,符合

农村劳动力紧缺、人工上涨的实际,而且,米质也更软糯清香,受到市民欢迎。在全区 1.6 万亩示范点良田中,每亩田平均使用农药仅为 84.28 克。

如今,在家庭农场和龙头合作社中,尝到了甜头的农户种植绿色丰产高效农产品的积极性越来越高。例如,有的农户开始大面积种植早熟水稻,不仅上市价格高,而且还能在后茬种植青菜、草头等蔬菜赢得宝贵时间,提高农田的经济价值。

通过有序科学的种植指导,这些示范点

的产量也在化肥减量的情况下逆势上升。在 2016 年度全市示范点评比中,浦东曹路镇黎明村示范点种植的浦优 608 水稻产量和书院镇塘北村种植的麦子产量都在全市排名前几位。

今年,示范点建设的思路进一步优化,从原先一个镇就有五六个甚至十几个,压缩到每个镇只有一个,通过提高准入门槛,更好发挥精品示范效应,确保农作物生产安全、农产品质量安全和农业生态环境安全。

本报记者 孙云

“美丽乡村”建设

赵家村是闵行区最北端的一个村,北邻苏州河和嘉定区,西邻青浦区。闵行区华漕镇从去年 9 月开始,以赵家村严家湾为雏形,积极打造具有闵行特点、华漕特色的“美丽乡村”示范点,整体提升村宅环境与面貌,目前已初显成效。如今的赵家村严家湾河水清澈、植物环抱,俨然一副生态和谐、绿色环保的姿态。

根据“美丽乡村”建设方案,项目全部建成后,村宅内的水系将全部贯通,河道黑臭将彻底消除,还计划配套村民客厅、健身步道等惠民文化健身休闲场所,建设集中停车和分散停车点,升级改造公厕及垃圾箱房,村宅道路将更加通畅便捷,宅前屋后绿化率也将进一步提高。

本报记者 鲁哲 华轩 摄影报道



赵家村变美了

郊区新事

嘉定 科技文化卫生“三下乡”

近日,新一年的嘉定区科技文化卫生“三下乡”活动启动仪式在嘉定徐行镇社区文化活动中心举行。

来自嘉定区文化、科技、教育、卫生、司法、共青团、妇联等系统的百余名工作者齐聚徐行镇,以文艺演出、大型义诊、健康检查、咨询培训、优生优育服务等形式,为徐行镇的农村居民群众提供服务。“三下乡”成员单位除了赠送惠农大礼包外,还专门赠送了扶持资金。

活动拉开了 2017 年嘉定区文化科技卫生“三下乡”的大幕,今年内,“三下乡”成员单位将组织职工深入基层、面对面地了解群众所思所盼,解决农业、农村、农民存在的实际问题。 本报记者 程绩

闵行 莘庄灯会好热闹

赏花灯,猜灯谜,打春牛,品汤圆……一年一度的元宵佳节来了,“莘庄元宵·莘庄灯会”今天在闵行区莘庄镇莘城中央公园举行。

活动现场花灯闪亮。巨石广场上的金鸡和用彩灯装点的“牌楼”,象征着雄鸡唱韵、大地回春。亲水平台上是元宵特色宫灯,宫灯下悬挂着一条条灯谜。

带着孩子来现场的爸爸妈妈可以和孩子一起画灯笼、做灯笼。兔子灯象征着吉祥和好运,孩子们可以拉着兔子灯走一走。

来莘庄,怎么能不看钩针编结呢?莘庄钩针编结是非物质文化遗产,在现场,除了钩针编结艺术展示外,还有钩针编结的亲子互动、现场走秀活动。元宵当然少不了汤圆。活动现场有品牌汤圆联展。沪上多个品牌的汤圆齐聚在这里。游客还可以动手学习做汤圆。 本报记者 鲁哲

田头速报

节后蔬菜供应足 价格同比跌三成

2017 年第一场雪悄然而至,但没有影响到本市蔬菜供应。本市最大的蔬菜批发市场江桥市场日蔬菜成交量达 6000 吨,与往日持平,成交价格则因节前供大于求情况延续,较去年同期下降 30% 左右。

春节过后,市场的客菜主要来自南方产地,以云南、海南、广东、广西、福建为主。这些地区目前的蔬菜生产基本没有受到冷空气影响。郊菜的生产由于前一阵天气晴朗,蔬菜长势良好。目前,江桥市场青菜的批发价为每斤 0.3 元至 0.4 元,大白菜每斤 0.4 元至 0.5 元,卷心菜每斤 0.4 元至 0.45 元,土豆每斤 1 元至 1.6 元,番茄每斤 2 元至 2.5 元。 吴卫群

崇明最后的升斗工匠

乡村达人

在崇明,有一个 76 岁的老木匠许文明,很多人都知道他的名字,因为他是上海滩最后一位会制作升斗的工匠了。

升斗是什么?这个问题现在或许只有一些生活在农村的老人才能回答,他们会告诉你,“在过去,粮食称分量不是用秤,而是用一种专用容器——升斗。是家家户户都离不开的工具。”其中斗是主要量器,升是辅助量器。标志粮食多少的计算单位也不是现在用的公斤和吨,而是升、斗、石。十升为一斗,十斗为一石。

升,呈正台形,木制,上口大,下口小,四

个侧面就是四个标准的梯形,选用质地坚硬的木料合角斗单做成的。一般上口 15 厘米,下口 12.5 厘米,高 10 厘米,可容米 1 公斤。斗,呈圆鼓状,由三道铁环箍扎,口边裹着铁皮,上下两端各有 4 条纵向竖铜,以加强墙板与底板联结,防斛底松动脱落。

在过去,升斗既是计量粮食的量器,也是容量单位。通常 1 升米等于 1 公斤,10 升为一斗,一斗即是 10 公斤。

许文明 12 岁开始跟着父亲当学徒做升斗,十六岁出师正式做木匠,至今已经 60 年。升斗虽然小,但它却堪称是一面体现中国木匠文化的镜子,升斗制作看似简单,其中却蕴藏着中国传统的榫卯艺术,对精细程度的要求也是极高,需要木匠有精准的打磨

技术还有慢工出细活的耐心。许文明告诉记者,一个一斤的升斗至少需要两个小时才能制作完成。

如今在崇明偶尔还能看到,做饭时老妇人拿着升斗量米下锅的情景。但来找许文明做升斗的,大多都是为了珍藏回忆,“过去在崇明的荒年,东家今天借了西家两升米,过上几天,往往却会多还上半升。”

本报记者 程绩



阿六汤圆: 松江人的元宵节记忆

磨粉,馅子选用纯精腿猪肉,制成肉糜后再放入麻油、芝麻粉及其他调味料。在制作汤圆时,也有独到的手下功夫,搓、揪、揉、捻、捏都恰到好处。并用肉皮熬成冻,抹入肉馅中。烧煮汤圆还有特别的火候要求,因此煮熟后晶莹剔透,大而饱满,咬下去就是一包鲜美的汤汁。

著名报人、寓居泗泾的史量才就从小爱吃“阿六汤圆”,到了申报馆后还对这道民间美食念念不忘,经常让家人为他稍些“阿六汤圆”的生坯到上海家中,自己煮熟后充当早点

和宵夜。

据了解,1928 年张六初去世后,“阿六汤圆”总共传了三代。上世纪 50 年代,“阿六汤圆”慢慢地退出了人们的视线。张六初的后代仍有定居在泗泾的,但都已转行,不再从事饮食行业。现在,泗泾镇还有几位会做阿六汤圆的老师傅,但大多年岁已高。如今,对于消失 50 多年的“阿六汤圆”,人们期待它能重回餐桌,但理清知识产权关系、合理经营管理恐怕是其目前面临的最待解决的棘手问题。

通讯员 居嘉 记者 江跃中

田园美食节

元宵节一家人围坐起来,吃碗热乎乎的汤圆,是中国人的传统民俗。在不少松江泗泾人的记忆中,吃碗有名的“阿六汤圆”,是过元宵节的“标配”。更有传说,当地的著名报人史量才都对“阿六汤圆”念念不忘。

在泗泾当地,曾经流传一首打油诗:“阿六汤圆广利粽,洪喜摊粉味不同,腐干出自三星斋,洪兴美酒酱同丰。”这几样美味中,阿六汤圆位列榜首。初创于清光绪三十一年(1905 年)的张协兴汤圆店,店主张六初,小名“阿六”,所以他包的汤圆得名“阿六汤圆”。

据泗泾镇的文史工作者介绍说,“阿六家汤圆用料考究,用松江特色香粳米磨成水