

打出崇明沙乌头猪品牌

□ 记者 朱远哲

老一辈的崇明人或许还记得沙乌头猪的美味。它们肉质鲜美,又容易饲养,曾是崇明农家的“心头好”;然而,在洋种猪的冲击下,这种历史悠久的崇明特色猪种已逐渐从大众的餐桌上消失。

近年来,沙乌头猪作为崇明一种极富代表性的特色畜种,正得到更多关注与投入。“全力推进杂交育种课题,我们正推进沙乌头猪的规模养殖。”上海沙乌头农业科技开发有限公司总经理徐忠惠对未来满怀信心,“在不远的将来,崇明人便能重新品尝到家乡原生态的猪肉。”

守护,传承,东山再起

沙乌头猪是崇明特有品种,为太湖猪在崇明的分支,其养殖历史甚至能追溯到唐代、人们刚刚定居崇明之时。在长期的海岛生活中,它们逐渐适应了沙岛的水土与气候,又因其通体乌黑,便得名“沙乌头”。

肥头大耳、满脸褶皱,沙乌头猪的形象颇有些“丑萌”。“看起来凶神恶煞,但它们其实相当温顺。”徐忠惠介绍,“沙乌头母性很强,‘生娃’‘带娃’都很擅长,很长时间内是崇明养猪业的主流。”与市面上常见的洋种猪相比,沙乌头猪的优势与劣势同样明显。一方面,沙乌头猪生命力强,具有耐寒、耐粗饲、繁殖能力强等优势,对旧时的崇明农家而言,这无疑是一种理想的牲畜,其鲜美的味道也受到代崇明人的喜爱。然而,随着养殖业走向规模化、工业化,对效率的要求日益提高,沙乌头猪饲养周期长、瘦肉率低的缺点逐渐显现,在与外来猪种的竞争中败下阵来。

据统计,1979年,崇明全县沙乌头猪养殖数量超过70万头;1986年,这一数量已不足3万头;到2005年,全国第二次畜禽遗传资源调查时,曾经随处可见的憨厚黑毛土猪,在崇明民间几乎已销声匿迹。

面对空前的困境,崇明县种畜场成为守护和延续沙乌头猪的关键力量。“从1968年建立之初,种畜场就把沙乌头猪的保种育种作为最关键的工作。”上海崇明现代农业园区负责人赵杰介绍,“从农户和养殖场那里,种畜场的工作者搜集了沙乌头原种猪的8



个血统,并一直保种繁育至今。”此外,先后制定出《沙乌头猪保护方案》《沙乌头猪繁育技术规程》《沙乌头猪饲养标准》等技术规程与管理制度,“这为崇明沙乌头猪的保种育种、繁衍生息提供了丰富的智力资源。”赵杰说。

依靠种畜场的系列工作,近年来,沙乌头猪迎来“东山再起”的机遇。为促进畜牧业可持续发展和保持生物多样性,2012年,《中国畜禽遗传资源志·猪志》将“沙乌头猪”从太湖猪系列中单列开来,正式定名为“中国沙乌头猪”。2013年,农业部准许崇明沙乌头猪使用国家农产品地理标志公共标识。2014年,沙乌头猪被列入《国家级畜禽遗传资源保护名录》。2015年,崇明县种畜场被农业部认定为“国家级沙乌头猪保种场”,这也是崇明相关领域的第一个“国家级”单位。2021年,基于崇明区种畜场的软硬件资源,上海沙乌头农业科技开发有限公司成立,并再次被评定为“国家沙乌头猪保种场”。如今,围绕崇明沙乌头猪,一个生态畜牧业的宏大版图正在酝酿。

生态,科技,全产业链

曾经的区种畜场,如今的上海沙乌头农业科技开发有限公司坐落于东风农场北首,这里居民稀少,却有良田万顷。自从19岁成为种畜场工人,徐忠惠已在这片沃土上,与沙乌头猪打了近40年的交道。“崇明自然条件好,发展生态养殖业具有先决优势。”徐忠惠说,“但要沙乌头猪做成大产业,还

有不少关键性工作需要完成。”

2019年,为预防非洲猪瘟、降低风险,区种畜场依据农业部文件,于次年在市首先完成畜禽遗传资源备份场的建设。自此,基于种猪场、备份场两个区域,沙乌头猪的纯血统繁育保种与杂交改良得以同时运转、齐头并进。“当前,仅种猪场便有纯种沙乌头公猪20头,母猪150头,涵盖了所有8个血统。”徐忠惠说,“对沙乌头猪的发展而言,这就是一份最硬实的‘家底子’。”

在农业农村部鼓励推动下,以市场为导向、企业为主体、产学研用相结合的商业化育种体系逐步建立,集种畜选育生产、商品畜养殖、屠宰加工等为一体的全产业链企业成为导向。长期以来,上海沙乌头农业科技公司在种畜选育和养殖等领域已积累了可观的经验;据了解,公司正与屠宰加工企业展开洽谈,相关资质也在积极争取中。

生态绿色是贯穿沙乌头猪养殖的主旋律。近年来,与邻近的1700余亩两无化水稻田紧密联动,上海沙乌头农业科技着力探索现代化养殖模式。“养殖业最头疼的排污问题由此得到解决。”公司副总经理凡中坤介绍,沙乌头猪的排泄物经过干湿分离、厌氧发酵等流程实现无害化、资源化,直得有机肥则经现代化输送管线直落稻田。“这一模式已经验证可行,随着今后生产规模扩大,我们将持续深入发展种养结合循环农业新模式。”凡中坤说。

依靠市、区级政策扶持和农业高

校院所的智力支撑,上海沙乌头科技有限公司正走上一条集生产技术路线先进、经营机制完善、疫病控制有效、种、养、加、游有机结合的现代化生态养殖之路,为上海郊区特色养殖业增加新亮点,促进农业增效、农民增收,打响崇明沙乌头猪品牌。

试水,走俏,未来可期

良种作为畜牧业的源头,决定了产业链的质量和效率,是现代畜牧业建设的关键环节。以往,种源价值没有得到充分重视,形成了“土猪”被“洋猪”打压的局面,不利于农业走高端自主路线。

近年来,崇明坚持生态优先、绿色发展,积极布局现代生态农业,畜禽产业持续发展,种源保障能力持续提升;大众也开始回味起记忆中那份唇齿之间的“乡愁”,让沙乌头猪重返消费市场,似乎已迎来最好时机。

虎年春节期间,基于初步杂交成功的沙乌头猪新种,沙乌头猪农业科技分公司推出了高端精致的“沙乌头”猪肉礼盒,以此试探猪肉市场的水深。这些天来,徐忠惠的手机频频响起,不少崇明和上海的朋友听闻沙乌头猪肉上市,纷纷迫不及待地致电询价和购买。“早些年,我们也进行过市场调查,反馈不算理想。”今年“崇明黑猪肉”的走俏,让徐忠惠这位资深“猪倌”感到惊喜,“这说明‘沙乌头’品牌的认可度有了长足提升,本土出产的原生态优质农产品如今有了广阔的前景。”

在徐忠惠的蓝图中,沙乌头猪将继续崇明白山羊、两无化水稻等之后,成为崇明生态农业的又一块响亮招牌。“依托崇明现代农业园区的大力支持,在持续开展技术创新、推动新种培育的同时,小步快跑扩大规模。”徐忠惠说,“预计几年内出栏数达到两三千。”为实现这一目标,种畜场正和区、市级农业科学院及一批农业类高校展开紧密合作,联手攻关最重要的杂交育种课题。眼下,来自山东的“鲁莱”黑猪成了沙乌头猪的繁育搭档。“我们将优先选择一批本土黑土猪进行杂交。”凡中坤介绍,“既能保证种源完全自主,也能在改良沙乌头猪的同时,尽可能多地保持其原本的特点。”“希望未来数年,沙乌头猪能走上崇明千家万户的餐桌。”赵杰说。



既有住宅加装电梯 加快建设美丽家园

□ 记者 顾益琴

本报讯 既有多层住宅加装电梯,有助于解决居民“上楼难”问题,是一项民心实事工程。自2019年起,结合“美丽家园”三年行动计划,全区大力推进和加快实施这一民心工程。

城桥镇富民小区35号楼是崇明首栋成功加装电梯的多层住宅,自第一台电梯成功安装后,至2021年年底,富民小区已经成功加装电梯11台,还有1台将在今年开工建设。沁园村小区与富民小区仅一条马路之隔,共有181户居民,至去年年底,沁园村小区完成加装电梯3台,还有1台将在今年开工建设。

记者了解到,富民小区和沁园村小区同属花园弄社区,在电梯加装过程中,社区居委主动联系相关单位,积极探索“协同机制”,通过多次召开座谈会、说明会、协调会,讨论预算、保修、安全、图纸、矛盾等各项瓶颈难点问题,确保“加梯”工作顺利推进。

截至2021年底,全区累计完成加装电梯136台。下一步,相关部门将认真总结前期加装电梯的工作经验,依托社区党支部工作阵地,进一步扩大居民群众对加装电梯的知晓度和参与度,把加装电梯工作推向深入,让更多百姓受益。

非遗特色衍生文创 打造最美崇明印象

□ 记者 顾益琴

本报讯 近日,崇明江南三民文化村景区推出了“崇明印象”系列文创产品,受到市民游客的欢迎。

春节期间,一盏盏大红灯笼在景区高高挂起,平添喜庆氛围。走进文创店,一款款憨态可掬、栩栩如生的土布老虎、老虎贴画十分应景。景区总经理助理范可说:“我们的文创产品主要以崇明非遗特色为主,从崇明土布、崇明雕花板中衍生而出。”

据了解,2021年江南三民文化村在原有土布文创的基础上,又创新设计了雕花板系列、木雕系列、红色爱国系列文创产品,目前已推出了100多个品类近千款商品,深受市民游客的喜爱。

据悉,江南三民文化村推出的“崇明印象”系列文创产品不仅为景区带来经济效益,也吸引了更多游客走进景区,了解崇明地方文化。每年,景区还会举办文创产品设计大赛、文创论坛等,进一步推动崇明文化创意产业的繁荣兴盛。

禁渔禁捕持续强化 共同保护水产资源

□ 记者 郭王旖喆

本报讯 根据《关于加强和规范我市长江口禁捕管理区垂钓管理的通告》(沪农委规〔2021〕13号),崇明区张网港、北堡港以西的长江口崇明国家级水产种质资源保护区核心区,长江大桥、北八激港以东的长江口中华鲟自然保护区4个区域禁止垂钓。该办法于2022年2月1日起正式实施。

2022年2月16日12时至5月16日12时,崇明将进入内陆禁渔期。在开放性、自然性渔业水域包括湖泊及河流(河道),禁止使用《中华人民共和国渔业法》及农业农村部规定的禁用渔具。



视老人为亲人 以真心换真情

沈丹今年50岁,是中兴镇家宜为老服务社的员工。自2011年起,沈丹加入服务社,便一直负责照顾老人们的生活起居。

照顾老人需要极大的细心与耐心,沈丹却无比喜欢这份工作。带着这份喜欢,她把每一位老人都视作自己的家人般爱护、照料,为老人洗脸洗脚不嫌烦,为老人擦身把屎不怕脏,关心老人睡觉被子有没有盖好,生病是不是好点了,心情不好是不是睡不着,有时还要陪睡不着的老人聊家常、哄着他们睡觉。被沈丹照顾的老人纷纷称赞她胜似亲女儿,时常有老人的家属携带感谢信和锦旗来到服务社,感谢服务社培养出这么好的服务员,很多家庭在老人走后仍然能时常想起她。

沈丹视老人为亲人、以真心换真情,用细致的服务换来老人的康乐幸福。在平凡的岗位上,沈丹做出了不平凡的成绩。 □ 文明崇明

这道崇明美味,他做了五十年

□ 记者 李琳

糯米香软,糖水甘甜,无论身在何方,无论年岁几何,崇明人的食味记忆里,总有这么一道香甜的滋味,印糕就是这样的一道美味。在港西镇团结村,有位蒸糕师傅,用五十年的时间,坚守、传承,用心用情延续着这道方寸之间令人怀念的味道。

包为民,熟悉的人称他为老包,今年73岁,23岁起和父亲学习做印糕这门手艺,至今已整整五十年了。前二十几年里,老包都是骑着自行车走街串巷叫卖,最早一块糕8分钱,一天下来能卖数百块,南门集市、长江农场、红星农场是他常去的地方,很多人从孩童起,就吃着老包做的印糕,长大成家,再有了小孩。

辛苦,是不言而喻的。做印糕、卖印糕,最见不得大热天,食物容易坏,所以一年里最热的几个月老包几乎是要“歇业”的,而寒冷的冬季,热乎乎的印糕最受欢迎,所以一到冬天,老包就天天开张,凌晨起来蒸糕,上午出去叫卖,中午回来再蒸糕,下午再去叫卖,通常要到天黑才回家。

崇明冬季气候湿冷,尤其在乡村民居,刺骨的江风似乎能吹进屋子每

个角落,老包蒸糕,通常一做就是几个小时,“手一直是冰凉的,最后几乎是麻木的。”出去叫卖,自行车后座上最多可以捆绑十七笼屉,摞起来比人还高,一天下来,来回跑两趟,披星戴月是常事。每每回想起售卖印糕的辛苦,心酸的感觉依旧会上老包心头。

印糕,江浙一带多地都有以此为名的米食,但制作手法和口感滋味却相去甚远。崇明印糕以层层米粉包裹流心馅料蒸制而成,且以雕刻的木制印板在表面定型图案,因此每块糕上都有一面宛若落花。

糯米和白米米粉的确切配比,老包说自己也不准确,但他心里自有分寸,几十年的经验,已经让这件事情成了一个固定动作。木头蒸屉里先倒入混合好的米粉打底,再用一个特制的刮板挖出一个个方正的中心,然后填上馅料,撒上薄薄一层米粉,再用印花的模具,印上一层花纹糕面,最后一把小刀落下,整个糕体就分成了小块。

老包做的印糕有大小两种规格,大一笼屉16块,小的25块,馅料以枣泥桂花馅儿、流心豆沙馅儿为主,老灶大锅,热水翻滚,蒸个八九分钟,清新的米香就充满了整个房间。蒸熟后的印糕皮薄馅多,软糯却不粘牙,趁着

热气儿咬一口,香甜的糕心在嘴里“爆浆”开来,满齿留香,令人无限回味。

老包的印糕铺子取名为“金塔小吃店”,“金塔”是老包的小名儿,寓意着吃喝不愁、财源滚滚。几十年来,虽没有大富大贵,但依靠着这门手艺,老包盖了俩幢楼房,养大了两个儿子,如今最大的孙子也有二十多岁了,一家人团结和睦,过得和和美。

随着老包岁数越来越大,妻子身体也不好,他想抽出更多时间来照顾老伴儿,但做了一辈子的印糕,他始终是放不下的。三年前,一直在附近工厂打工的儿媳郁萍,决定辞职回家,接过公公的这门手艺,如今她专职在家做印糕,在外做厨师的丈夫也常常来帮忙。“辛苦是肯定的,有时候订单量大,我几乎要一夜不眠地蒸糕,但相比于在外打工的飘忽不定,这门手艺让我有种踏实感。”郁萍笑着说。

现在儿子在市区工作,经常带着自家蒸的印糕、崇明糕回市区,同事和朋友个个赞不绝口,这让郁萍也感到很自豪。郁萍今年已经52岁了,但她依旧坚定,坚定这门手艺能继续带给这个家庭富足的生活,坚定传承这份美味的同时,自己同样被回馈了一份充实和幸福。