

上海怡思田蔬菜专业合作社专注韭菜规模化种植

高质量发展，单一品种也能种出“高利润”



□通讯员 黄嘉赞 记者 欧阳蕾昵

盛夏时节，徐俊锋每天雷打不动下到田间地头查看韭菜长势、安排浇水事宜。看着工人们有条不紊地整地、起垄，栽下一棵棵炼好的韭菜苗，徐俊锋也会一起忙碌。长时间的日照，他的脸庞和手臂被晒得黝黑，很难想象眼前这位合作社负责人曾是一名企业高管。

位于崇明堡镇米行村的上海怡思田蔬菜专业合作社是一家专门从

事韭菜生产的蔬菜合作社，合作社占地面积近600亩，年产韭菜约1000吨，全年不间断供应市场。负责人徐俊锋放弃了一手创办的电子公司，凭着敢闯敢干的一腔热血，来到崇明岛当起了全职农民。8年间，他瞄准韭菜这一单一蔬菜作物，沉下心来学习种植技术，成了韭菜种植的行家里手，怡思田合作社也成为上海数一数二的规模化韭菜种植基地。

单一品种更加“专业化”

转型不容易，做农业更不是一蹴而就的事。2013年怡思田合作社起步时，徐俊锋在基地规划、土地平整等基础设施方面投入巨大。“当时没有任何经验，一直在探索。看到绿叶菜市场需求比较大，就种植了多品类的蔬菜。”经过几年发展，徐俊锋发现，品种过多给管理带来难度，且最大的问题在于没有特色。通过市场调研，徐俊锋把目光瞄准了韭菜——这个品种可以周年不间断地供应餐饮、超市。

想要种出高品质韭菜，选种是第一步。怡思田合作社主要种植宽叶韭菜、小叶韭菜，品种引自河南省的农业科研院所。现在，合作社年产韭菜约1000吨，全年不间断供应市场，利润达到5000多元/亩。

知名电商平台伸出“橄榄枝”

“以前市场价格不稳定，销售也比较零散。随着我们规模的扩大、品质的保障，不仅是盒马鲜生、叮咚买菜等电商平台‘慕名而来’，我们也逐步掌握了市场定价权，经济效益不断提高。”徐俊锋认为，单品种种植管理更方便，销售有优势，只要专心致志提高种植水平，好产品并不愁市场。

由于韭菜需肥量较大，徐俊锋十分重视土地修复和提升肥力，合

作社基地分为设施大棚和露天种植两部分，每3年换一次茬，每年割4—5刀。为减少土壤病虫害，合作社还种植了少量的西兰花、生菜等作物合理轮茬，在栽培中使用有机肥、生物菌肥。

生态循环，养鱼种菜“双丰收”

在合作社连栋大棚的一侧是一个约25亩的鱼塘，清澈的水里鱼儿成群，对韭菜生产起着至关重要的作用。原来，这是怡思田合作社今年依托区蔬菜技术推广部门重点打造的菜渔循环农业示范项目。利用大棚顶上的凹槽，收集富含微量元素的雨水进入鱼塘，再通过鱼类活动将水质调和，用于灌溉蔬菜，最后将蔬菜废弃物投放到鱼塘中，完成闭环循环。目前，合作社已初步投放鱼苗6万余尾，主要为草鱼、鳊鱼、河鲫鱼等品种。

“简单来讲，菜渔循环就是将鱼的排泄物转化成蔬菜所需要的营养物质，同时又将蔬菜废弃物作为水产养殖的主要饲料。”徐俊锋介绍说，该技术模式不仅解决了蔬菜废弃物处理问题，还实现了养殖尾水零排放，促进土壤改良。既能生产绿色生态的蔬菜，还能收获健康肥美的鱼类。徐俊锋告诉记者，韭菜病害多发，通常需要大量农药防

治。但在菜渔循环模式下，加上杀虫灯、黄板、性诱剂等一系列蔬菜绿色防控措施，合作社种植的韭菜很少生病，这也是从源头上减少了农药使用。目前，合作社韭菜产品已取得绿色食品认证。

工厂化精细化发展

韭菜作为长期驯化形成的本地蔬菜品种，也是崇明重要的特色来源之一。合作社自2019年起，便从各个乡镇广泛收集崇明韭菜本地品种，目前共有试验田30余亩，通过加代纯化、除杂去劣，不断筛选优质的本地品种。相比普通韭菜，崇明韭菜更细、更短，纤维素含量更高。“总体上，崇明韭菜的产量相对低一些，但是市场反响却非常好，比较符合上海市民的口味。”徐俊锋坦言，崇明韭菜尽管是个小品种，但优势明显、市场前景广阔。“未来，我们重点还是聚焦品质提升，工厂化、精细化发展一定是大势所趋。”除了在种源上谋求突破，徐俊锋还希望在栽培模式上进行创新。“合作社计划利用无土栽培的模式，在基质中加入有机肥，从而克服土壤重茬、草害较多的问题，确保韭菜品质更优、口感更佳。”

□点击

保护河道

公益检察在行动

□通讯员 黄杰云 施韵

近期，有群众多次举报反映，嘉定区某河道一处存在异常，发黑发臭，怀疑系附近企业排污所致。嘉定区检察院针对线索反映的问题，指派检察官依法开展调查。

调查过程中，检察官多次至涉案河道进行现场勘验，取水查验，并排摸、筛选周边涉嫌违法排污的企业。经过一系列的调查，在查实河道确实受到了污染的同时，查明了某企业违法处置工业废物系导致河道污染的“元凶”。

区院根据实际情况，在理清责任链条的基础上，以制发诉前检察建议的方式，督促相关镇政府根据“一河一策”的要求，及时采取针对性有效措施，对涉案河道受污染水体进行治理，协同行业主管部门消除污染隐患。同时，督促行业主管部门切实履行监管职责，依法查处违法排污责任主体。目前相关行政机关正积极履职，依法整治河道污染问题，检察官将持续跟进调查，确保监督成效。

长宁区又新增一处红色打卡地

□通讯员 朱扬清

日前，长宁区华阳路街道全力打造的党史学习教育实践基地——位于愚园路1315弄的路易·艾黎微展厅开幕展出，长宁区又新增了一处红色打卡地。

国际主义战士、新西兰作家、教育家和社会改革家路易·艾黎上世纪30年代来到中国，在上海、北京等地生活和工作了整整60年。展厅通过多媒体、图片、文字、实物等5个部分展现了他在华与中国人民风雨同舟60年的革命历程和为中国革命和建设作出的巨大贡献。

不“吃”禁药的多宝鱼，确实是条“宝”鱼

□王德才

有一种鲹形目、菱鲷科、菱鲷属，叫大菱鲷又叫欧洲比目鱼的鱼，是东北大西洋沿岸特有的名贵低温经济鱼种之一。1992年，在时任中国水产科学研究院黄海水产研究所研究员雷霖霖先生长达11年的艰苦努力下，从欧洲大西洋深海底来打中国，成功从英国引进。

到中国安家落户的第一件事，就是将这条鱼的“洋名”改成中国名。取什么名呢？就用它的英文名Turbot音译叫做多宝鱼。

古罗马人早就把多宝鱼当做了美味，称它为“海中鸡鸭”；在欧洲，多宝鱼是制作鱼排和鱼片的上好原料。而多宝鱼一进入中国一、二线城市，消费者就趋之若鹜。为什么？

首先名字很讨喜，有口彩，很讨国人的喜爱，“多宝多福、鲜鲜安安”，吉祥有余(鱼)。

多宝鱼本身也很讨人喜欢。多宝鱼因为骨刺少，味鲜肉嫩，口感清香，在中国广受青睐，请客吃饭时，市民都喜欢点一条多宝鱼，是餐桌的常见菜品。在中国，跟其他高端鱼类一样，多宝鱼最好最多的吃法同样是清蒸，其口感鲜、嫩、滑。而在中国广袤的土地上，不同地区的人对口味、口感、吃法的要求花样繁多、大相径庭，哪怕只是清蒸，放的佐料或调料也大不相同，如火腿、蚝汁、豉油、剁椒、葱油、咸菜、咸柠檬等。除了清蒸之外，还有孜然、红烧、烧烤、干煎、蒜香、香煎、干锅、香辣等做法。

其次是好看。多宝鱼的身体扁平，略成菱形，褐色中隐约可见黑色和棕色的花纹，游动时体态十分优美，宛如蝴蝶，故又称“蝴蝶鱼”。除了游动时好看，有的大厨将多宝鱼的装盘搞得很好看，在酱汁方面用西餐常用的红酒配上日本烧汁，上菜时多宝鱼扒放在白瓷碟上，上面淋上酱汁，拌上露笋等佐料摆设，红、白、浅黑、绿等色，精致得有如艺术品。

由于吃口好营养高卖相好，多宝鱼进入上海市场后，受到市场的热烈

追捧。

2003年开始，《中国渔业统计年鉴》对大宗养殖品种单列统计，多宝鱼当年的养殖产量有36227吨，由于市场反映良好，养殖产量在2004年和2005年间突飞猛进，分别高达57270吨和76884吨。而作为上海市场上批发多宝鱼“大户”——占全市多宝鱼销售额80%以上的铜川水产市场，条重在1到2斤之间的多宝鱼，2005年2月1日(春节前一周)的市场批发价高达56到70元，那时，多宝鱼确实给养殖户、批发商、零售商、饭店老板带来了“多宝多福”。

然而，天有不测风云，鱼有旦夕祸福。2005年5月，山东济南历下区食药监局工作人员，对辖区某连锁酒店销售鲜活多宝鱼抽检，发现多宝鱼含有禁用兽药呋喃西林代谢物。

对多宝鱼来说，这只是“小意思”，一年多以后，才真正遇到了“台风”。

2006年11月17日，上海市食品药品监督管理局抽检从批发市场、连锁超市、宾馆饭店采集的30件冰鲜或鲜活多宝鱼，全部检出了硝基呋喃类代谢物，部分样品还分别检出许多禁用或限用渔药残留。上海监管部门发出“消费预警”，提醒市民慎食多宝鱼。

当天，国家食品药品监督管理局针对全国各地销售的多宝鱼被查出药物残留超标事件，立即组织对沿海有关省市水产养殖环节进行专项督察，要求将督察结果和发现问题及时上报。农业部确认，山东省3家企业，在养殖过程中违规使用了氯霉素、孔雀石绿、硝基呋喃类等违禁兽药。

当时的多宝鱼，其实是藏有各种兽药、鱼药乃至人药的“多宝瓶”，查出的禁用、限用药物就有恩诺沙星、环丙沙星、氯霉素、孔雀石绿、红霉素、硝基呋喃类代谢物、呋喃西林、环丙沙星、孔雀石绿、土霉素等。这些药物，对人体有很大的伤害，其中，呋喃西林和孔雀石绿是典型的二种禁药。

养殖过程中，多宝鱼一旦吃太饱容易患肠炎并停止生长。以往养殖户都是用土霉素给鱼调解消化，但土霉素贵，为了降低饲养成本，用呋喃西林代替，但多宝鱼吃后最快两年才能排泄掉，人吃后就一直残留在体内，如果长期食用含有呋喃西林的多宝鱼，可诱发各种疾病，甚至致癌或致畸胎。孔雀石绿是人工合成的有机化合物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物，长期超量食用可致癌。孔雀石绿比呋喃西林使用的范围要广，在养殖中使用可防治白点病、水霉病、烂鳃病(原生虫)、鱼波豆虫、斜管虫、车轮虫等十几种鱼病；运输过程中，为了使鳞受损的鱼延长生命，鱼贩也常使用孔雀石绿。孔雀石绿不仅针对多宝鱼，所有的海水和淡水养殖产品都有使用，所以它在禁用鱼药中的名气很大。多宝鱼为冷水性鱼类，对环境条件要求水质清洁无污染，所以，当时孔雀石绿的使用频率较高。

2006年11月中旬，“多宝鱼”事件一出，市场上作出反应，上海的多宝鱼就是卖5元一斤，也无人问津。当年，山东的多宝鱼养殖户很“委屈”：“你们上海人也真是娇，这种多宝鱼也吃不死人，你们这样做，我们的多宝鱼卖不出去了，亏损严重。”

2007年初，山东烟台一个多宝鱼养殖户说，“多宝鱼事件”后，市场遭受了毁灭性打击，他的企业有70万尾多宝鱼面临滞销的命运，虽然恢复销售，但情况依旧不佳，原先每天可以卖出3000斤，如今一天最好也就200斤左右，尤其是部分大饭店，依旧停止进货。据说当年整个山东多宝鱼养殖户亏损10多个亿。事实上，多宝鱼养殖户和经销商，都清楚当时的多宝鱼毒性较强，所以，从来不使用自己养殖或经销的多宝鱼。

多宝鱼在2005年5月山东济南初次检出孔雀石绿，到2006年更大影响的“多宝鱼”事件，下游的市场反应，很快传导到上游的养殖，2006年和2007年的全国多宝鱼产量分别降到63490吨和66549吨，而2005年的

多宝鱼产量为76884吨。

上海和山东两地水产行业协会通过努力，在优质多宝鱼上挂上防伪牌。更绝的是辽宁大连以全新方法养殖的多宝鱼抢滩上海市场：打海水井，抽取深海地下50米至60米深的井岩水养殖多宝鱼，这种水的温度在14摄氏度左右，与多宝鱼在大西洋“老家”的自然环境十分相似，这样多宝鱼不易生病，就不需用什么呋喃西林和孔雀石绿等违禁药物了。

多管齐下，多宝鱼在市民中的形象逐渐恢复，人们开始回味多宝鱼的滋味，到2007年春节，个头大、规格好的鲜活多宝鱼，价格达到近60元一斤，恢复到了2005年春节前价格的80%左右。

2008年，经过各方努力，我国的多宝鱼养殖产量恢复到2005的水平，达到78141吨。但是，作为多宝鱼上海市场主要供应地的山东则元气大伤。2005年，山东多宝鱼产量是58325吨，而2006年跌到45263吨，仅为2005年的77.6%，直到2020年底，都没有恢复到2005年的水平，同时，从2017年开始，将稳坐多年的多宝鱼养殖的头把交椅，无可奈何地让给了辽宁，那一年，辽宁的产量为47411吨，而山东的产量为40631吨。

不含违禁药物的多宝鱼确实是个“宝”，我国大中城市中有一定消费能力的消费者，都比较喜欢。名字讨喜，味道又鲜嫩，比起饭店里动辄几百元乃至上千元、几千元的澳洲龙虾、苏眉、老鼠斑、东星斑等水产，价格又相对比较亲民，于是，不管是结婚喜宴，还是普通的饭局，都少不了多宝鱼来捧场。所以，旺盛的消费需求迅速推动多宝鱼产业的发展，使其成为一个大的产业，2020年达到110984吨，增加了三倍。同时，常常从海水养殖产品的“老五”位置，上升到“老二”的位置，2014年和2015年，多宝鱼还坐上了“老大”的宝座。在严格的监管和溯源下，现在的多宝鱼，是藏着美味和营养的“多宝”鱼，绝对不是以前藏有各种兽药、鱼药乃至人药的“多宝瓶”。