

战高温 不服“暑”

顶住“烤”验 批发市场蔬菜货源稳定

□记者 杜洋域

随着高温的持续，本周上海江桥批发市场的蔬菜交易量正趋近夏季高峰，单日最高交易量突破7900吨，日均交易量也稳定在6800余吨，这座蔬菜界的“心脏”，其交易量占据了全市的半壁江山，为市民的“菜篮子”提供了有力保障。

一进到蔬菜区，就看到一辆辆装满蔬菜的大卡车有序排列着，不少商户正在忙碌地卸货。在该批发市场，本市蔬菜供应量如何？记者获悉，目前，市场上供应的外省蔬菜主要来自内蒙、甘肃、河北、山西、宁夏等北方冷凉地区。这些地区由于气候凉爽，蔬菜品质优良，深受市民喜爱。目前市场上常见的外省蔬菜包括番茄、花菜、西兰花、芹菜、西芹、西葫芦、长萝卜、芸豆等，品种丰富，应有尽有。

“为了满足市民对于外省蔬菜的需求，西郊、江桥两个批发市场特别设立了‘高原冷凉蔬菜交易区’。这个区域为来自高原地区的蔬菜提供了充足的车位和交易空间，确保了蔬菜交易的顺畅进行。”上海江桥批发市场蔬菜部副经理何夏清介绍道，夏季热门的“张北、兰州的混装蔬菜”，进场车次每天能达到50余车次，极大地丰富了市民的菜篮子。

由于外省蔬菜运输路途遥远，且夏季气温高，如何保障蔬菜的新鲜度成为关键问题。对此，市场和相关部门也采取了多项措施。通过在产区预先在冷库进行预冷处理，在降低蔬菜的温度后装入泡沫箱中，并在箱内添加冰瓶及棉被进行保温处理。此外，还有一部分蔬菜通过打冷车运输至市场，以确保蔬菜在运输过程中的新鲜度。



记者 杜洋域 摄

好草、好水育好蟹 “养蟹人”应对高温有“凉”策

□记者 张孜怡

眼下正是大闸蟹第四次蜕壳的关键时期，每一次脱壳，蟹都将长大一圈，而持续高温带给蟹塘水温过高、水体缺氧等问题，对其生长造成不利影响。面对烈日炙烤，产自松江的黄浦江大闸蟹凭借“松江模式”养殖技术，通过种好水草、科学增氧等多种手段，让大闸蟹能够安全度过高温期。

清晨6点，走进位于松江的上海鱼跃水产专业合作社的养殖基地，蟹农们已经忙碌了起来。“高温天，水温只比气温低1—2℃，要养好泡在温水里的大闸蟹，得解决好池塘溶氧问题，这其中很重要的就是水草精细管理。”上海鱼跃水产专业合作社相关负责人顾怡介绍。

“精种水草”是“松江模式”的技术核心之一。自2007年起，在松江区水产技术推广站的

高温闷棚 农技人员田间“问诊开方”

□记者 刘晴晓

“我这几个大棚建得比较久了，里面有根结线虫，对蔬菜生产有影响。今天技术员们不仅上门指导，还给我们免费提供闷棚药品，真的很感谢。”种植户老李笑着说。

高温闷棚，一般在每年6月下旬至8月中下旬进行，就是利用太阳的高温和熏蒸进行棚内消毒。这种方法不仅成本低、污染小，而且操作简单、效果好，天气晴朗的情况下连续闷棚15至20天即可。经过高温闷棚，可明显减少因重茬而引发的土传病害、杀灭根结线

虫，减轻土壤盐渍化，可降低连作危害，为设施蔬菜绿色高效持续发展奠定基础。“通过土壤消毒、高温闷棚等方式调整，可以促进土地可持续利用。”金海洋是上海市农业技术推广服务中心土环科科长，在他看来，这个职业最让人自豪的，就是接地气、受农民欢迎。

“土壤肥力是基础，生产力是表现。有些地，种着、种着就会发现，无论施多少肥，产量就是上不去，还土壤板结严重。其实是化肥、农药用久了，土壤‘生病’了。”金海洋介绍道，调研过程中若是发现这类情况，农技人员会及时取土采样，装



记者 杜洋域 摄



无惧烈日 果农为枣油桃添风味

□记者 曹佳慧

这几日一早，上海金贵枣油桃种植专业合作社的大棚里热浪滚滚，气温直逼40℃。绿叶掩映下，火红的枣油桃像“葡萄”一样密密麻麻，结满了枝头，传来阵阵清香。

工人们熟练地进行挑选采摘，衣衫早已被汗水湿透。“温度这么高，很多果子都灼伤了，对果树也有很大的影响。”原本正是销售黄金期的枣油桃遭遇了持续高温，让合作社负责人左金莲有些发愁。这两天，为了防止桃树被“晒干”，左金莲每天一早和工人一起往沟渠里加水，以提高土壤的水分。她告诉记者，高温还对枣油桃的“颜值”不太“友好”，不少枣油桃被“晒”得发黑发紫，无法作为精品果销售。唯一让左金莲感到欣慰的是，高温能让枣油桃提升口感，风味更加浓郁。

今年，该合作社种植了100亩的枣油桃，基地里有100多个大棚，盖遮阳网的人力、物力成本都不小，只能采取灌水等措施，在最大限度上保护桃树，“晒伤的果子就不采摘了，让它自然脱落，就当地肥了。”

据介绍，枣油桃属于中晚熟离核甜油桃品种，由优质枣树与桃树发生芽变，经过无性繁殖发育而成。多年前，左金莲在山东旅游时无意中吃到了枣油桃，“一口咬下去，既有桃味又有枣味，真是太特别了。”于是她将枣油桃引进到金山，从最初的几亩试种，发展到今天的百亩规模，成为上海唯一规模种植枣油桃的基地，基地种植的枣油桃也获得了绿色产品认证。她表示，若后期没有台风影响、雨水不多，今年枣油桃的销售期将持续至8月底。

支持下，合作社率先探索形成了基于“江海21”品种的大规格生态养殖的“松江模式”，形成了“稀放蟹种、精种水草、立体增氧、优化饵料”的技术标准。

每天一早工作人员在巡塘时，除了需要检查河蟹的吃食情况、蜕壳生长情况等，就是观察池塘中水草的覆盖，并根据情况梳理水草，过稀要及时补，过密要打稀疏，保证池塘里的水草覆盖面积在70%—80%，密度适中的水草给河蟹打造了一个个适合栖息、避暑的水下森林，使得池塘水质、环境符合大闸蟹的生长。

在蟹塘水面上还能看到一处涌起的气泡，这是在池塘底部的增氧系统正在运作，如同一套“新风系统”，让上下层的水对流起来，均匀整个池塘的水温，实现增氧效果。当蜕壳期遇上高温天气，河蟹的成长需要蟹农每日的精心养护。每天早晚工作人员进行巡