记者调查

编者按:一径秋风起,蟹香满苇塘。作为接棒小龙虾的应季美食,各地大闸蟹已陆续上市,固城湖螃蟹住“水晶宫”、和鲈鱼做朋友、个个都有身份证;黄浦江大闸蟹吃安全“粗粮”,饵料更绿色、养殖环境模拟自然界潮汐现象……在市场竞争日趋激烈、消费升级的背景下,大闸蟹产区多管齐下转变生产方式,养生态蟹、养品牌蟹,养高品质蟹。

浙江省湖州市吴兴区太湖蟹养殖面积2.3万亩,是当地的特色产业。图为近日,蟹农在展示刚捕捞的大闸蟹。
新华社记者 **黄宗治** 摄

江苏南京高淳区推行生态养蟹、全程追溯——

固城湖螃蟹讲究身份“独一无二”

□□ 杨军 杨红萍 本报记者 黄慧

金秋十月,江苏南京满城桂花飘香,高淳区的固城湖螃蟹也到了膏腴丰满的最佳品尝期。

“今年气候总体风调雨顺,这季螃蟹规格、质量、产量都好于去年。”长江水系中华绒螯蟹研究所负责人陈贤明在不久前举办的第十九届中国高淳固城湖螃蟹节上表示。在摘获第一个国家级中华绒螯蟹标准化生产综合示范区、国家地理标志保护产品、全国第一张有机蟹认证证书等一系列金字招牌后,今年9月,固城湖螃蟹又被中国质量万里行促进会授予2019年“中国好品质”称号。

这只屡获殊荣的大闸蟹是怎样养成的?近日,记者走进高淳区固城湖螃蟹生态养殖基地一探其中奥秘。

营造良好水域生态 螃蟹住“水晶宫”

作为第一批“国家级生态示范区”,高淳境内的固城湖是江苏省内生态保护最好的十大湖泊之一,水域百里方圆,碧波荡漾,水深底硬,水草丰茂。

“固城湖螃蟹品质优异的原因,总结起来其实就三点——水质好、蟹种好、饵料好,尤其水质是关键。”高淳区水务局相关负责人介绍,今年上半年,固城湖水质在江苏省13个省管湖泊中,名列榜首。“高淳严苛的项目环保准入机制保证了湖水的清澈,给螃蟹定居生长打造了理想的‘水晶宫’。”

住得好,更要吃得好。“固城湖螃蟹都是吃三荤三素长大的。”陈贤明解释道,即螺蛳、杂鱼、小虾以及大豆、玉米、水草。螃蟹其实和人类似,饵料也需要“荤素搭配”。“正常情况下,每斤螃蟹需要投放8-10斤螺蛳、4.5斤杂鱼,此外还有1斤有余的大豆、玉米等,每亩螃蟹养殖成本能够达到6500元左右。”

鲈鱼+螃蟹 生态养殖提效益

9月21日,随着一声“起螃蟹喽!”今年的固城湖螃蟹正式开捕。

当天的开捕仪式在高淳区砖墙镇永胜圩内的青松水产专业合作联社举行。记者在这个上千亩的高效水产健康养殖基地看到,这里的蟹塘被分割成大小相同的标准化塘口,水面泛起串串气泡,那是微孔增氧机在工作。基地安装了视频在线监控点,可随时监测水质溶氧、透明度、PH值等指标。

高淳一直秉承“河蟹生态养殖”概念,针对不同的水域条件,制定科学的养殖模式,探索开发了水草种植多样化、螺狮自繁自育、微孔增氧等模拟生态养殖方法。

“蟹大小,看水草。”高淳区水产专家说,我们从水草栽培管理技术入手,放大每一种沉水植物在养殖过程中净化、优化水质的功能,有效规避其负面效应,并结合养殖前期有益藻类培养与中后期微生态制剂的科学应用,让一方静水“活起来”和“亮起来”。

怎样进一步提高螃蟹整体的养殖效益,成了高淳蟹农心中的难题。

在位于阳江镇新正村的江苏帅丰集团“螃蟹+鲈鱼”养殖基地,蟹农正往蟹塘中一个方形网圈里抛洒鲈鱼饵料。针对河蟹养殖产量低、单位土地产出率不高和品种单一隐含的风险,帅丰集团创新研发出加州鲈和河蟹混养的生态型养殖新模式。“单养螃蟹时,池塘里有很多水螟蛾,它们不但和螃蟹抢食物,还容易引发螃蟹病害。我们引入加州鲈鱼,驯化后放到蟹塘里,它们以这些小虫子为食,生态得以平衡。”帅丰集团副总王东明告诉记者,鲈鱼的粪便也能促进螺蛳繁殖,让水质呈现肥、活、嫩、爽的状态。

螃蟹拥有“身份证” 消费者更放心

“过去养螃蟹靠经验,现在靠科技。”坐落于团结圩的和丰园生态水产养殖专业合作社,有一批立志于为农服务的“80后”,他们搭建了以物联网技术、互联网应用技术和大数据为一体的现代农业服务专业组织。

“自从采用‘物联网’技术养螃蟹,蟹农再也不用半夜爬起来去看蟹塘,点击手机就可以进行远程操控、增氧等。”合作社理事长孔祥华告诉记者,“我们自主研发了一套全程可追溯综合管理平台——e趣田园,将所有农产品都建立了电子档案,并且绑定微信。合作社的每个蟹农都有自己的二维码,消费者在购买时,只要‘扫一扫’,不仅能地图定位到蟹塘地址,还可以查到螃蟹从幼苗到成熟的全过程。”

依托于“e趣田园”,去年和丰园养殖的一千多亩螃蟹以产品质量安全可追溯为卖点,全部以平均每斤高出市场价12元的价格被客户从网上订走。

随着相关技术的不断普及,如今高淳对固城湖螃蟹的养殖过程,全部实施了全程质量控制体系建设,对“固城湖”螃蟹地理标志产品保护地域范围内实现数据化原产地登记,让每一只固城湖螃蟹都拥有一张独一无二的“身份证”。

据了解,在历年省、市开展的水产品质量例行抽查中,固城湖螃蟹最主要的三项指标中农药、抗生素残留量均为零,重金属含量远低于标准指数。

上海松江区形成大闸蟹闭环产业链——

黄浦江大闸蟹品质稳定个头儿大

□□ 本报记者 胡立刚

“今年黄浦江大闸蟹开捕日期比去年略晚了几天,主要是为了保证品质。”上海鱼跃水产专业合作社理事长郎月林说。

确如郎月林所说,松江区大闸蟹养殖户统一把10月14日作为今年黄浦江大闸蟹的开捕日,并以上海鱼跃水产专业合作社“大泖牌”黄浦江大闸蟹所定的销售价格实行全区统一价。

黄浦江大闸蟹是上海松江区特色农业区域品牌,养殖户各有各的品牌,如何形成统一上市、统一价格的产业局面?

“母以子贵”树品牌

表现出色的农产品区域公用品牌和合作社品牌,大多可归纳为是“子凭母贵”或“母以子贵”的结果,近十年来黄浦江大闸蟹区域品牌声誉鹊起,是地地道道的“母以子贵”农业品牌故事。

“大泖牌”黄浦江大闸蟹连续八届蝉联王宝和杯全国河蟹大赛金蟹奖,2016年获最佳口感奖和最佳种质奖,2018年又再获最佳口感奖,正是因为这一连串的金奖,触动了消费者让其认准黄浦江大闸蟹品牌,进而带动松江的水产养殖户转向养黄浦江大闸蟹。

“在松江养蟹,有稳定的养殖环境和成熟的市场平台,不需要操心技术,只要跟着‘大部队’走。”今年52岁的潘雷鸣是小昆山镇荡湾村上海昆秀水产专业合作社养殖户,有着20多年水产养殖的经历。

他说的“大部队”,是以上海鱼跃水产专业合作社为领头羊的5家养蟹合作社。

郎月林告诉记者,品质是品牌的生命,养殖技术养殖规程是稳定品质的关键,不管是谁,第一年养黄浦江大闸蟹我们都是手把手教,之后,每年开展针对性技术培训,每周有定期交流,最终,保证养殖户们养出的蟹个个都是好品质,七八成以上都是大个子。

“松江模式”稳品质

稳定的品质可以避免农产品区域公用品牌“公地灾难”的悲剧,“松江模式”比较好地解决了黄浦江大闸蟹稳定品质的难题。

黄浦江大闸蟹品种是中华绒螯蟹产业技术体系首席、上海海洋大学王成辉教授和他的团队培育的“江海21”,该品种具有生长快、规格大、产量高的特点,不仅被上海地产大闸蟹采用,还辐射到了全国16个省市,为什么是黄浦江大闸蟹实现金奖“八连冠”呢?

关键是水质。记者了解到,“松江模式”大规格河蟹池塘生态养殖技术被总结为20个字,即稀放蟹种、精种水草、立体充氧、优化饲料,不用药物。这20个字可以浓缩为5个字:好水养好蟹。

“12年来,鱼跃水产专业合作社始终坚持这个养殖标准,严格限定放养量,实行精细化喂养,每亩仅出塘550只蟹。”鱼跃水产专业合作社总经理王友成说。

创新擦亮品牌

“近两年,黄浦江大闸蟹品牌知名度不断提升,松江的养蟹户却没有表现出小富即安的小农意识,而是加大了创新力度。”王成辉说。

记者采访发现,松江养蟹的创新几乎涵盖了黄浦江大闸蟹闭环产业链的每一个环节,尤以生态养殖环节的创新为重。

鱼跃水产专业合作社是上海最大的大闸蟹养殖基地,过去的十多年,不断围绕以渔净水、以蟹保水的创新,形成了一系列绿色生产技术,为了进一步提高品质,近两年,基地围绕水草精细化种植不断下功夫,选取轮叶黑藻、苦草、黄丝草等利于水质改良的天然本地草,塘底犹如铺上了一层长毛绿毯。

与此同时,基地还引领了蟹塘生态养殖环境提升工程,模拟自然界潮汐现象,升级底部增氧设施,形成高、中、低等不同水层的良性微循环等等。

因为这些创新,黄浦江大闸蟹不仅稳定了品质,还成功避免了传统的大小年现象。据了解,今年黄浦江大闸蟹亩均产量75公斤左右,大规格蟹占七成以上,单只售价最高至200元,出口日韩、新加坡等国约2万公斤。

动态资讯

河北保定 开展农产品市场专项整治

自9月至11月底,河北保定市集中开展为期3个月的食用农产品市场质量安全专项整治活动,严厉打击各类违法违规行为,确保食用农产品的质量安全。

此次行动针对全市集中交易市场开办者、销售者、储存服务提供者,重点监控高风险环节。行动中,执法人员根据各种食用农产品特性,采取有针对性的监管措施,提高对重点品种中农药残留、兽药残留、违禁药物残留及金属污染物残留项目的监督抽检和快检筛查频次。同时,突出消费者申诉、投诉、举报集中的重点产品,突出问题多、危害大、影响面广的重点项目,突出批发市场、集贸市场、商场、超市、便利店等重点场所,有针对性地开展监督抽检。

张洁

近日,在山东省东营市东营区辛店街道鲁通米业有限责任公司,工人们正在对当天电商平台上的订单进行真空包装和装箱。该企业严格把控产品质量,应用先进的稻米品质分析仪提升大米外观及品质,同时充分发挥省级龙头企业的带动作用,加强引导农民科学管理,从根本上解决了投入品的管控问题。在质量安全可追溯方面,通过信息管理平台,确保了农产品“生产有记录、流向可追踪、质量可追溯、责任可界定、违者可追”。该企业日产大米200吨,主要采取实体经营加电商的销售模式,近期,该企业农产品电商订单越来越多,迎来生意高峰。图为工人正在对当天电商平台上的订单进行真空包装。 宋星刚 刘西光 摄

消费指南

食用河鲀有讲究

“拼死吃河鲀”这句流传甚广的话,常使一些食客对鲜美的河鲀望而却步,但古往今来,也涌现了许多嗜好河鲀美味的食客。那么,食用河鲀真的有这么危险吗?

河鲀俗称河豚,其肉色晶莹,肉质鲜美,富含DHA、EPA以及人体必需的氨基酸和多种微量元素,蛋白质含量高,营养丰富。河鲀之鲜可谓“鲜冠天下”,但其内脏、血液等部分却含剧毒,在食用不当的情况下极易中毒,严重的甚至危及生命。

河鲀是不是就不能食用了?

目前河鲀的人工养殖已通过品种纯化、饵料和养殖环境设施的控制,将毒性降至很低甚至无毒级。我国于2016年已先行有条件地放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀两个品种的加工经营,并明确指出养殖河鲀的可食部位为皮、肉(可带骨),不包含精巢、肝脏等其他部位。因此,经过农业农村部备案的养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀是安全可控的,能放心食用。

应该怎样安全食用河鲀?

首先是要掌握食用河鲀的量。河鲀产品的河豚毒素含量不得超过2.2mg/kg(以鲜品计)。粗略估算一下,一个体重50kg的人,含毒2.2mg/kg以下的河鲀一次食用量不宜超过1kg。

其次是要食用从正规渠道购买的河鲀。河鲀是不可以随意购买的,购买时需要认准农业农村部河鲀鱼源基地备案的企业商标。

按照农办渔〔2016〕53号文规定,河鲀加工产品应当包装,包装上附带可追溯二维码,并标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等。河鲀加工产品应使用统一式样的产品检验合格证明。

养殖河鲀加工企业应当按照河鲀加工技术要求去除有毒部位和河豚毒素,河鲀可食部位(皮和肉可带骨)经检验合格后附检验合格证方可出厂。

总之,消费者一定要在保障安全的前提下享受美味,切勿冒险食用非认证的养殖河鲀或野生河鲀。

中国水产科学研究院黄海水产研究所 郭萌萌

控风险 保质量

开栏的话:为做好农产品质量安全风险防控技术指导和培训宣传工作,引导农产品生产经营主体切实加强农产品质量安全风险防控,农业农村部农产品质量安全监管司组织编印了《农产品质量安全风险防控指导意见专刊》,围绕农产品种植养殖、收获加工、贮藏运输、上市销售等关键环节和重要时节,提出质量安全风险防控指导意见。本报从即日起开设“控风险 保质量”专栏,定期摘要、刊发指导意见,以供参考借鉴。

枸杞产品质量安全风险防控指导意见

为有效提升枸杞质量安全水平,提高病虫害防控效果,减少农药的使用量,根据枸杞病虫害发生规律和枸杞生长特性,经宁夏农林科学院植物保护研究所多年试验研究,集成形成的枸杞病虫害“五步法”绿色防控技术,现联合农业农村部农产品质量安全风险评估实验室(银川)形成枸杞质量安全风险防控措施,发布如下:

第一步:萌芽前期清园、封园灭越冬虫(病)源(3月中旬-4月上旬,发芽前)

3月中旬之前将修剪后的枝条及震落下的残留病虫果,带出园外集中处理或粉碎还田。3月下旬至4月初萌芽前,对枸杞树体、地面、田边、地埂采用45%石硫合剂晶体100-200倍(自制石硫合剂5波美度)进行全园封闭。

第二步:采果前期药剂防控压基数(4月上旬-5月下旬,展叶至采果前20天)

1.农业防治

4月上旬结合土壤浅耕,施用3%辛硫磷颗粒剂拌细土均匀撒入园地及树冠下后浅耙,每亩施用2-3kg,或于植株两侧50-80cm宽采取地表覆膜进行隔离。4月中旬展叶期抹除植株根茎、主干、主枝上的无用萌芽,剪除冠层枝条的风干枝条。4月下旬现蕾期灌水前后不铲园,保持土壤表面板结,阻止羽化的红瘿蚊成虫出土。5月生长季节5d-7d进行1次修剪工作,剪除植株根茎、主干、膛内、冠层萌发的徒长枝及被蚜虫、木虱等害虫危害较重的强壮枝。

2.药剂防治

4月上旬-5月下旬,选用低毒低残留农药,以“杀虫剂+杀螨剂”的配方,抓住关键期,严格按照药剂间隔期,交替使用药剂防治2-4次。

第三步:夏果期生物防控保安全(6月-8月上旬)

6月上旬-8月上旬,加强各种病虫害的监测,保护和利用自然天敌,采用生物农药与天敌协调控制为主的综合防控技术,对达到防治指标的区域,确保使用无非法添加隐形成分的生物药剂防治,保证不使用任何化学农药。

1.农业防治

结合夏季修剪,剪除徒长枝,短截中间枝,改善树体、园内的温、湿度以及通风透光条件;追肥有机肥、合理灌水、及时中耕除草、改善调节土壤结构和理化性质,提高土壤有机质含量,增强树体病虫害抵抗力。

2.生物防控

(1)生物药剂的使用

选用植物源农药(印楝素、除虫菊素、苦参碱等)、矿物源农药(硫磺、矿物油等)、微生物源农药(苏云金杆菌、枯草芽孢杆菌等)进行防治,每种农药最多使用2次。

(2)自然天敌的保护和利用

通过趋避害虫、吸引天敌等功能植物的种植,增加枸杞园生物多样性,充分发挥自然天敌(瓢虫类、草蛉类、赤眼蜂等及寄生性天敌)的控制作用。

(3)人工饲养天敌的引进和释放

通过人工饲养或采购七星瓢虫、多异瓢虫、中华草蛉、小花蝽等天敌的蛹、成虫或卵,在蚜虫、木虱、蓟马、瘿螨的防治关键期进行释放。

3.物理防治

采用色彩诱捕器、食诱剂、巴氏罐等进行诱杀。

4.化学防治

如遇某种病虫害暴发严重的情况,在严格控制安全间隔期的前提下,选择推荐使用的低毒低残留化学药剂进行防治。

第四步:秋果期协调控制减药量(8月中旬-10月下旬)

1.农业防治

8月中旬秋梢生长期,剪除植株根茎及顶部萌发的徒长枝,灌水后及时中耕除草,施好秋基肥。

2.药剂防治

此阶段防虫害的同时,重点防治白粉病、炭疽病。物理防治、生物防控参照夏果期防控办法,农药防控主要采用生物农药与低毒低残留化学农药协调防控技术。8月中旬-9月上旬采用推荐的化学农药,在保证安全间隔期的基础上对病害及发生较严重的虫害防治1-2次,将发生危害程度控制在防治指标以下。9月中旬-10月下旬秋果采收期,主要采用安全的生物药剂进行控制。

第五步:越冬前期全园封闭降基数(11月上中旬)

秋果采收结束后,加强树体管理。在落叶前全园喷施一次化学农药防治进入越冬的病菌和害虫。对有红瘿蚊和实蝇的产区在冬灌前用3%辛硫磷颗粒剂拌土撒施于树冠下,每亩施用2-3kg,施药后立即灌水,土壤封闭。

农业农村部农产品质量安全风险评估实验室(银川)