

浙江农发

政策宣传 动态反映 发展研究 文化引领 | 2023年第4期总第94期 | 季刊

回望2023, 不负韶华!
奔赴2024, 谱写新篇章!

擘画高质量发展新蓝图
以科技创新塑造种业发展新局面
省农发集团在共富示范区建设中勇担国企使命

浙江省农村发展集团有限公司主办

蟹诱惑

食尚封面

不同蟹品种

螃蟹肉中富含优质蛋白质,其氨基酸组成与人体蛋白质相似度高,易于被人体吸收利用。此外,螃蟹肉中还含有丰富的矿物质,如钙、铁、锌等,这些微量元素对人类健康非常重要。螃蟹肉中的维生素B2和B12含量也很高,这些维生素对人体新陈代谢和神经系统功能至关重要。那我国有哪些常见又美味的螃蟹呢?本文小编整理了我国十大常见螃蟹品种,有大闸蟹、帝王蟹、梭子蟹、青蟹、面包蟹、花蟹、皇帝蟹、黄油蟹、雪蟹、椰子蟹等。你喜欢吃哪一种?



帝王蟹

帝王蟹是一种生长在北极海域的深海蟹类,也被称为石蟹或岩蟹。它们身体庞大,脚趾长而有力,拥有壳上独特的棕褐色和橙色斑纹,通常可以长达2米以上,重量也可以达到10公斤以上,是世界上最大的蟹类之一。帝王蟹肉质鲜美,口感细腻,营养丰富。由于帝王蟹生长在北极海域,采集难度极大,因此价格也非常昂贵。

大闸蟹是著名水产品,也是我国特有的食品之一。大闸蟹的肉质鲜美,口感嫩滑,肉质白嫩且富有弹性,营养价值非常高。每年的9月到次年4月是大闸蟹的产繁期,这段时间正是吃大闸蟹最好的时候。

大闸蟹



梭子蟹

梭子蟹是一种生长在海洋沿岸的蟹类,又称“青蟹”、“花蟹”、“大闸蟹”的近亲。它们的甲壳呈鲜绿色或棕红色,有着明显的花纹和斑点,身体宽大扁平,足强力有力,常常在浅海中出没。梭子蟹肉质鲜美,富有营养,含有丰富的蛋白质、碳水化合物、钙、磷、铁等多种营养成分。据说,梭子蟹的肉质还具有清热、散血、解毒等保健功效,对于缓解口干舌燥、消除疲劳等方面也有很好的作用。



面包蟹是一种生长在东海、南海等海域中的大型螃蟹,也称“饭碗蟹”。其甲壳呈橙黄色或者棕红色,外形扁圆,足有力且粗短,长着两只大钳子。它们通常栖息在礁石、岩洞、珊瑚等海底环境中。面包蟹肉质丰厚、肉质鲜美,营养价值极高。其肉质含有丰富的蛋白质、微量元素和维生素,其中含有丰富的钙、磷、铁等人体所需的多种矿物质。据说,面包蟹的肉质还具有清热解毒、滋阴润燥等保健功效。

面包蟹



青蟹

青蟹是一种生长在海洋沿岸、河口、湖泊等淡水环境中的螃蟹。青蟹广泛食用于中国东南沿海地区,并被誉为“华东第一蟹”。它们的甲壳呈现鲜明的青绿色或者蓝绿色,身体肥硕,有着足部强壮的特点。



蟹讲究

食尚封面

吃蟹“最佳搭档”



紫苏性温味辛，在烹制螃蟹时加入紫苏，可以解毒止泻、散寒和胃。搭配螃蟹，两者相得益彰，不用再担心螃蟹性寒损伤脾胃了。

紫苏

在中国，自古以来便以为黄酒和螃蟹同吃是绝妙的搭配。因为黄酒中丰富的氨基酸和酯类物质发生反应，其中的酒精可以除腥，甜味儿可以增鲜。同时螃蟹是大寒食物，而黄酒性温，能活血暖胃，能够更好地祛蟹肉之寒。

黄酒





生姜

生姜性温热，红糖暖胃、祛寒，吃完螃蟹后趁热喝下一碗姜糖水，发一身汗，体内的寒气便会消散，肠胃也会觉得格外舒服。或是在蒸螃蟹时加入姜片、炒螃蟹时撒点姜丝，提升风味之余，也能平衡一下螃蟹的寒凉。



食醋

烹饪螃蟹时加入适量食醋，可以去腥提香，还可杀菌。



蟹文化

食尚封面

明代画家徐渭擅长画蟹，在作品《黄甲图》中，画家以奔放精练的笔墨写出螃蟹的爬行之状和荷叶萧疏的清秋气氛。蟹的造型，虽然是寥寥数笔，却浓、淡、枯、勾、点、抹诸多笔法参用，用质感、形状、神态历历具足。覆盖在上面的荷叶，用笔阔大，一气贯成，偃仰有致，在点画之外更具无尽的秋意。

《黄甲图》上的题诗则高标韵逸：“兀然有物气豪粗，莫问年来珠有无。养就孤标人不识，时来黄甲独传胪”，那份傲气，那身傲骨，正是他颠沛一生的缩写。

明代画家沈周曾专门创作过《郭索图》一轴（台北故宫博物院藏），绘一螃蟹双螯钳着一根芦穗，八爪横行，瞪着的双目下是一个圆圆的背甲，上面的双凹就像撅着的嘴，使得整只螃蟹看上去倒像一张人的脸，无奈之中又有几分滑稽。画家自题诗云：“郭索郭索，还用草缚。不敢横行，沙水夜落。”

兀然有物气豪粗
莫问年来珠有无
养就孤标人不识
时来黄甲独传胪
甲物传胪 沈周





齐白石先生的大闸蟹国画作品以其生动的形象和传神的表现力而著称。他通过细腻的笔触和墨色，传递出对大闸蟹生命力和生活态度的理解和赞美。他通过细腻的线条和精准的墨色，将大闸蟹的外貌特征和动态表现得栩栩如生。观者可以清楚地看到大闸蟹的身体曲线、钳子的形状等细节。他通过巧妙地安排大闸蟹的姿态和位置，使画面更加生动有趣；运用空间和对比，使大闸蟹的形象更加突出和引人注目。

湘妃怨·金卮满劝莫推辞

元·马致远

金卮满劝莫推辞，已是黄柑紫蟹时。
鸳鸯不管伤心事，便白头湖上死。
爱园林一抹胭脂，霜落在丹枫上，水飘着红叶儿。
风流煞带酒的西施。

马致远是元代著名散曲家，其声调和谐优美，语言疏宕豪爽，意境高远辽阔，风格清朗俊雅。杯中斟满美酒，暂且开怀畅饮，柑橘成熟金黄，螃蟹肥美可口，正好可以大快朵颐。枫林红艳似火，白霜如雪，水上落叶飘零，清澈流淌。

凤栖梧·衰柳疏疏苔满地

宋·王庭筠

衰柳疏疏苔满地。
十二阑干，故国三千里。
南去北来人老矣。
短亭依旧残阳里。
紫蟹黄柑真解事。
似倩西风、劝我归欤未。
王粲登临寥落际。
雁飞不断天连水。

王庭筠是金代著名文学家、书画家，其文采风流，照映一时，词作疏朗明快，清丽俊雅。客居他乡，远离故土，岁月悠悠流淌，年华老去；杨柳稀疏，青苔遍地，长亭依旧伫立，夕阳斜照。紫蟹鲜美可口，柑橘清冽香甜，西风瑟瑟吹拂，梦回旧日时光，醒时落寞惆怅，只看见雁群纷纷南飞，天空辽阔无边。

齐天乐·绿芜凋尽台城路

宋·周邦彦

绿芜凋尽台城路，殊乡又逢秋晚。
暮雨生寒，鸣蛩劝织，深阁时闻裁剪。
云窗静掩。
叹重拂罗衾，顿疏花簪。
尚有练囊，露萤清夜照书卷。
荆江留滞最久，故人相望处，离思何限。
渭水西风，长安乱叶，空忆诗情宛转，凭高眺远。
正玉液新篘，蟹螯初荐。
醉倒山翁，但愁斜照敛。

周邦彦是北宋著名词人，其精通音律，才华横溢，词风清丽典雅，婉曲蕴藉。秋日萧瑟清冷，独自客居异乡，思绪伤感惆怅，夜来细雨淋漓，蟋蟀声声鸣叫，寂寥难以入眠。登临高处，唯有借酒消愁，把肥美甘甜的螃蟹蟹端上筵席，眼看夕阳西下，纵然酩酊大醉，愁思挥散不去。



擘画高质量发展新蓝图

文 / 傅德荣

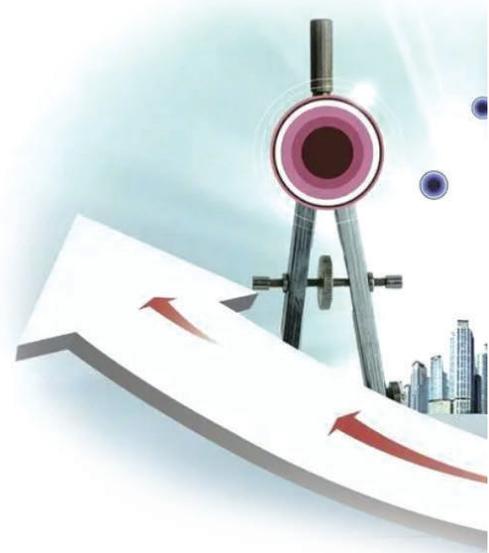
岁末年初,集团上下正在奋力冲刺全年目标任务,认真筹备召开集团第二届党代会和年度工作会议。科学谋划下一个五年奋斗目标和明年工作任务,对开创高质量发展新篇章、加快打造全国一流现代化粮农集团具有战略意义。

擘画高质量发展新蓝图,必须提高政治站位、增强使命担当。中央经济工作会议提出,要“坚持稳中求进、以进促稳、先立后破”,巩固和增强经济回升向好态势,持续推动经济实现质的有效提升和量的合理增长。要坚持农业农村优先发展,有力有效推进乡村全面振兴,以加快农业农村现代化更好推进中国式现代化建设。我们必须认真贯彻落实党的二十大精神及中央对明年工作的总体部署,勇担我省以“两个现行”打造“重要窗口”的国企使命。

擘画高质量发展新蓝图,必须立足农发实际、立志奋发有为。着眼打造全国一流现代化粮农国企宏伟愿景,把握发展战略的前瞻性、创新路径的科学性、改革举措的可行性,制定落实“三核四业”布局务实举措,将成为全省粮食保供主力军、现代农产品流通领头羊、助力乡村振兴先锋队、解决种子卡脖子领跑者的奋斗目标,细化为扎实具体的施工图纸、任务清单。

擘画高质量发展新蓝图,必须进一步解放思想、改革创新图强。对企业来说,“高质量”和“现代化”是互为条件、相互转化的关系。要实现高质量发展,需要有现代企业价值观为指导、现代企业治理体系为保障。发展质量的跃升,反过来推动企业现代化水平的提高。我们要深刻把握“高质量”和“现代化”辩证逻辑,牢牢抓住新一轮国企改革契机,在产业布局优化、治理体系重塑、激励机制创新中,为新阶段高质量发展夯实基础。

明年是农历“龙年”。腾云驾雾、呼风唤雨的“龙”,象征奋发向上的进取精神和朝气蓬勃的创新勇气。在新蓝图引领性下,农发集团必将开创高质量发展崭新局面。



浙江农发

2023年第4期 / 总第94期

政策宣传 动态反映 发展研究 文化引领



卷首语

02 擘画高质量发展新蓝图 / 傅德荣

三农风口

06 数据速递

07 热点事件

09 政策发布与解读

主题策划

不懈怠 拉满弓 卓越之光引领未来

10 守牢“米袋子”、拎稳“菜篮子”、孕育“金种子”
省农发集团在共富示范区建设中勇担国企使命
/ 本刊编辑部

13 深入实施“种粮一体化”战略
有效保障我省粮食安全 / 程阳蓓

15 构建农批市场新发展格局 / 洪凯

17 擦亮乡村振兴“解乡愁,找乡投”品牌 / 石巍

19 金融赋能助力集团转型提质 / 张露

21 以科技创新塑造种业发展新局面 / 温晨岳

产经沙龙

探索

23 新市油脂如何做好品控管理 / 姚丹

25 实业公司创建蔬菜事业部的探索 / 李友军

27 立足丽水莲都 打造乡村振兴“山区模式” / 刘霞

29 建设“黑土优品下江南”大通道 / 邹德元

30 探索建立农产品供应链赋能市场兴旺 / 王双易

视野

32 小农格局下的中国农业如何高质量发展? / 邹刚

39 世界最新农业科技进展情况 / 金圣浩

41 农发集团品牌生态圈建设的思考 / 沈双莉

浙江农发

2023年第4期/总第94期
政策宣传 动态反映 发展研究 文化引领

红色长廊

党建铸魂

44 跑出共同富裕“农发”新模式 / 赵沈霞

企业文化

46 放歌新时代 领跑新风尚
浙江省农发集团第二届“种子文化节”圆满收官
/ 集团党群工作部
49 擦亮清廉农发“金名片” / 吴凯强

依法治企

51 扎实推进合规管理体系建设 / 周飞

食货志 蟹

史话

54 吃蟹,吃蟹 / 潘江涛
56 谁是第一个吃螃蟹的人? / 本刊编辑部

产业

58 蟹的种类和产业规模分析 / 张露
60 阳澄湖大闸蟹:膏肥黄满,市场红火 / 方一晨
61 浙江名蟹品种介绍 / 汤懿炯
63 三门青蟹的养殖技术概况 / 张酥

文化

64 李渔醉蟹 / 三川
66 漫谈中国饮食文化中的蟹文化 / 吴升
68 陆珍熊掌烂,海味蟹螯成
——李太白、白居易等名家笔下的蟹诗赏析
/ 温晨岳
69 中国蟹画的历史 / 陆正丰

品鉴

71 蟹的不同烹饪方式 / 本刊编辑部
73 蟹的营养价值及正确挑选方式 / 本刊编辑部
75 螃蟹文吃“蟹八件” / 陆正丰

原乡

林泉风景

78 巴西行记 / 张工
79 种 / 茹雪雯
80 唱越剧的玲花阿婆 / 湖上散客
83 一场江南雪,再续雾凇缘 / 风筝与风
85 年猪 / 北辰
88 选择“缺席”是一种文化自觉 / 九天

如烟记忆

90 史前时期的杭州 / 余敏
92 半月人生 半满生活 / 李莉
93 海面上摇动着的十万风车 / 郑霞飞
94 弦歌不辍 薪火相传 / 梅好

瞬间

96 领跑新风尚

● 杂志转载的相关图文作者请与本刊联系

浙江农发

2023年第4期/总第94期
政策宣传 动态反映 发展研究 文化引领



主办

浙江省农村发展集团有限公司

编辑指导委员会

主任:傅德荣

副主任:张翔宇

委员:宋剑飞 郑 茨 徐军相 吴其川

邹 刚 石立军 彭新宇 杜 斌

陈晓峰 沈金潮 钱国胜 许勇军

叶 挺 周志平 李永平

主 编:张翔宇

编辑部主任:程阳蓓

编 辑:潘于耘 刘 波 洪昌胜 任 同

李友军 强 行 杨 剑 温晨岳

通讯员:沈双莉 顾晨蕾 陈 蕊 李树林

赵笱言 陆正丰 王 润 金嘉奇

钱勐佳 雷李妍 滕 俊 李安玉

张 露

地址:杭州市武林路437号农发大厦

邮编:310006

电话:0571-85813051

电子信箱:nfbgszy@163.com

网址:www.zjadgroup.com

印刷日期:2023年9月

特别支持单位:

浙江省粮食集团有限公司

黑龙江绿色农业发展集团有限公司

浙江新农都实业有限公司

浙江省农都农产品有限公司

浙江省农村实业发展有限公司

浙江省振兴乡村建设投资发展集团有限公司

浙江农发产业投资有限公司

浙江省种业集团有限公司

浙江省农发大厦置业有限公司

不忘初心,践行省属国企的担当



敬请关注

更多文章资讯请浏览农发集团网站
www.zjadgroup.com

数据速递

17.5
亿公斤

2023年全国杂交玉米制种面积、总产均创近十年新高,预计新产玉米种子17.5亿公斤,同比增加3.9亿公斤、增幅29%,种子供需比167%。

6974
万吨

今年前三季度,猪牛羊禽肉产量6974万吨,同比增长3.9%,其中猪肉、牛肉、羊肉、禽肉产量分别增长3.6%、5.0%、5.2%、4.0%。

3.8
万亿美元

联合国粮农组织在10月的评估报告指出灾害事件在过去30年中导致作物和牲畜产量损失约3.8万亿美元。

7000
万吨

10月中俄签署了粮食长期合作合同,根据合同,俄罗斯将在为期12年的时间里向中国供应总计7000万吨的谷物、豆类和油籽。

2000
万亩

今年我国大豆种植面积稳中有增。大豆示范面积达到2000万亩,比去年增加500万亩左右,总种植面积连续两年稳定在1.5亿亩以上。

20%

世界银行的粮食价格指数在2023年第三季度下降逾7%,经通胀调整后,粮食价格仍比2015-2019年的平均水平高出20%。

97%

农业农村部相关负责人10月表示,我国农产品质量安全形势稳中向好,全国监测总体合格率连续五年保持在97%以上。

第一

根据国家统计局最新数据,我国禽蛋2022年总产量达到了3456万吨,稳居全球第一。在全球禽蛋市场的占比超过了40%。

1251.5
公斤

10月14日,超级杂交水稻单季亩产1200公斤超高产攻关进行测产验收。验收结果为亩产1251.5公斤,刷新世界纪录。

69541
万吨

国家统计局数据显示,2023年全国粮食总产量69541万吨(13908亿斤),比2022年增加888万吨(178亿斤),增长1.3%。

270
亿元

国家粮食和物资储备局发布,“在十四五”期间31个省(区、市)及新疆生产建设兵团计划落实财政资金270亿元用于实施优质粮食工程。

9
市
86
县

农业农村部发布第三批国家农产品质量安全县(市),包括86个国家农产品质量安全县和9个国家农产品质量安全市。其中浙江省温州苍南县、杭州临安区、金华浦江县以及台州市入选。

13
个

11月14日农业农村部批复北京市等13个农村产权流转交易规范化整省(自治区、直辖市)试点。浙江省位列其中。

298
项

省科技厅公布2022年度浙江省科学技术奖获奖名单,共有298项成果(项目)获省自然科学奖、技术发明奖和科学技术进步奖。

7
亿亩

目前,全国经济林面积已经达到7亿亩左右,种植规模居世界首位,经济林年产值超过2万亿元。

846.92
亿元

2023年“双十一”期间,农产品方面,全国农产品网络零售额达846.92亿元,同比增长8.83%。

12.4
万份

农业农村部组织开展的第三次全国农作物种质资源普查与收集行动验收工作,在31个省(市、自治区)共征集和收集到各类农作物种质资源12.4万份。

7.2
万亿元

前三季度海洋生产总值7.2万亿元,同比增长5.8%。国内海洋水产品产量和海水养殖产量同比增速均超5.0%。

8.8%

联合国最新报告分析指出,预计到2030年,全球温室气体排放量将比2010年增加约8.8%,比2019年仅仅低了2%。

5
亿美元

今年进博会首次开设美国食品与农业展馆,由17家参展商组成,开馆以来参展商重点推介来自美国的农产品和农业科技,签约金额超5亿美元。

热点事件

● 全国学习运用“千万工程”经验现场推进会在浙召开

10月13日,全国学习运用“千万工程”经验现场推进会在浙江杭州召开。会上国务院副总理刘国中强调,要深入学习贯彻习近平总书记重要指示精神,以更加有力的举措、更加有效的行动,推动学习运用“千万工程”经验、扎实推进乡村振兴持续走深走实。浙江省委书记易炼红表示,浙江将奋力扛起“千万工程”率先实践地使命担当,塑造精美精致的乡村新风貌,激发高质高效的产业新动能,谱写富裕富足的共富新篇章,跑出同质同标的融合新速度,引领和美和睦的善治新风尚,努力为全面推进乡村振兴、建设农业强国和美丽中国贡献更多力量。

● 习总书记强调切实加强耕地保护和抓好盐碱地综合改造利用

12月1日出版的第23期《求是》杂志发表中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平的重要文章《切实加强耕地保护 抓好盐碱地综合改造利用》。文章强调,耕地保护是一个系统工程,当前,要突出把握好质量并重、严格执法、系统推进、永续利用等重大要求。文章强调,守住耕地这个命根子,必须要有几个关键实招。一是压实耕地保护责任。二是全力提升耕地质量。三是改革完善耕地占补平衡制度。四是调动农民和地方政府保护耕地、种粮抓粮积极性。五是积极开发各类非传统耕地资源。

● 厄尔尼诺现象至少持续至明年上半年

近日联合国粮食及农业组织编撰的新报告预测,当前厄尔尼诺现象将至少持续至2024年上半年,导致拉美地区降雨异于往年,可能影响到农业。报告说,近几个月来太平洋海水表面温度显著升高,“南美沿岸升温更为强烈”,并强调拉美地区的种植业、畜牧业、林业和渔业生产活动将易遇困境。

● 美国要求印度取消大米出口禁令

在9月下旬的世贸组织(WTO)举行的农业委员会会议上,以美国为代表的一些WTO成员对印度大米出口禁令提出批评。上述WTO成员认为,印度的这些措施对严

热点事件

重依赖进口的国家产生了不利影响,尤其是在危机时期。实际上,在过去的一年中,除了这项出口禁令,印度还实施了多项出口禁令,包括2022年5月的小麦出口禁令和2022年9月的碎米出口禁令。

● 隆平院士港在广州正式开港

近日,广东省重点项目隆平院士港在广州黄埔正式开港。该项目引进优鱼(广州)智慧渔业项目、科技预制菜智能烹饪机器研发示范基地项目、优质水稻新品种选育及产业化推广应用项目、RNA表观遗传水稻试验项目、灵芝蛹虫草优质菌种选育与相关产品的产业化应用项目、农业微生物种子库建设及应用产品开发项目、黄埔珍稀南药园(石斛属、金毛狗与广藿香)建设项目、新果现代草莓种业基地项目、智赋蓝莓甘薯种业基地项目等9个项目。

● 我国成功绘制水稻育种“数字地图”

近日,中国农业科学院深圳农业基因组研究所科研人员成功绘制了基于一万余份水稻样本的群体变异图谱,这意味着水稻育种从此有了万份级样本的“数字地图”,为进一步研究水稻基因的自然变异尤其是稀有变异提供了强有力的工具。研究负责人商连光表示,科研人员以水稻超级泛基因组为依据,对10548份水稻样本进行了自然变异分类,构建了水稻超大规模的群体基因组变异数据集,这就像一张水稻研究的“数字地图”,可为育种提供清晰的指引。

● 2022年度浙江省科学技术奖获奖名单公布

11月10日上午,全省创新深化大会在省人民大会堂举行。省科技厅公布2022年度浙江省科学技术奖获奖名单,共有298项成果(项目)获省自然科学奖、技术发明奖和科学技术进步奖,国际科学技术合作奖共6项。集团旗下勿忘农种业参与的“优质鲜食糯玉米品种选育与绿色高效技术集成应用”研究,获得浙江省科学技术进步奖三等奖。

● 第二届中非农业合作论坛召开

11月14日,第二届中非农业合作论坛在三亚召开。唐仁健表示,中方将建设中非热带农业海外科技中心,成立中非农业科技创新联盟,再建设一批中非现代农业技术交流示范和培训联合中心。未来3年内将为非洲培养1000名农业科技和管理人员,10年内推动中非农产品贸易额突破200亿美元。论坛发布了中国农业农村部落实《中国助力非洲农业现代化计划》合作举措(2024—2026)和中非农业科技创新联盟倡议。

● 先正达集团中国水稻种子供应链创新中心竣工

11月18日,先正达集团中国水稻种子供应链创新中心在建宁县正式竣工,并将于月底正式投用。该中心建有3条每小时可加工6吨水稻种子的生产线,配套种子烘干、熏蒸、精选、自动包装和智能化立体仓储等设备,可实现水稻种子从田间到工厂的无缝衔接,年水稻种子加工能力1000万公斤,年种子仓储能力300万公斤。

● 中国农业发展银行安排1800亿元保障秋粮收购

近日,中国农业发展银行召开2023年秋粮收购信贷工作会议,分析研判今年秋粮收购形势,安排部署秋粮收购等重点工作,全力服务国家粮食安全。会议明确,农发行先期安排秋粮收购信贷资金1800亿元,后续将根据收购进度和收购需要,随时追加额度,确保农民“粮出手、钱到手”。

◎农业农村部《农业转基因生物标识管理办法(征求意见稿)》解读

10月17日,农业农村部发布了《农业农村部关于修改农业转基因生物标识管理办法的决定(征求意见稿)》,向社会公开征求意见。征求意见稿将原来实施标识管理的番茄删除,增加了苜蓿草和番木瓜。同时规定,对我国未批准农业转基因生物安全证书的生物,其产品标签、说明书上不得标注“非转基因”字样。用农业转基因生物或用含有农业转基因生物成份的产品加工制成的产品,标注为“本产品为转基因××加工制成”或者标注为“本产品加工原料中有转基因××”。

◎国务院办公厅:《专利转化运用专项行动方案(2023—2025年)》

国务院办公厅印发《专利转化运用专项行动方案(2023—2025年)》,对我国大力推动专利产业化,加快创新成果向现实生产力转化作出专项部署。《方案》作出三个方面具体部署。一是大力推进专利产业化,加快专利价值实现。梳理盘活高校和科研机构存量专利,以专利产业化促进中小企业成长,推进重点产业知识产权强链增效,培育推广专利密集型产品。二是打通转化关键堵点,激发运用内生动力。强化高校、科研机构专利转化激励,强化提升专利质量促进专利产业化的政策导向。三是培育知识产权要素市场,构建良好服务生态。高标准建设知识产权市场体系,推进多元化知识产权金融支持。

◎农业农村部:批复关于农村产权流转交易规范化试点

11月14日,农业农村部公布《农业农村部关于农村产权流转交易规范化试点的批复》。批复浙江省等13个农村产权流转交易规范化整省(自治区、直辖市)试点,石家庄市等33个农村产权流转交易规范化整市(州)试点,新河县等35个农村产权流转交易规范化整县(市、区)试点。

◎国家发改委等四部门:提升产粮大县公共服务能力

国家发展改革委等部门印发产粮大县公共服务能力提升行动方案,其中提到,力争到2030年基本覆盖全国产粮大县。把粮食产能提升重点县和其他粮食产量贡献大的县作为支持重点,补齐产粮大县公共服务短板,调动增产积极性,着力查缺补漏,以公共服务设施建设为引领,健全完善产粮大县以县城为核心、辐射城乡的公共服务体系,逐步实现产粮大县公共服务能力水平明显提升,做到“关键设施无缺项、供给质量有保障,高频服务就近享、基本医教不出县”,地方政府重农抓粮积极性得到有效调动。

◎浙江省人大常委会:公布《浙江省科学技术进步条例》

近日,《浙江省科学技术进步条例》正式发布。《条例》将自2023年12月1日起施行。《条例》包含基础研究、应用研究与成果转化,企业科技创新,科学技术研究开发机构,科学技术人员,大型科学仪器设备开放共享,区域科技创新等层面内容。《条例》的修订对于完善科技领域法规体系,进一步激发创新活力,推进浙江科技治理体系和治理能力现代化,推动高质量发展,具有重要意义。



守牢“米袋子”、拎稳“菜篮子”、孕育“金种子” 省农发集团在共富示范区建设中勇担国企使命

文 / 本刊编辑部

11月的黑龙江,广袤土地上金色稻浪起伏。伴随着机器的轰鸣声,自走式割晒机隆隆驶过,层层水稻被卷入机械中,一粒粒谷子被收入“囊”中,职场新人许燕华在一旁看得目不转睛。

这里是浙江省农村发展集团有限公司(简称“省农发集团”)东北粮源基地砚山片区,每年深秋,省农发集团都会组织新进员工到基地助力秋粮收购,将此作为他们的入门仪式。自此,“颗粒归仓”这个抽象概念,转化成一幅幅生动画面,根植在

每个浙江农发人的心中。

从粮源基地建设到粮油全产业链构建 让“浙江饭碗”端得更稳、更可靠

一辆辆装载着稻谷的卡车完成称重、稻谷样品检验后,随即将稻谷统一倒入库房,稻谷在去除杂质后便自动进入烘干系统。

从打田育秧到收粮入库,全产业链生产、全程机械化,这里是省农发集团旗下浙粮集团善农现代农业产业园,也是浙江省单体最大的粮食种植示范基地。

浙江素有“七山一水二分田”说法,农业自然禀赋先天不足,是全国第二大粮食主销区,自给率不足30%,对外依存度高。省农发集团作为落实浙江“米袋子”建设任务的主力军,从粮源基地建设入手,全面加强粮食生产、储备、流通、应急能力建设,构建粮油全产业链。

藏粮于技,农业生产更高效,粮仓根基牢。善农现代农业产业园地处嘉兴市嘉善县,面积约2.5万亩,自动灌排、农业尾水氮磷生态拦截沟、远程可视化等现代农业管理系

统一应俱全,实现“万亩水稻+油菜轮作”“隔空种田”、10多人管2.5万亩农田。

“嘉善的万亩规模化优质粮源示范基地是我们的一块试验田。”浙粮集团相关负责人介绍,近年来,为助推我省粮食行业供给侧结构性改革,举措之一便是建设省内优质粮源生产基地,实现连片种植、机械耕种和科学管理,进一步增强粮源掌控能力。

引粮入浙,全力保障粮食安全。在2015年浙黑两省建立粮食战略合作关系的基础上,省农发集团以重组后的黑龙江绿农集团为前沿阵地,提升黑龙江优质粮食源头掌控力。

截至目前,省农发集团在东北粮食主产区建成稳定的优质粮源基地200余万亩,构建覆盖黑龙江9个主要产粮县市的现代化仓储基地网络,在省内嘉善地区建成粮油全产业链示范基地2.5万亩;建有粮库12个,承担代储国家储备和省级储备功能,开发建成了“数字储备”管理系统;粮油加工能力不断拓展,年产10万吨成品粮、15万吨食用油。

从农民“小生产”到消费“大市场” 让“菜篮子”更安全、更丰富

建德市更楼街道湖岑畈村,一座占地约73.36亩的新农批市场,正热火朝天地建设中。

这个由省农发集团投资建设的建德新农都农产品批发市场,预计2024年建成投用,不仅解决建德本土农贸需求,还将对整个浙西地区的农贸需求进行牵引拉动,未来成

为以批发为核心的浙西农贸“大动脉”。

省农发集团旗下新农都农批市场从无到有、从小到大、由点及面,实现了杭州、浙北、浙中、浙西的“四驾齐驱”布局。“今年我们重点推进区、县(市)节点市场建设,织密省内农产品流通网络,夯实农贸平台。”省农发集团新农都公司相关负责人介绍。

糖肉储备,也是应对突发性灾害和稳定市场的关键物资。省农发集团践行“菜篮子”保供使命,落实好省政府关于冻猪肉和食糖的储备和保供任务,2022年共向浙江市场供应储备冻猪肉1.6万吨,日均45吨;提供食用糖5.2万吨,日均145吨。

将农产品流通产业与现代城市商业有效融合,2022年3月,建筑面积超31万平方米的“农发·城市厨房”一改传统农批市场“大棚+停车场”模式,以漂亮的谷仓造型商业综合体面世,开业以来持续受热捧,并入选区级商圈,成为杭城新的消费地标。

新农都四地市场加“农发·城市厨房”合计经营面积超过180万平方米,有5500多户经营户入驻,初步构建起了一个辐射全省的农产品流通网络,让农民“小生产”能更有效对接消费“大市场”,甚至把全国各地的农产品带到浙江市场,能带动产业链上下游数万农户增收。

农发集团深耕农产品流通领域,公司所属“浙里帮”“驿疆南”两大消费帮扶品牌深入人心。

其中“浙里帮”汇集展销全国

832个脱贫地区、对口地区、浙江省山区海岛“26+6”县的17大类、1400多款产品,先后累计帮销助农金额达2亿左右;“驿疆南”则让“疆果东送,浙产西进”,通过统一品牌管理,整合浙阿两地资源,推动阿克苏农业全产业链发展。

从“全域整治”到“共建共富” 让“美丽乡村”更宜居、更宜业

“千村示范、万村整治”工程全面实施20年来深刻改变了浙江农村的面貌,浙江已成为全国农业现代化进程最快、乡村经济最活、乡村环境最美、农民生活最优、城乡区域最协调的省份之一。

如何百尺竿头更进一步?以粮农立业,为浙江“扎紧米袋子、拎稳菜篮子”的省农发集团,自觉扛起了乡村振兴的责任担当。

立冬已过,丽水市莲都区凤鸣安置房小区的建设工地依旧热火朝天,该安置房小区由省农发集团所属项目公司建设实施,将和正在建设的秋塘安置房小区一起,为3500余户“下山”居民提供幸福居所,推动丽水莲都区“大搬快聚共建共富”项目。

村民下山上楼,美起来的不仅是生活,还有乡村。村民下山后留下的宅基地,被一一复垦回成片耕地农田,不仅守牢了粮田红线,还给乡村未来发展找了一条出路。

风景美了,产业就来了。在落实丽水市“大搬快聚 富民安居”工程的同时,省农发集团帮助莲都区政府招商引资,签订100亿一揽子“医美健康产业”投资合同,“目前已

复垦土地200亩,产业投资额已达5000万。”项目负责人说。

丽水莲都是一个窗口,透过这扇窗,能看到省农发集团不断在探索“千万工程”升级版、助力乡村振兴的新实践。在原有湖州东林1.0版本基础上,推出了多个“2.0升级版”,包括“投资人+EPC”龙港模式、“投资人+EPC+O”莲都模式等,将“循环农业”模式和“农文旅”融合模式进行复制,形成“万亩方+循环农业”“千亩园+农文旅”等多种乡村产业运营模式,让全域土地综合整治项目真正惠及“三农”,让农民感到既有看头,更有赚头。

在省农发集团旗下林勘公司的助力下,衢州开化15.6万亩国家储备林建设项目获国开行9亿元授信,进一步打通两山通道,助推当地实现经营管理体制创新、森林管护方式创新和资源监管模式创新。在省农业主管部门支持下,农发正在探索建立乡村产权资源要素交易平台,盘活闲置资产,为乡村振兴注入新动能。

未来已来。今年3月,“田立方·临平未来农场”签约落地,由省农发集团旗下乡投集团所属杭州乡融农业开发有限公司开发运营。该项目总占地约5000亩,未来将以“农业筑底、科创赋能、文旅驱动”的总基调,将打造成集“农业+科创+文旅”于一体的“田园综合体”,成为支撑都市农业发展的重要力量。

秉持“三农”情怀,省农发集团从山海湖泊测绘、全域土地整治到现代产业导入,全面激活乡村产业振兴“强劲引擎”。

从“涉农资产整合”到“高能级种业平台打造”

让“金种子”孕育种业振兴“芯”希望

种子是农业的“芯片”,是农业现代化的基础。推进种业振兴,关乎农业、农村、农民,也关乎千千万万个涉农企业,千家万户的餐桌。浙江特色种业资源丰富,但是种业企业发展总体呈现多、小、散格局,高层次人才缺乏、自主创新能力偏弱,“走出去”竞争能力不强。

当下,浙江大力推进特色品种大省和现代种业强省建设,推动种业发展。在此背景下,浙江省种业集团于去年8月应运而生,由浙江省农发集团牵头,整合省属涉农经营性资产组建成立。

浙江省种业集团不仅是一家农业企业,更是一家科研型企业,成立了博士后工作站,其最新成立的科研平台——芯创生物育种有限公司,已打造2500平方米实验室,10多位博士后、博士及硕士在岗,为种业集团提供全方位科研赋能,加速集团走向科研生产经营一体化,为浙江种业高质量发展提供强大的智力支撑。

与科创平台的合作,更让省农发集团握指成拳,推动“三农”基因优化组合,推动种业育繁推一体发展,促进粮农产业科技、实体、资本融合创新,助力浙江农业高质量跨越发展。

就在不久前,省农发集团与湘湖实验室(农业浙江省实验室)签下战略合作协议,双方将在育种研究、实验平台、成果转化、基金与人才、

创新生态等方面达成合作。“两家‘结亲’,为的是进一步提升农业产业的科技含量,把更多的优质研究成果转化为经济和社会效益。”省农发集团董事长、党委书记吴高平说。

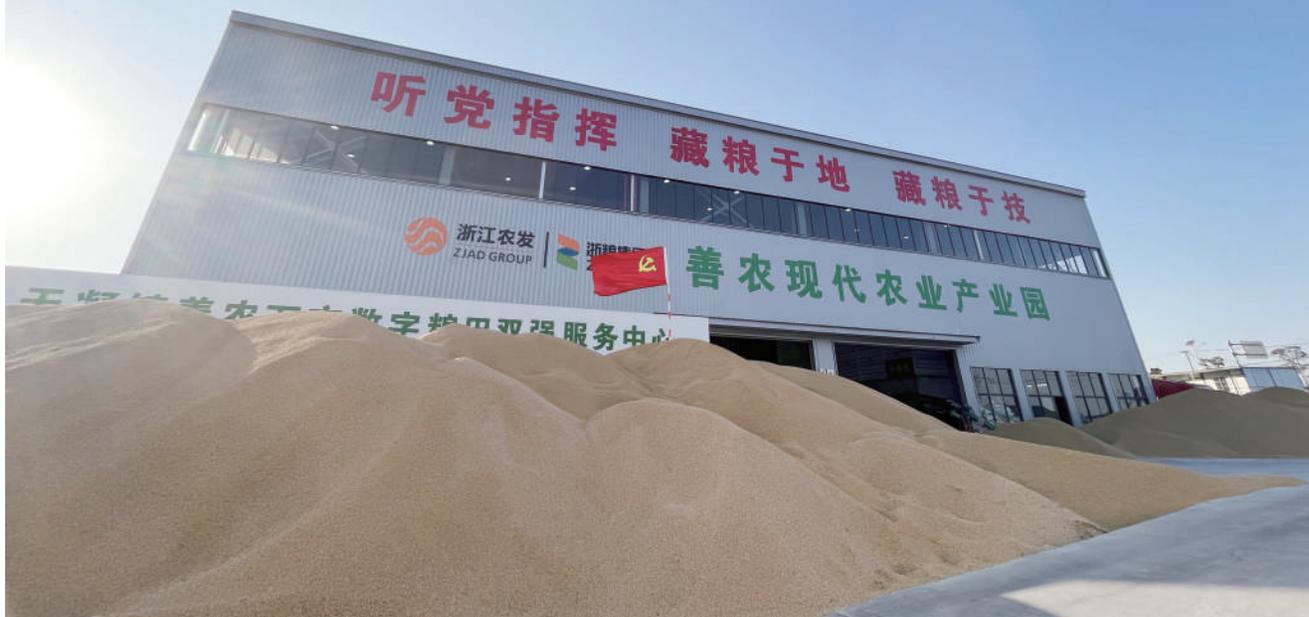
据介绍,省农发集团选育的水稻品种中早39、瓜菜品种台绿5号等18个品种被列为农业农村部主导品种,水稻品种中浙优8号、华浙优261、浙禾香2号荣获全国优质稻金奖,原蚕新品种“明湖·春江”通过国家级审定。先后获得浙江省科技进步一等奖一项,浙江省科技进步三等奖四项;建成农作物制种基地5.2万亩,制种近1300万公斤。水稻、油菜、鲜食玉米、西兰花等品种在省内种植面积分别占比27%、30%、25%和57%,南太湖罗氏沼虾占我省市场的10%。

浩渺行无极,扬帆但信风!立足浙江新定位、新使命,省农发集团将围绕浙江“两个先行”奋斗目标,坚持创新引领未来,以打造融入农粮产品国内外“双循环”战略保供能力、强化农业农村现代化战略引领能力为导向,全方面推动企业高质量可持续发展,一幅风生水起、蹄疾步稳的浙江“三农”协同发展画卷跃然如见。

(作者系农发集团办公室副主任)

深入实施“种粮一体化”战略 有效保障我省粮食安全

文 / 程阳蓓



今年以来,集团始终坚持以习近平总书记关于全方位夯实粮食安全根基、确保中国人的饭碗牢牢端在自己手中的重要讲话精神为指引,全力贯彻落实三个“一号工程”和“十项重点工程”,发挥涉农功能性国有企业资源优势,承担浙江省级储备粮、“引粮入浙”和建设东北稳定粮源基地的重要功能,深入实施“种粮一体化”战略,确保收好粮、储好粮、管好粮,勇当我省粮食安全保障“主力军”,筑牢我省粮食安全“压舱石”。

培育“粮芯”,从核心种源攻关到粮源基地建设,牢牢牵住粮食安全“牛鼻子”

夯实种源实现“藏粮于技”。自2022年8月牵头组建省种业集团以来,全面推进育种实验、成果转化、人才培养等工作,选育的水稻、瓜菜等18个品种被列为农业农村部主导品种,其中中浙优8号、华浙优261、浙禾香2号荣获全国优质稻金奖,中早39、华浙优210、中浙优H7入选国家农作物优良品种推广目录。“中浙优”“华浙优”系列在长江流域和华南稻区推广面积300余

万亩/年,在省内种植面积占比超过1/4。所属勿忘农股份有限公司入选国家农作物种业阵型“强优势”企业。拓展粮源强化“藏粮于地”。由黑龙江绿农集团通过探索“土地流转+土地托管”模式,在东北粮食主产区拥有粮源基地百余万亩基础上,绿农集团2023年累计土地流转11.36万亩;由浙粮集团在嘉善投资建设2.5万亩善农现代农业全产业链示范基地,套种水稻、油菜、小麦等大田作物,配建集播撒、收割、烘干、仓储、运输于一体的农事服务中心,服务示范基地及周边农户。

谋划“粮策”，从粮源组织调度到仓储数字赋能，全力当好粮食安全“守门员”

精心组织确保“收好粮”。用好浙江、黑龙江、辽宁三省12家粮库160万吨的仓储能力，积极争取新增20万吨承储省级储备粮指标至50万吨，10月起浙粮集团和黑龙江绿农集团在黑龙江、辽宁粮食主产区收购2023年产粮食29.92万吨，目前代储各级政策性储备粮80.9万吨，品种以稻谷、玉米为主。预计2023年全年政策性粮食平均库存为68.56万吨，其中浙江省级储备平均库存23.38万吨。数字赋能确保“储好粮”。全面上线“数字储备”系统，1家通过企业安全生产二级标准化评审，10家通过三级标准化评审，平均粮损率3‰，仅为行业平均粮损率的一半，部分优秀东北粮库粮损率为零。另一方面加快发展“粮安链”平台，服务带动规模化粮食种植基地提质增效。人才兴粮确

保“管好粮”。持续办好职业技能竞赛、设立安全生产等专项人才库、选派所属企业9名优秀团员青年至东北驻库学习收粮业务，全力打造数量充足、技能高超、素质优良的专业化人才队伍。

拓宽“粮道”，从应急加工强化到保供网络建设，全面争做粮食安全“主渠道”

强化粮油加工能力。加快浙粮集团所属新市油脂3万吨大豆储备仓容扩建项目，完成绿农公司生产线搬迁和提升改造，粮油加工能力超30万吨，其中大米加工能力超10万吨，新市油脂公司年加工大豆20万吨占省内大豆流通领域的五分之一。拓展终端销售渠道。深化以“浙粮”“浙油”为引领品牌矩阵，涵盖大米、油脂、杂粮、面粉等8大品牌50多个单品的产品组合，推出浙粮甄选平台品牌，目前自有品牌产品覆盖全省11个地市80多个县(市、区)3000余家销售网点，浙粮

五常稻花香荣获2023年浙江省农博会金奖、江南珍珠米荣获2023年浙江省农博会优质奖。参与保障重大活动。杭州亚运会、亚残运会期间农发集团组织了所属涉及保供企业开展护航亚运专项服务保障行动，依托市场信息，建立监测预警机制，提前做好紧急情况应急物资保供应对，确保粮油供应充足、价格基本稳定，收到获亚组委、亚残组委感谢信。同时充分利用进博会及“一带一路”政策溢出效应满足人民美好生活需要。

下一步，农发集团将在省委省政府统一领导下，进一步提高政治站位，强化责任担当，积极践行大食物观，积极协同外部安全生产专家，讨论编制完善粮储企业安全生产标准化手册，探索推广粮储企业标准化规范，更好守牢省内粮食安全底线，把“中国饭碗”牢牢端在自己手上。

(作者系农发集团办公室副主任)



构建农批市场新发展格局

文 / 洪凯

农产品批发交易市场在农产品流通领域发挥着重要作用。多年来,浙江农发集团积极构建包括产地市场、销地市场和集散地市场在内的农产品批发交易市场体系,在促进农业生产商品化、专业化、规模化和形成农产品大市场、大流通格局、促进农业结构调整,实现增产增收和保障城镇居民的“菜篮子”“米袋子”“果盘子”供应等方面,发挥了不可替代的重要作用。

在省农发集团的统一领导下,所属新农都公司、农都公司、实业公司通过差异化发展,已初步形成了以农产品批发交易市场为枢纽的多元化农产品流通格局,成为省内外农产品流通体系的枢纽、促进产销衔接的关键节点、服务产区农民的平台和保障城市居民食品供应的有效载体。

新农都公司:打造“中国式现代化农产品流通浙江范例”

今年以来,新农都公司以打造“中国式现代化农产品流通浙江范例”为目标,聚焦“食安追溯可视化”和“数字运营中心建设”等重点工作

任务,力推数字赋能,提升数字化项目成效。一是通过系统迭代优化、细化数字化应用指标考核、业务数据治理等手段,对系统数据进行全面性、及时性、准确性的要求落实和跟进,建立了良好的数据应用底座,各项数据指标得到明显提升,其中物业合同上线率提升至100%。二是以用户问题为导向、以用户痛点为出发点、以用户难点为突破口,围绕重点工作任务,在需求收集、需求设计等环节,组织开展对各市场公司的深度调研,明确用户需求,细化产品方案。三是落实“清单式管理”,加快推进项目建设。目前,数据运营中心物业板块已完功能上线,其余板块将在今年年底前陆续交付。食安追溯可视化已完成前期方案设计和论证工作,下一步将投入开发。

在此基础上,新农都在市场管理方面,积极探索市场“融洽”模式,政企协同,联防联控,并纳入了数字化预警系统,努力实现了共治共享,优化了市场内外环境,进一步规范了经营秩序。衢州新农都公司与衢州市公安局衢江分局联手,按照“部

门协同、群防群治、整体智治”共建共治共享理念,在新农都市场建成“助企中心”,通过主动作为、靠前服务,“一对一”“点对点”的服务,强化生产要素保障,举办了政银企对接、司法服务上门、税务税收指导等一系列活动,化解制约商户经营发展的痛点难点堵点问题,竭尽全力做好服务保障,为市场营造安全稳定和谐的发展环境。

此外,新农都公司还就商业模式优化提升进行了以“租金+增值服务收益”为主要收入模式的业务探索,加大力度优化商业模式,提升盈利能力。一是收取佣金。包括进门收费、中央结算和交易提点,这是公司未来发展的重心。目前各市场也进行了探索,其中萧山市场猪肉轨道交易中央结算实现佣金收入超过60万元;水产市场车板交易区实现交易费收入超过200万元,长兴市场水果车板交易进门收费超过40万元。二是延伸服务。包括开展停车收费和三轮车营运收费,推动智能水电表改造和光伏发电项目建设,实施机冰、海水晶、泡沫箱等配套产业收费,提供市场行情、价格

预测、供求信息等信息服务以及冷链物流配套服务收费等。其中水产市场通过为机冰、海水晶、氧气包、泡沫箱等配套产业服务,增收费用60余万元;诸暨市场通过停车收费增加营收30余万元等;衢州市场通过停车收费和三轮车收费增收60余万元。三是会员服务。通过数字化手段,整合商户基础属性及行为数据,构建商户画像模型,进行金融赋能,增强商户的粘性。目前以衢州市场作为试点,试点成熟后将推广到各市场。

农都公司:打造现代化农产品批发先行示范区

农都公司以“城市厨房”项目为重要载体,以“城市厨房”展示中心和“BIM 智能管理服务平台、农产品线上交易平台”为重要抓手,探索现代农产品批发新模式,积极打造现代化农产品批发先行示范区。

一是批发产品多样化,着力以丰富的产品服务满足人民对美好生活的需求,实现“买全国、卖全国”。在产品结构上,特别是特种水产和牛、羊肉等高档冷链产品,基本是“买世界、卖全国”。以助力山区26县跨越式高质量发展工作为契机,农都公司努力将山区优质农产品汇聚到项目中来,强化产销对接、产业帮扶。目前,已有三门青蟹、嵊泗海鲜、庆元香菇、龙游土猪肉等31个县近900多种优质农产品展示展销。大力引进头部企业,开展预制菜开发等新型战略合作,为农产品批发拓展更大市场空间。

二是批发零售相结合,以建设

成为“农产品供应链核心企业”为目标,推动盈利模式转型,形成国内贸易、进口贸易、品牌及配送为主要板块的新贸易结构。围绕赋能商户经营,取得食品安全管理质量管理体系等认证,全力开辟配送业务,搭建配送网络体系,已与省国贸集团等40家单位开展配送业务;专项制定扶商助商政策,先后选取5家信誉好规模大经营户开展了供应链金融赋能服务。

三是批发监管智能化,上线南北信息系统,推动业财一体化数字化管理,强化数字化管控。专题研究现有批发业务潜在风险并提出风控意见。走访部分公司重要库点及业务客户,有效推进客户经营情况常态化监督跟踪工作。确保批发全流程监管无死角、可视化,规避批发风险。

四是线上线下批发融合。与数智公司合作成果落地落实,不断优化健全农都甄选等线上交易平台功能及作用,帮助商户进行线上交易。持续开发政采云之城市厨房大宗交易平台,优化整合线上智能排菜一键采购业务已上线。推进直播平台建设。进一步发挥BIM运维管理系统功能,接入19个子系统,坚持为线上批发业务拓展科技赋能,在数字化经营中实现转型升级。

实业公司:高质量党建推动企业高质量发展

作为成立满70周年的老牌国企,实业公司所属省食品公司肩负着发扬老牌国企精神迸发新活力的使命,打响“红色保供”党建品牌,以

双融共促为契机,坚持党建引领拓展业务交流合作渠道,以建立机制联动、业务联通、党群联芯的“三联”机制为抓手,分别同省粮食物资局物资处、嘉兴市食品公司、农行物资城支行和杭州五丰公司、贵州仁怀糖酒公司等业务交往单位建立“红色保供联盟”,通过“党建+业务”的交流模式,为业务团队把握整体市场走向、做出精准判断提供了有力依据,也为强化自身肉类、酒类业务与数字化建设创新融合方面提供了宝贵经验,通过不断拓展业务,肉类、酒类客户新增超过300家。

在此基础上,实业公司所属省食品公司全力做好省政府储备和保供任务,常年省级及地市冻猪肉储备库存3200吨以上,2023年上半年累计采购肉类1.2万吨,销售1.1万吨,平均每天向浙江市场供应60吨;实业公司所属平湖公司以食糖经营为中心,抓好储备糖的管理工作,积极做好国储糖和省级储备糖的保管养护工作,并对例行检查和专项检查中发现问题及时整改并加强管理,全方位做好储备糖的管理工作。

(作者系新农都办公室副主任)

擦亮乡村振兴“解乡愁,找乡投”品牌

文 / 石巍

从党的十九大到党的二十大报告,全面乡村振兴战略被提到了特别重要的位置,多年来,在探索中我们发现,乡村产业振兴是造血基础,生态振兴是突破口,意义重大。乡投集团作为省农发集团推动乡村振兴领域的主力军,注重“生态+美丽+共富”,拓展一体两翼,以打造国内一流乡村振兴综合服务商为愿景,擦亮“解乡愁,找乡投”品牌。

一、生态引领:落地“万亩方+循环农业”绿色经济新模式。

(一)坚持绿色理念不动摇。“加快发展方式绿色转型,构建资源循环利用体系,全面推行循环经营理念,深入推进园区循环化改造,补齐和延伸产业链,推进能源资源梯级利用、废物循环利用和污染物集中处置。”是国家长远规划要求。目前已经落地的“万亩方”生态循环农业基地项目,选址位于浙江省湖州市东林镇保卫村,占地面积约18312.33m²(合27.47亩),正在进行工程土建,项目建成后,可实现富养有机质浆料和秸秆等农事有机物的减量化、资源化、无害化。利用农业规模化养殖、设施农业、生态农业的政策方向,开展昆虫蛋白饲



生物工厂效果图

料和有机肥的工厂规模化生产模式。通过资源化产物反馈农业,打造“富养有机质浆料高值化利用+规模农业”的循环经济模式。

(二)加快项目复制推广。本产业模式不仅提升了秸秆等农业废弃物无害化处理,同时在产业链末端的农业种植、土壤修复地力提升、水产养殖、宠物饲料、生物医药保健、碳汇减排指标交易等多种产业应用领域也具有广阔的市场空间和很好的社会效益,对推动产业新旧动能转换、绿色发展和高质量发展都具有探索实践意义。后续实现在湖州长兴、杭州乔司等在谈“万亩方”项

目中的快速复制推广。

二、美美与共:实施“美丽乡村+医美产业”振兴双要素提升。

(一)弯道超车。“农业强不强、农村美不美、农民富不富,关乎亿万农民的获得感、幸福感、安全感。”目前已经稳步实施的丽水市莲都区“大搬快聚共建共富”一期工程项目以“搬得下、稳得住、富得起”为目标,涉及12个主要乡镇(街道),共计搬迁户数5755户,搬迁人数11213人,通过引导和鼓励居住在高山远山地区、地质灾害隐患区的群众下山,实现聚集发展,提升就业



凤鸣搬迁安置小区效果图



2023年召开中国医美产业大会并发布医美产业白皮书

水平,解决农民看病难、子女上学难、交通不便、生态恶化等问题,从根本上改善农民生活环境,提高农民的生活水平和幸福指数,建设城乡融合美丽乡村。

(二)引入产业。同时,牵线中科院长三角资本公司等投资开发医美健康产业。今年4月,《中国医疗美容产业白皮书》编撰启动仪式暨丽水莲都美丽健康产业发展交流会召开。同时,已落地产业项目1个,成立“同心基金”,投资额5000万元。助力医美产业在丽水落地开花,带动地方经济发展。

三、集成改革:探索“共富共赢+产权交易”全链服务再升级。

(一)模式迭代。随着市场需



省农村产权交易平台 Demo

求,乡村建设全域土地整治及城市片区综合开发不得不进行升级换代。在原有湖州东林1.0版本的基础上,推出了多个2.0升级版,包括“投资人+EPC”的龙港模式、“投资人+EPC+O”的莲都模式等。一方面传统模式难以综合。另一方面,市场竞争激烈加剧。乡投集团聚焦主责主业,根据各地的自然资源禀赋,因地制宜地导入可持续发展的特色产业,探索实施“政府主导、企业主体、乡村主场、农民主人”全链式乡村振兴综合服务模式,推动当地经济发展。

(二)价值发现。与省农业农村厅一起,通过积极争取,构建省级农村产权交易平台,建立全省一体联通的农村产权交易平台,汇聚全省农业产业链主单位,助力产业招引发现。通过省级平台搭桥促进城乡资源要素流通,充分盘活农村资源要素,激活各类农村要素潜能,实现农村资源产权的增值,助力乡村共同富裕。目前浙江省农村产权交易规范化整省试点方案已经国家农业农村部同意,乡投集团正在积极争取组建中。

乡村产业的发展与时代相应,与需求相配。乡投集团将围绕省委省政府,省农发集团精神指引,坚持一体两翼,夯实四大平台,擦亮新农军名片。

(作者系乡投集团运营管理部副经理)

金融赋能助力集团转型提质

文 / 张露

产投公司是集团立足高质量发展作出的重要战略部署,也是集团“十四五”时期推动农粮主业提质增效和转型升级作出的重要布局。对此,产投公司按照集团赋予的“一平台,三中心”功能定位,切实发挥金融赋能农业实体发展作用,大胆探索和积极推进集团产业链上下游战略投资,全力助推集团主业转型提质。

一、着力固本强基,公司治理能级稳步提升

(一)逐步清晰规范治理结构。持续修订完善和坚决贯彻落实“三重一大”等集体决策制度和议事规则,进一步厘清决策主体权限、清晰决策事项边界,实现产投本级、托管企业和子公司权限具体化、规范化、程序化和可量化。

(二)快速健全完善体制机制。强化顶层设计,科学优化机构配置,打通产投公司中后台、精简管理层级,形成高效的现代企业架构。建立健全公司管理、产业投资、基金管理、风险内控、绩效考核、项目跟投、容错免责、人才培养、党的建设等方

面制度体系,全面夯实公司市场化发展基础保障。坚定“产投一盘棋”,增强借贷、投资业务间的资源共享、协同联动,构建整体发展格局。

(三)扎实筑牢风险防控安全网。按照金融板块一体化风险协同管控理念,健全风控标准,强化业务部门风控主体责任,筑牢业务经营、风险合规、审计“三道防线”。健全风险管理业务流程、业务风控模型,配套完善投资业务及风险管理的信息建设,构建涵盖项目筛选、投资决策、投后退出等环节的闭环风控体系,助力投资业务初步实现“筛、投、管、退”良性循环。有序跟进放贷业务的呆账核销、诉讼案件强制执行、抵质押财产拍卖处置等事宜,全力做好风险化解工作。

二、聚焦主责主业,加快构建助农聚链一流金融平台

(一)赋能科技农业发展。聚焦生物育种、现代农业与食品、涉农装备、合成生物等高科技农业赛道,以“产业直投+基金投资”的方式,逐步构建拓展投资生态圈,赋能科技

农业发展。挂牌成立农发私募基金公司,联合湘湖实验室共同打造“私募基金+科研机构”融合发展模式,构建金融资本和高能级科研力量双重赋能高科技农业发展的新生态圈,争取年内完成一支以生物种业与科技农业为主题的基金产品。2023年1-10月,累计实施股权投资金额达3.27亿元,被投企业中有国家级专精特新“小巨人”企业3家、获国家知识产权优势企业与省级工程技术研究中心企业1家。

(二)赋能集团主业提质增效。围绕集团上下游产业链,以市场化收购、并购方式,前瞻性战略布局新兴农业赛道,促进集团主业转型提质,目前1项并购项目已进入实质性洽谈阶段。聚焦可实现集团产业协同效应项目,推动产投公司、种业集团等二级企业协同发力,打造省级特色种业创新发展等平台,着力推动集团主业聚链联动发展,目前已储备可实现集团产业协同效应的项目共20余个。

(三)赋能中小微市场主体发展。稳步推进典当、小贷公司类金融业务发展,以灵活便捷高效的方

式,快速服务中小微企业资金周转应急需求,全力支持中小微市场主体经济发展。围绕服务全省“三农”和普惠金融“支农支小”的宗旨,聚焦集团相关产业链,开发涉农信贷产品,全力支持和助推全省“三农”产业发展。2023年1-10月,典当公司接洽业务300余笔,其中新发放大额抵质押贷款22笔,小额民品质押贷款62笔。小贷公司接洽业务300余笔,新发放贷款29笔。

三、坚持以人为本,集聚高素质人才提升业务发展能级

(一)提升团队专业能级。坚持党管干部、党管人才原则,突出班子建设、干部培育和人才梯队建设,着

力打造一支政治素质过硬、团队和谐共进、比学赶超氛围热烈的产投队伍。大胆探索和实践加大内培外引力度,加快组建一支专业化、梯队式涉农领域投资团队。坚持以经济效益为中心,通过市场化选聘方式,开展职业经理人制度试点,大胆试行市场化优秀团队引进及考核奖励机制,不断激发平台活力,提升平台创造力,投资团队研究生学历占比83%以上。

(二)健全市场化考核分配激励机制。健全业绩导向的市场化分配和激励机制,探索实施项目跟投、超额利润分享等中长期激励机制,营造投资收益分享、投资风险共担的考核激励格局。制定出台投资序列

员工MD职级架构及任职资格标准,将职级调整与公司整体经营完成情况、个人业绩、个人绩效结果等多维度挂钩,打开管理和专业发展双通道,增强优秀团队和人才“集聚”效应。

(三)搭建“头部”学习交流平台。积极“走出去、请进来”,搭建多渠道沟通平台,丰富对外学习交流机会。加强与头部企业的经验交流和咨询合作,强化自主式和合作式投研能力建设,着力构建和拓展投资生态圈,不断提升团队专业能力,形成多渠道信息获取、多层次资源赋能、多模式合作共赢的发展局面。

(作者系产投公司职员)



以科技创新塑造种业发展新局面

文 / 温晨岳

习近平总书记在浙江考察时强调,要完整准确全面贯彻新发展理念,围绕构建新发展格局、推动高质量发展,聚焦建设共同富裕示范区、打造新时代全面展示中国特色社会主义制度优越性的重要窗口,坚持一张蓝图绘到底,持续推动“八八战略”走深走实,始终干在实处、走在前列、勇立潮头,奋力谱写中国式现代化浙江新篇章。

种业集团党委深入贯彻习近平总书记考察浙江重要讲话精神,全面贯彻三个“一号工程”决策部署,坚持在创新深化上下功夫,紧紧围绕种业科技创新体系建设,打造高能级种业科研大平台,着力提升自主创新能力和核心竞争力,积极探索关键技术攻关新路径,不断壮大高层次人才队伍,切实加强种业科技基础能力建设,构建产学研融合、育繁推一体的现代种业体系,以创新立企、人才强企、勤廉兴企为企业核心价值观,努力在科技创新塑造发展新优势上走在前列。

一是坚持“创新立企”,构建高水平科研平台

种业集团坚持以习近平总书记

重要讲话精神为根本遵循,以顺应国家种业发展战略布局为基础,牢牢把握省级种业科技创新主力军定位属性,将科技创新作为集团发展第一驱动力。

围绕现代育种平台建设,构筑高能级创新平台。出资3亿元注册成立芯创生物育种公司,建成生物育种实验室,形成集团本级生物育种平台,构建农作物、种畜禽、水产种苗3个科研分中心的“1+3”科研育种体系,成立2位院士领衔的育种创新咨询委员会,并成功申报设立省级博士后工作站。围绕深入加强校企合作,加速产学研成果转化。集团本级及所属企业先后与中国农科院、中科院地理所、中国水稻所、省农科院、浙江大学等10多家科研机构建立合作关系。同时,勿忘农种业公司入选国家和浙江省农作物种业阵型企业、省专精特新中小企业,近年来先后获得国家科技进步奖1项、省科技进步一等奖1项、省科技进步三等奖3项,入选国家水稻、西兰花育种联合攻关参与单位,并作为牵头单位组织实施省油菜育种联合攻关项目。南太湖种业入选国家水产第一批联合攻关计划。

目前勿忘农种业主营的水稻、油菜、鲜食玉米、西兰花等品种在省内种植面积比例分别达到27%、30%、25%和57%。今年以来,16个次品种(不育系)通过省级审定,7个品种获得植物新品种授权,10个品种通过国家初审,18个品种被列为省农业主导品种,3个品种入选国家农作物优良品种推广目录,3个品种荣获全国优质稻金奖,8个品种被认定为国家超级稻品种,分别占全省总数的66.6%和35.8%。

认真落实省委省政府和省农业农村厅部署,不断深化浙江种业博览会内涵,强化种业合作和为农服务,致力于打造全国一流的种业会展平台。2023浙江种博会共有169家种业企业、科研机构参展,展示国内外瓜菜新品种3671个,并顺利举办种业振兴发展大会、现代种业项目推介会等专题活动,达成种业合作项目12个,项目投资和成果转让金额达5.1亿元。

二是坚持“人才强企”,增强高层次人才活力

聚焦“引人、留人、育人”三大举措,努力补齐高层次人才育种专业

技术人才不足的短板,加大国内外育种一流人才引进力度。不断完善人才发展体制机制综合改革试点工作配套建设,进一步深化与高校和科研院所的合作,加强人才培养机制的互通,加大高层次、创新型人才引进力度,整合资源集中力量开展分子设计育种、基因编辑、数字化育种等前沿育种技术研究和攻关。

加强育种领军人才招引,招引一批高层次科研育种人才,并通过柔性引才等途径引进领军型育种人才,推进以作物为单元、首席专家领衔、自主团队为基础的科研育种体系搭建,不断完善品种选育、制种技术、栽培管理一体化科研攻关机制,进一步提升品种竞争和服务优势。

一年以来,种业集团共引进基因编辑、分子育种和行政管理等专业领域各类人才16人,已申报海外高层次人才引才启明计划1名,柔性引才分作物育种首席专家5名,招引育种相关博士3名、硕士8名。与中科院大豆分子育种重点实验室、中国农科院蔬菜所、浙江大学农生院

等开展长期稳定合作。同时,积极向地方政府争取人才政策专项支持,解决工作生活实际问题,确保高层次人才留得住。

三是坚持“勤廉兴企”,护航高质量企业发展

切实发挥公司各级党组织领导作用,充分发挥好其战斗堡垒、先锋模范作用,真正做到把方向、管大局、保落实,引领企业高质量发展。

坚持强化党建统领,把党的建设作为集团改革发展的重要内容,认真组织开展学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育,认真落实农发集团党委党建工作部署,紧密结合实际开展集中学习和交流研讨,突出种业高质量发展、科研育种创新和人才队伍建设等专题学习。

坚持聚力改革创新,加快实施创新驱动发展战略,健全创新激励机制,加大谋划成果处置、收益分配、股权激励、人才流动等制度,向改革要动力、向创新要活力。树立

干部职工文化自信,凝聚起团结向上的人心力量,加强企业持续竞争的原动力。对标种业头部企业开展调查研究,梳理明确整改任务,着力解决制约发展的短板弱项和现实问题,聚力打造现代化育繁推一体化平台列为省委组织部第二批实施三个“一号工程”典型案例。

坚持全面从严治党,压紧压实主体责任,把纪律和规矩挺在前面。围绕“勤廉”做文章,以清廉单元为抓手推进清廉国企建设,崇尚好家风、弘扬好社风、厚植勤廉文化。持续加强内控制度建设,规范决策流程,先后制定董事会和总经理办公会议事规则和财务和人事管理、项目建设和工程招标、违规经营责任追究等制度。适应新时代发展要求,增强干部职工法纪意识,敬畏党纪国法企规,锻造过硬作风,强化责任担当,勇立潮头创造新业绩,为种业集团高质量发展保驾护航。

(作者系省种业集团总经理助理)



新市油脂如何做好品控管理

文/姚丹



产品质量一直是生产企业最关心的内容，唯有生产的产品达到国际（国内）质量标准之后，才能获得市场的认可。因此，在企业生产的产品中，做好生产车间的品控管理，从而生产出高质量的产品，企业才能占有稳定的市场，获得更大的效益。

一、新市油脂品控体系

新市油脂公司依据 GB/T 19001《质量管理体系要求》、GB/T 24001《环境管理体系规范及使用指南》、GB/T 45001《职业健康安全管理体系要求及使用指南》、GB/T 22000《食品安全管理体系食品链上各类组织的要求》以及国家法律法规对食用植物油系列产品的要

求，结合公司实际情况建立健全了质量、环境、职业健康与食品安全管理体系，编制了《QEFS 管理手册》，形成完备的质量追溯体系。

手册阐明了公司的质量、环境、职业健康与食品安全方针，质量、环境、职业健康与食品安全目标，对公司质量、环境、职业健康与食品安全管理体系作了具体描述，是指导质量、环境、职业健康与食品安全管理体系运行的纲领性文件，是实施各项质量、环境、职业健康与食品安全管理活动的基本准则和指南，同时也是公司对顾客和社会的承诺。

手册以落实企业产品追溯管理责任为基础，强化企业的主体责任，用适宜的方式方法建立产品追溯体

系，管理产品的原辅料采购、原辅料储存、生产加工（辅料使用情况）、成品储存、销售等环节的质量追踪，控制产品的质量风险，做到“来源可查，去向可追，责任可究”。公司每年进行一次模拟追溯，验证追溯体系的有效性。

二、产品质量过程管控

1. 公司采购部每年定期对供应商进行评审，并制定合格供应商目录，及索要必要的营业执照复印件、生产许可证复印件及所供产品的第三方送检报告；仓库管理人员根据采购部提供的供应商信息，核对所要验收产品的信息是否一致，并查看出厂检验报告或合格证，同时满足方可接收。



2. 根据《质量追溯体系操作方法》，制定《岗位操作规程》，各部门各岗位操作人员严格按照规程要求操作。采购部做好原辅料出入库记录、成品出入库记录、添加剂使用记录，确保“来源可查，去向可追，责任可究”；精炼车间做好抗氧化剂的添加控制，由车间主任对抗氧化剂使用情况进行审核；小包装车间人员进出需更换工作服、工作鞋、佩戴口罩、头套，车间内不得带入水杯等杂物，进入车间前需洗手。

3. 质量检查和反馈（测），公司制订并执行的检验规程包含检验项目、项目指标、检验方法、抽样方案、检验频次、仪器等要求。各生产工序检验按检验规程验证产品并记

录。

三、重点环节风险管控

做好塑化剂的风险管控（DBP/DINP/DEHP）。外购油脂：每批次进行塑化剂三项指标送外检，检测合格后方可使用；原料：拆包时做好编织袋的清理工作，避免塑料编织袋边角料等进入生产线；零部件：塑料管等与原辅料接触的材料要做好索证——食品级；必要时自行送检第三方做塑化剂检测；成品油脂：每半年做一次型式检验，包含了塑化剂三项指标。

四、三级管理品控体系

建立食品安全日管控制。食品

安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人，此项工作在浙江省食品安全信息追溯企业平台（浙食链）——食品安全主体责任自主备案系统登陆上报。

建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

建立食品安全月调度制度。企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

“做”和“控”是一个事物的两个方面，缺一不可。“只做不控，不如不做；只控不做，控也白控。”针对新市油脂当前情况，要进一步把预防思维、控制体系和品质改善结合起来，构建完整的品控管理体系并形成一个系统的管理层级，即事前的预防管理、事中的控制管理和事后的改善管理，持之以恒推进公司品控管理出实效。

（作者系粮食集团新市油脂质检部部长）

实业公司创建蔬菜事业部的探索

文 / 李友军

为深入推进国有企业选人用人机制改革,加大市场化力度,进一步聚焦主责主业,做强大食品板块、培养核心竞争力,加快市场化转型步伐,引进德才兼备、作风过硬、善于经营、充满活力的高素质职业经理人,结合集团将食品加工企业划入实业公司工作需要和干部队伍建设实际,实业公司决定组建蔬菜事业部,专注于速冻蔬菜加工业务的拓展。部门员工试行职业经理人制度,实施严格的绩效考核,以激励员工努力开展业务,推进蔬菜加工板块销售强链补链建设,引进适应市场竞争需求、聚焦市场化退出机制、符合实业公司高质量发展要求。

一、蔬菜事业部创建的重要性

随着速冻蔬菜加工行业的不断发展,为了使公司的内销贸易业务能够做大做强,公司决定组建蔬菜事业部,并试行职业经理人制度。这一举措旨在激励员工,提高业务水平,同时也带来了一定的挑战和思考。职业经理人是指那些通过专业知识和经验得到聘用,以管理企业的目标、战略、运营及创新为主要任务的管理人员。他们具备专业知识和技能,能够较好地反映企业的

核心价值观和经营策略,对于国有企业的管理和发展至关重要。具体而言,职业经理人制度的建立和完善可以带来以下几方面的益处:

一是提升管理水平与效率。职业经理人象征着专业化管理,能够更好地发挥管理者的专业技能和管理水平,提高企业的整体管理效率。二是强化企业竞争力。职业经理人制度可以引进更优秀、更专业的人才,弥补企业内部人才短缺的问题,提高整个企业的竞争力。三是实现企业的可持续发展。职业经理人制度可以促进员工素质的提高,帮助企业构建与未来市场和经济环境相适应的管理模式,实现企业长远的可持续发展。

二、蔬菜事业部创建过程

一是明确目标。蔬菜事业部的首要任务是扩大速冻蔬菜加工业务,实现外贸和内销两条腿走路,提高市场占有率。为此,部门设定了具体的业务目标,包括销售额、客户数量等指标。二是组织结构搭建。为实现高效管理,蔬菜事业部采用了扁平化的组织结构。三是招聘与培训。为确保部门的高效运转,蔬菜事业部从各大招聘平台和人才市



场广泛招揽人才。在员工入职后,公司和部门将进行系统性的培训,包括产品知识、销售技巧、团队协作等方面。四是制定绩效考核制度。为确保员工的工作积极性,公司制定了详细的绩效考核管理制度。制度包括绩效考核、奖金制度、晋升机制等,以激励员工努力工作,实现个人价值。具体方案为:采用2个月试用期。试用期任务减半,如果不完成不录用;试用期结束后,2个月未完成任务亮黄灯,再两个月未完成任务亮红灯,再两个月未完成任务

务辞退处理;总经理、副总经理和区域总经理采取个人业绩和团队业绩考核的模式,每年根据个人业绩,自动调整职务职级。

三、蔬菜事业部未来发展方向

为保持竞争优势,蔬菜事业部未来注重持续创新与研发。通过对速冻蔬菜加工技术的不断优化和升级,提高生产效率和产品质量。同时,关注行业发展趋势和新兴技术,积极引进和应用新技术、新工艺,以满足市场需求和提升企业竞争力。

未来发展方向:决心深耕B端,聚焦大B客户,发挥灯塔作用,降维下沉,供应小B客户。

短期:从0到1,构建国内销售渠道,建立师徒制,以老带新,确保签约落地

①速冻行业处于产业链中上游,上游受到原材料供给量和价格波动影响,下游兼顾餐饮端(To B)和家庭端(To C);

②建立师徒制,以老带新:为确保师徒制收到切实效果,结合实际,紧紧围绕“谁来带”“带什么”“怎么带”“带成什么样”等问题,认真研究师徒制,谋定而后动,让师徒帮带更有章法、更加管用;

③大B客户渠道之食品生产型企业: I 客户画像:聚焦面点类、预制菜类食品生产型企业(如浙江五丰、三全、袁记云饺等); II 客户需求:体量较大,所需品类明确,关注产品性价比,重视产品质量的稳定性; III 合作切入点:凭借我司旗下两家工厂,深耕速冻蔬菜生产二十年,品质有保障,同时结合客户采购模

式,寻求突破点。

④大B客户渠道之团餐企业: I 客户画像:聚焦中央厨房、团膳企业(如麦金地、杭州营养午餐中心等); II 客户需求:有稳定履约能力和一定市场竞争力的价格; III 合作切入点:通过无冰衣的产品,帮助客户提高出品品质,同时在计算出成率上,达到真正的降本增效。

⑤大B客户渠道之社餐企业: I 客户画像:聚焦连锁餐饮,聚焦西餐、小吃快餐、火锅类(如老娘舅、老乡鸡等); II 客户需求:产品标准化和物流、配送的履约能力; III 合作切入点:针对大型连锁餐饮,提供定制化产品,针对中小型连锁餐饮,重视物流、配送的履约能力。

中期:深耕B端,聚焦大B客户,构建履约能力,供应小B客户,同时打造“浙食”“菜篮子”品牌,布局C端

①聚焦大B客户:定制品和通用品相结合,高比例自产,保证产品质量;定制化生产是以客户为中心,落实其概念化产品的生产模式,通过与餐饮客户深度合作,根据客户特定需求进行研发和生产;

②构建履约能力,供应小B客户:主推通用品,标准化程度高,受众面广的特点,更符合中小餐饮企业需求。规模较小的连锁餐饮和个体餐饮企业,由于自身物流体系欠缺,对物流、配送等服务需求量大。因此实现渠道规模化是餐饮供应链企业对接中小餐饮的核心竞争力;

③打造“浙食”“菜篮子”品牌,布局C端:充分发挥我司作为浙江省唯一涉农的功能性国企优势,打

造属于浙江人自己的品牌,面向家庭消费场景、模式的改变,布局C端。

后期:BC端双管齐下,持续跟踪“营销+推新”的组合拳

①BC端双管齐下:B端虽然能够在短期释放一定销售体量,但若对C端消费者的培育成功,通过商超、电商等渠道铺货的空间和速度将明显优于B端;

②持续跟踪“营销+推新”的组合拳:稳定的营销资源投入和可持续的新品开发是维持公司不断发展的关键,也是企业维持行业领先地位最核心的竞争要素。

四、总结与思考

蔬菜事业部的创建是公司为了做大做强速冻蔬菜加工企业的重要举措。通过明确目标、搭建组织结构、招聘与培训以及制定管理制度等步骤的实施,部门已逐步走上正轨。在业务模式与市场分析方面,以内销贸易为主并逐步拓展国际市场是部门的战略选择。面对激烈的市场竞争和不断变化的市场环境,蔬菜事业部需要持续创新与研发以保持竞争优势并扩大产能和市场份额。同时加强产业链合作与共赢以实现整个行业的协同发展和可持续发展目标。在未来的发展中,蔬菜事业部还需不断探索与实践符合自身发展的战略规划和管理模式以实现做大做强的目标。

(作者系实业公司办公室主任)

立足丽水莲都 打造乡村振兴“山区模式”

文 / 刘霞

立冬已过,丽水市莲都区凤鸣安置房小区的建设工地依旧热火朝天,该安置房小区由省乡投集团丽水项目公司建设实施,将和正在建设的秋塘安置房小区一起,为3500余户“下山”居民提供幸福居所,推进落实丽水“大搬快聚 富民安居”工程,助力实现“下山”居民“搬得下、稳得住、富得起”。同时,村民下山后留下的宅基地,也将被一一复

垦回成片的耕地农田。

“风景美了,产业就来了。”省乡投集团在推进落实丽水市“大搬快聚 富民安居”工程的同时,帮助莲都区政府招商引资,签订100亿一揽子“医美健康产业”投资合同,目前已完成产业基金投资5000万。

丽水市莲都区“大搬快聚 共建共富”一期项目,是省乡投集团与莲都区政府以股权合作模式,推动实

现安置房建设与农村土地整治有效联动的共建共富项目,总投资约35.9亿元。由省乡投集团牵头组建联合体于2022年9月成功中标,该项目涉及莲都区12个乡镇(街道),127个村落,计划搬迁5755户11213人。建设内容包括安置房建设和土地整治,其中安置房用地面积约234亩、总建筑面积约47万平方米,土地复垦面积约1550亩;该





项目通过创新“投资人+EPC+O”开发运营模式,致力于破解制约乡村振兴领域融资难、土地空间受限、产业导入落地难、人口聚集难等痛点难点,以全域土地综合整治为突破口,以产业导入为关键点,积极推动美丽乡村建设,在“千万工程”实施二十周年的重要时刻,走出了一条可推广可复制的乡村振兴综合服务之路。为高山远山地区、地质灾害隐患区的群众下山,实施集聚发展开拓新思路、探索新方法、寻求新路径。

丽水莲都是一个窗口,透过这扇窗,能看到省乡投集团不断在探索“千万工程”升级版、助力乡村振兴的新实践。丽水市莲都区“大搬快聚 共建共富”项目是省乡投集团乡村振兴业务从“全域整治”到“大搬快富”的一个新起点,是国企学思

践行习近平新时代中国特色社会主义思想、助推山区26县“共建共富”的一种新探索,它的优势主要体现在以下几个方面:

第一,创新市场化运作,有利于国企与地方政府优势互补。省属国有企业承担乡村振兴社会责任,与区、县政府合作共建,能够充分发挥政企合作优势,确保项目在保本微利、自求平衡前提下,可以更多的让利于民,受惠于民。

第二,避免碎片化开发,有利于集约利用和美丽乡村建。通过全栈式开发运营模式,可以系统化的考虑城乡建设、乡村产业发展空间布局和基础设施建设,完全践行“全域规划、全域设计、全域整治”,对优化城乡空间、村庄功能布局,促进土地节约集约利用、建设功能完善、环境优美的村庄格局起到很好的作用。

第三,破解融资难问题,有利于拓宽乡村振兴融资渠道。全栈式开发运营整合了各类资源,提升了效益,不仅吸引了国企和社会资本投资,而且项目整体享受银行绿色信贷、乡村有机更新、生态修复等优惠的金融政策,金融成本相对较低,有效解决乡村建设资金缺、融资难问题。

第四,导入产业运营商,有利于满足全域整治后端需求。全栈式开发,确保了农村土地全域整治、片区开发的前端、中端、后端全过程运作。乡投集团作为乡村振兴集成服务商,也在开发过程中具备起集成规模农业、农业电商、数控栽培、乡村旅游、民宿康养等乡村产业投资商、运营商能力。

第五,培养本土化人才,有利于缓解乡村振兴人才短缺。项目公司集中了来自先进地区、各股东单位的规划、建设、经营、管理等各类专业人才,可以通过传帮带等方式为当地培育本土人才。同时,随着后端乡村产业的导入和运营,也能为当地“招才引智”,促进人才回流,吸引致富创业能手、返乡大学生等群体成为乡村振兴的后备力量。

下一步,省乡投集团将全力推进丽水市莲都区“大搬快聚 共建共富”一期工程,把抓好全域土地整治作为实施“千万工程”、助推美丽乡村建设的突破口,打造美丽乡村升级版!

(作者系乡投集团丽水公司职员)

建设“黑土优品下江南”大通道

文 / 邹德元

黑龙江绿色农业发展集团时刻牢记粮食安全“国之大者”，认真落实两省省委决策部署和农发党委工作要求，解放思想，实事求是，牢牢抓住浙江人民对高品质生活的需求和黑龙江丰富的绿色农产品资源，多途径、多形式的创新举措，逐步形成了一条“黑土优品下江南”的大通道。

农产品通道的建设重点在两端，前端的生产商，后端的消费者。绿农集团抓住这个根本，从通道最短、信任成本最低、需求传导最快三个方面着手，逐一落实。

前端重在实。一是绿农集团与北大荒食品集团、黑龙江省农投集团、黑森食品集团、黑龙江省供销社、黑龙江旅投集团等大型国有企业建立了战略合作，甄选出符合浙江人民口味的有机酸菜、鲜食玉米、松茸片、黑木耳、山榛子、蓝莓果干、蜂蜜、紫苏油、大白鱼、鲟鲤鱼水饺等100余款农产品，是黑龙江省级农业区域公用品牌“黑土优品”的优秀代表，产品质量好，售后服务有保障，集中采购的性价比更高，极大丰富了浙江人民的“菜篮子”。二是绿农集团激活了自有的老字号农产品品牌“太阳岛”、“亚布力”、“圣·索菲



亚”，通过优选合作社或农户原粮基地采购、设备先进的工厂委托加工，出品了“太阳岛”五常大米、“亚布力”石板大米，“圣·索菲亚”的松茸、红松子、榛蘑、野生蓝莓等林下产品正在前期设计。通过这两种方式，牢牢把控了产品的营养价值和最优的口感。

后端重在活。一是“黑土优品下江南”得到了农发集团兄弟单位的大力支持。2023年10月20日，农都公司城市厨房的“农发选品中心”开始试运行，绿农集团与农都公司紧密合作，提前筹划，将优选的80余款农产品在城市厨房专柜进行展销。新农都公司积极组织各区域商户洽谈合作，代理销售“黑土优品”，形成更广的辐射面。二是绿农集团通过员工内部团购模式产品直销，目前销售北大荒有机酸菜1000

余袋、鲜食玉米3000余穗，得到了充分认可，产品复购热情高。三是启动“线上”直播。入驻抖音一个月的时间，完成了从直播间搭建到运营团队培训、选品、视频拍摄、产品销售；建立了抖音小店账号和达人账号，粉丝1000余人，发布视频作品20条，直播15场。

2024年，绿农集团继续认真落实《高质量发展战略规划纲要（2023—2027年）》，围绕“两江合作”的使命要求，以长三角为主要区域，建设更加稳定的“黑土优品下江南”大通道，以轻资产的运营模式，大胆尝试全新的业务模式，增强保障浙江粮食安全的核心功能，在更高水平上服务浙江人民的美好生活。

（作者系绿农集团总经理助理、农业开发有限公司执行董事）

探索建立农产品供应链赋能市场兴旺

文 / 王双易

依据农都公司产业链“1+3”战略实施发展体系建设,为赋能城市厨房经营板块,当前农都供应链公司正逐步转型升级为以个性化集成供应链服务商为定位,以需求为核心导向的供应链服务型企业,通过把握上下游双边的潜在业务需求、深挖城市厨房项目经营需求,进行供应链网络资源整合,提供因“需”制宜的供应链综合服务,积极探索赋能市场兴旺的新模式。

上整资源,集成多元化产品

城市厨房项目内集合了农产品流通领域内多品类产品,为赋能市场,促进场内优质农副产品通过项目平台扩大销售,带动城市厨房场内经营户做大做强,农都供应链公司积极对接市场经营户产销需求,根据经营户实际经营资质条件及产品竞争力,集成优质农副产品,利用公司自身产品、信息、资金资源,进行精准产销对接服务,帮助经营户实现降本增效,进一步帮扶提升经营户产业市场份额与流量。

当前农都供应链公司已初步集成市场内牛肉、鸡蛋、榴莲等优质产品。其中,重点与“攀宝”牛肉达成深度产业合作,通过采购需求导入

为其搭建多个下游分销渠道,赋能“攀宝”优质活牛、牛羊肉等产品资源,后期通过供应明康汇及公司待建牛羊交易市场等多个渠道形成稳定的深度合作后有望实现年交易额2亿元。此外,当前农都公司整合市场内优质鸡蛋资源,链接阿里数农平台,供给面触达淘菜菜、盒马、天猫超市等多个线上平台,预计年交易额可助达1亿元。在水果品类,农都供应链公司挖掘市场内特色越南干尧榴莲及泰国金枕榴莲,通过匹配明康汇等多个大客户需求,预计可赋能市场果商榴莲单品年销售额增加千万元。

下拓渠道,匹配多需求客户

农都供应链公司当前集中开拓建立大客户及平台渠道,通过充分整合上游资源,深度绑定终端客户,精准匹配城市厨房内优质产品销售需求,为下游提供更优质更具特色与性价比的产品的同时,进一步提升城市厨房内经营产品市场份额与流量,创造双边价值。

当前通过渠道拓展,已实现与明康汇、阿里数农及茂阳农产品配送公司等多个大客户平台的初步合作,深挖各个合作平台采销需求,具

体对接城市厨房场内优质农副产品,已精准匹配市场内攀宝牛肉、干尧榴莲、金枕榴莲、鸡蛋等特色农产品,辐射面涵盖明康汇700+门店、阿里多个线上平台及省内各县市多个学校配送网点。

此外,农都供应链公司通过布局产业园区预计引进十多家预制菜、电商、团购企业,进行自有资源导入,整合其农副产品多品类需求,直连城市厨房市场资源。当前已对接城市厨房场内庆元、新疆等多地乡村振兴产品,形成初步合作意向,同时通过园区内电商直播带货促进场内产品销售,预计可促成市场5亿元年交易额。

通过现有上下游合作情况,农都供应链公司还结合现有资源布局设立诸暨牛羊肉交易市场,通过渠道建设将深度产业合作的攀宝活牛及牛羊肉资源通过诸暨点位辐射全省一二级牛羊批发交易商,精准帮扶场内优质品类经营商。

把控风险,探索“三降”新模式

在上整资源,下拓渠道,逐步形成客户粘性、渠道优势的同时,公司积极探索通过源头模式进行风险把控,在市场赋能过程中严格规避高



风险业务,通过多元化商品匹配多需求客户,有针对性地挖掘并匹配双边客户的潜在采销需求,以期逐步改善当前预付与库存较高的现状,以模式创新促进实现公司当前“降预付”“降库存”“降风险”的“三降”目标。

降预付。通过上下游渠道精准对接,帮扶市场经营户拓宽销售渠道,通过商品信息资源导入及供应链金融服务,稳定下游供给合作,实现互信互惠,以期实现减少公司账面预付。

降库存。通过以销定采,促成上下游物流端对端交割,减少上下游产销对接中间过程,最大程度规避公司参与到产品流通中的物流与仓储之中,通过精准服务产销需求,以期实现无库存式高效赋能。

降风险。通过服务赋能模式从

源头减少高预付与高库存带来的贸易风险,同时为达成稳定的合作,在提供供应链服务时,农都供应链公司对下游合作方资质进行严格筛选,优先合作茂阳农产品配送公司此类全资国有企业,以期降低市场内商户与自身经营风险。

未来展望

当前,农都供应公司正逐步探索以服务需求为主导的市场赋能新模式。未来将不断优化现有尝试,积极对接城市厨房市场内外优质客商,具体以“三个百一”为指导,通过“百里挑一”的源头选品,“百无漏一”的渠道服务,“百分之一”的盈利模式向导,在供应链服务中不断挖掘未饱和市场的增长潜力,在需求导向中,向上下游多个市场渠道延伸,通过集采助销进一步赋能市场

经营。

当前为辅助上下游产销需求对接,已计划与上海江阳市场优质水产经营大户形成合作,在省内打造海鲜中心仓,赋能市场内水产经营的同时向全国四大海鲜市场进行辐射。同时,为满足当前市场优质榴莲需求,已积极与马来西亚天然益美猫山王榴莲建立初步联系,争取达成代理合作,进一步满足市场优质榴莲供应需求。结合现有优质牛羊肉、水产、果品将整合资源,未来打造农都自有“农都牧场”“农都渔场”“农都果园”等产品系列,不断丰富产品及渠道网络,进一步拓展深化供应链服务,多措并举创造供应链服务新利润增长点。

(作者系农都公司投资分析员)

小农格局下的中国农业如何高质量发展?

文 / 邹刚

对农发集团发展的启示:农发集团的两大使命,一是保障粮食和重要农产品供应;二是引领示范现代农业发展。在我国和我省长期稳定的小农格局下,集团做好引领示范的关键是发展好现代农业服务。日本、韩国的地理气候条件和农业资源条件与我省相似度很高,借鉴日韩经验加快发展现代农业服务,包括基于土地整理的农地流转中间服务和生产托管服务、生物育种技术服务、产地物流汇集与交易服务、农产品品牌经营等,探索“碳交易+社会化服务”,对农发集团谋划明年和未来五年发展具有较强启示意义。

摘要:基于对农业高质量发展内涵、小农生产格局下中国农业实现高质量发展面临短板的理论阐述,针对性梳理日本、韩国等典型小农国家提升农业发展质量的国际经验。研究表明,保障供给、结构优化、质效提升、体系完善是农业高质量发展的重要特征,但小农生产格局下,生产效率低、成本高、品质和环保水平差等固有不足,使中国农业距离实现高质量发展尚存一定差距。提出中国可借鉴日韩两国推进结构性改革、健全社会化服务、强化科技创新、推进产业融合、造就新型农民队伍、推动绿色转型和夯实“软实力”的典型经验,以立足小农、服务小农、强化小农为政策主线,促进人、地、资金等关键要素的整合与流动,不断强化种业创新和装备创新,推动农户生产行为实现绿色转型,同时注重将增强“软实力”作为提升“硬实力”的有效补充。

关键词:农业高质量发展;小农生产;日本;韩国

党的二十大报告明确指出,实现高质量发展是中国式现代化的一项本质要求。具体到农业部门,实现农业高质量发展,可以说是中国式农业现代化的一项本质要求。当前,中国的发展环境发生了复杂深刻变化,经济实现高质量发展面临多重挑战。在此背景下,推动中国农业实现更高质量发展,以产业兴旺助推乡村整体振兴,进而更好发挥农业农村作为经济发展的“压舱石”、稳定就业的“蓄水池”和改革发展稳定“战略后院”的重要作用,事关稳住“三农”这个基本盘,从而使

中国在面对日趋激烈的国际冲击时能有一个稳定而又强大的战略后方。

长期以来,小农户是中国农业生产的基本面。小农生产存在的效率低、成本高、可持续性差和综合竞争力弱等固有不足,在很大程度上制约中国农业实现高质量发展。与此同时,中国多年实行增产导向的农业支持政策体系在推动中国粮食连年增产方面发挥了巨大历史作用,但随着农业生产结构性过剩的日趋严峻,片面强调增产对中国农业实现高质量发展造成的制约日渐

凸显。鉴于推动中国农业实现高质量发展的重要性和紧迫性,中国很有必要尽快破除业已丧失存在必要性的增产导向的政策体系,立足小农生产实际,加快构建一套服务小农、强化小农,着眼推动小农格局下中国农业实现高质量发展的新型政策体系。

那么,究竟应该如何构建新型政策体系?一个重要思路是,选取同中国农业在资源禀赋、发展阶段和高质量发展的制约因素等方面具有较高相似性,同时在构建提升农业发展质量的政策体系方面已取得

一定成效的国家作为典型案例,深入系统地梳理其近年来出台的旨在提升农业发展质量的政策措施,以供中国有选择性地借鉴和参考。基于此,本文选取日本和韩国这两个典型的东亚小农邻国为鉴,对其近年来围绕提升小农发展质量所出台的系列政策措施进行了系统梳理和分析,并基于此凝练出对中国政策体系构建的启示。

1 农业高质量发展的内涵

农业高质量发展内涵的现有阐述

当前,对“农业高质量发展”内涵的阐释主要有三种思路。第一种思路认为,“农业高质量发展”脱胎于“经济高质量发展”,因而“农业高质量发展”必然具备“经济高质量发展”倡导的“创新、协调、绿色、开放、共享”五大理念。基于此,学者们将创新水平、协调水平、绿色水平、开放水平、共享水平作为评价农业发展质量的直接依据。这一思路直接借鉴官方表述,具有一定说服力,但其不足同样明显。众所周知,农业只是国民经济的产业部门之一,“农业高质量发展”的内涵和外延显然不能直接等同于“经济高质量发展”。相比于第一种思路,阐述“农业高质量发展”的其他两种思路均较为主观。其中,第二种思路认为,农业高质量发展是一个包含多重维度的系统工程,需要综合发力。在这一思路下,产品质量、生态质量、结构质量成为农业发展质量的三个主要方面。第三种思路则从农业高质量发展最本质的特征进行阐述。例如杜志雄认为,农产品质量是品

牌经营的基础,是农业高质量发展的灵魂。相比于第一种思路,后两种思路虽更为聚焦农业部门,但做出相应阐述的理论依据不足,在一定程度上削弱了其学理性和说服力。

基于中央“一号文件”的文本分析

本文首先筛选新时代以来历年中央“一号文件”关于“农业”论述的一级或二级条目。筛选“农业”而非“农村”“农民”的考虑是,虽然“三农”是一个有机整体,“农村”“农民”同“农业高质量发展”密不可分,但

仅筛选“农业”条目能在有限篇幅内降低研究难度,也能有效避免过度扩大“农业高质量发展”的内涵和外延。筛选一级或二级条目的原因是,中央“一号文件”每个条目均具有较为清晰的问题指向,条目所包含的文本均是围绕该条目进行具体论述。之后,基于筛选的条目,总结提炼该条目的问题指向。最后,基于总结提炼的问题指向,归纳农业高质量发展的深层内涵(见表1)。

总结“农业高质量发展”应具有如下四个本质特征:

- (1)保障初级农产品的稳定供

表1 新时代历年中央“一号文件”的农业论述及其指向

年份	中央“一号文件”涉及“农业”的一级条目	问题指向
2013	一、建立重要农产品供给保障机制,努力夯实现代农业物质基础 三、创新农业生产经营体制,稳步提高农民组织化程度 四、构建农业社会化服务新机制,大力培育发展多元服务主体	产品供给 经营体系 经营体系
2014	一、完善国家粮食安全保障体系 三、建立农业可持续发展长效机制 五、构建新型农业经营体系	产品供给 质量效益 经营体系
2015	一、围绕建设现代农业,加快转变农业发展方式	质量效益
2016	一、持续夯实现代农业基础,提高农业质量效益和竞争力 二、加强资源保护和生态修复,推动农业绿色发展 三、优化农业生产结构和区域布局	质量效益 结构布局
2017	一、优化产品产业结构,着力推进农业提质增效 二、推行绿色生产方式,增强农业可持续发展能力 三、壮大新产业新业态,拓展农业产业链价值链 四、强化科技创新驱动,引领现代农业加快发展 三、提升农业发展质量,培育乡村发展新动能	结构布局 质量效益 质量效益 质量效益
2018	(一)夯实农业生产能力基础 (二)实施质量兴农战略 (三)构建农村一二三产业融合发展体系 (四)构建农业对外开放新格局 (五)促进小农户和现代农业发展有机衔接	产品供给 质量效益 质量效益 —— 经营体系
2019	二、夯实农业基础,保障重要农产品有效供给 (一)稳定粮食产量 (二)完成高标准农田建设任务 (三)调整优化农业结构 (四)加快突破农业关键核心技术 (五)实施重要农产品保障战略	产品供给 产品供给 结构布局 质量效益 产品供给
2020	三、保障重要农产品有效供给和促进农民持续增收 (十四)稳定粮食生产 (十五)加快恢复生猪生产 (十六)加强现代农业设施建设 三、加快推进农业现代化	产品供给 产品供给 质量效益
2021	(七)提升粮食和重要农产品供给保障能力 (八)打好种业翻身仗 (九)坚决守住18亿亩耕地红线 (十)强化现代农业科技和物质装备支撑 (十一)构建现代乡村产业体系 (十二)推进农业绿色发展 (十三)推进现代农业经营体系建设	产品供给 产品供给 产品供给 质量效益 质量效益 质量效益 经营体系

注:资料来源于历年中央“一号文件”。

给更加有力。2021年中央经济工作会议指出,要把提高农业综合生产能力放在更加突出的位置;随后召开的中央农村工作会议进一步强调,要切实保障初级农产品的稳定供给,这是“一个重大战略性问题”。当前,中国粮食产量已经连续七年超过1.3万亿斤,且总体呈现稳中有升的发展态势。但与此同时,仅2021年1至10月,中国农产品贸易逆差就达到史无前例的1140亿美元。在国际形势日趋复杂严峻,世纪疫情不断冲击全球农产品供应链的当下,立足国内供给,不断提高农业综合生产能力很有必要。基于此,结合当前阶段的现实需求,具有较高的综合生产能力,能够切实保障对初级农产品的稳定供给,是中国农业实现高质量发展最为基础,也是最为关键的特征。

(2)农业生产结构和区域布局明显优化。近年来,中央“一号文件”多次指出,要努力优化农业生产结构和区域布局,在充分保障重要农产品数量供给的基础上,着力在品种和质量维度提升其满足国民消费需求的能力。之所以在中央“一号文件”层面,对优化农业生产结构和区域布局进行多次强调,是基于深刻的时代背景。近年来,中国农业连年增产,但是诸如大豆、玉米等主要粮食作物,以及高品质小麦、高端水果、油脂等农产品对国外的依赖日渐增强,造成这一局面的直接原因是农业生产结构不合理。基于此,实现高质量发展的中国农业,在生产结构和区域布局方面应该有以下几个表现:一是以粮、经、饲为主

的作物结构实现协调发展。即在夯实粮食产能的基础上,逐步调增棉花、大豆和其他油料作物等经济作物,以及优质饲草的种植面积。二是品种结构更能满足国民多样化消费需求。这主要体现在提升高端、优质和特色农产品的产能。三是用地养地相结合的耕作制度进一步完善。以此,实现农地休养生息和资源的可持续发展。四是农业生产的区域布局得到进一步优化。以此从区域布局调整的角度,综合各地农业生产的区位、气候等因素,实现农业生产的供给侧结构性改革。

(3)农业质量效益和综合竞争力显著提升。当前,我国农业整体面临大而不强、多而不优的发展局面。主要表现为产业链条短、国际竞争力弱、供给不足与供过于求并存的结构矛盾突出、质量安全隐患尚未完全消除、绿色生产有待进一步加强等诸多方面。新时代,实现高质量发展的中国农业,应该实现质量效益和综合竞争力的显著提升。具体来说,主要表现为以下四个方面:一是产出高效。为此,应通过有序流转农地,发展土地托管、代耕代种等多种形式的社会化服务,从不同角度实现适度规模经营;与此同时,强化农业科技和装备支撑,为提高农业生产效率提供技术动能。二是产业融合。以此延长农业产业链,深挖农产品的附加价值,进而提高农业综合收益。三是质量可靠。为此,应切实推进农业面源污染防治,尤其是推进农药化肥的减量和增效。四是资源节约。通过发展节水农业、强化禽畜粪污和秸秆

资源化利用等多种手段,增强农业生产应对日趋严峻的资源环境约束的能力。

(4)立体式复合型现代农业经营体系得到进一步完善。当前,我国的现代农业经营体系已经初步形成。一个直接的体现是,380多万个家庭农场已成为中国农业生产的重要力量,这些家庭农场的户均经营面积达到134亩,其农业经营的规模效应得到初步显现;登记在册的农民专业合作社约有220万家,实现了对近50%小农户生产经营活动的有效组织和带动;接近1400万农民在市级以上农业产业化龙头企业实现稳定就业;在近95万农业社会化服务组织的助力下,约有7800万农户同现代农业实现有机衔接。然而整体来看,相比于数量更为庞大的小农户,上述现代农业经营主体的数量和质量尚需进一步提升,才能发挥更大的带动和支撑作用。基于此,在新时代,随着国家系列扶持措施的出台,实现进一步完善的以家庭农场为基础、农民专业合作社为中坚、产业化龙头企业为骨干、农业社会化服务组织为支撑的立体式、复合型现代农业经营体系将成为农业高质量发展的一个典型特征。

2 小农生产与中国农业高质量发展的内在关联

小农生产是当前和未来中国农业生产的基本格局

当前,小农户依然是中国农业生产的基本面。到2018年,实际经营面积不足10亩的农户数量占比超过85%。即便与两个“小农”邻国

日本和韩国相比,2020年,日韩两国户均农地面积分别为46.5亩和22.6亩,也明显高于中国。

一个基本判断是,中国的小农业生产格局在未来相当长一段时间内将得到保持。国际经验表明,小农业生产格局的改变必将经历一个漫长且艰难的推进过程。在这一问题上,同为东亚小农国家,农业资源禀赋、农耕文化同我国具有高度相似性的邻国日本即是典型例证。二战之后,日本建立了以自耕农为主体的小农业生产模式。随着本国二、三产业持续崛起和经济全球化深入推进,小农业生产格局导致生产率过低的日本农业,难以抵御来自本国其他产业部门和农业强国的竞争。为此,以1961年颁布《农业基本法》为转折点,日本开启了长达60年的推动农地流转的改革历程。此后,为了加速这一过程,日本先后出台《农地法》《农振法》“跨产品经营安定政策”“人与农地计划”和《农地中间管理机构法》等一系列政策措施,推动农地集中可谓不遗余力。但到2020年,全国耕种面积不足10公顷的经营主体占比依然达到44.7%。可以说,时至今日,日本小农生产的基本格局尚未得到根本改变。同日本相比,中国推动农地集中具有体制和先发优势,但同样面临起步晚、农民群体依然庞大等劣势。总体而言,很难在短期内实现适度规模经营的目标。因此,在未来相当长一段时期内,中国以小农户为基本面的农业生产格局将得到维系。

小农生产的固有不足制约着中国农业实现高质量发展

在当前阶段,小农生产所具有的生产效率低、成本高、品质和环保意识差等诸多固有不足,成为阻碍中国农业高质量发展水平进一步提高的主要原因。近40年来,在技术进步的推动下,中国农业的土地生产率大幅攀升,但是小农业生产格局下过低的土地装备率严重制约了劳动生产率的整体提升。到2019年末,农村人口和农业就业人口占比分别为39.4%和25.1%,相比之下,农业产值占比约为7.1%。这意味着,农业部门的生产效率仅约为二、三产业两部门的18%。同他国横向比较,中国农业部门的生产率仅为世界平均水平的64%,更仅是欧美等发达国家的2%。

基于规模经济理论,过小的生产规模不可避免地会推高要素成本。对陕西苹果种植户的调研数据表明,经营面积不足4亩的种植户,其化肥、农药和灌溉支出分别较9亩以上种植户高出约一倍;湖北的调研数据也显示,小规模农户粮食作物的生产成本较实现适度规模经营的农户高2.69个单位。高昂的生产资料成本,叠加人力成本,必将摊薄小农户的利润空间,不利于增加农民收入。基于全国农产品成本收益资料数据,到2019年,扣除耕地租赁和人力成本,每亩小麦、水稻和玉米的种植利润约为616元,已经处于低位;若将上述成本囊括在内,农民每亩则要承受30.53元的亏损。

此外,小农业生产模式整体不利于中国农产品的质量控制。据第三次农业普查数据,各类农业经营者受教育程度为初中及以下的占比为

91.4%,在广大西部地区,小学及以下文化水平的占比超过53%。绝大多数小农户的受教育水平不利于现代农业新技术的推广和普及,更谈不上品牌意识的建立。与此同时,兼业经营在农村地区已经成为常态,留守老人和妇女日渐成为农业经营的主力,为了节省劳力,大量使用农药和化肥成为自然之选。此外,在分散的小农生产过程中,国家难以制订统一的标准以实现对小农户生产、加工和运输活动的有力监管。事实上,即便制订统一标准,能否在分散经营的格局下,保证标准的严格落实也不容乐观。这些因素都成为制约中国农产品质量提升的重要原因。

3 日韩推动小农格局下农业高质量发展的经验举措

为了推动本国农业实现更高质量发展,自2012年以来,日本政府先后颁布实施了《农林水产地域活力创造计划》,两次大规模修订“农业宪法”《食物·农业·农村基本计划》,还在农协、米价等问题上推进了一系列深化改革。韩国推动小农高质量发展的政策出台虽不如日本密集,但自各类自由贸易谈判提速至今,也在加紧构建政策体系。整体来看,两国推动小农生产实现高质量发展的政策体系主要涵盖以下七个方面的举措:

推动农业结构改革,夯实小农业生产能力基础

夯实生产能力是推动农业高质量发展的基础。近年来,日韩两国均着力从“人”和“地”两个维度推进

农业结构改革。在“人”的维度,日本政府主要通过实施“认定农业者”和“农业法人化”等政策,以新型农业经营主体代替传统小农,并使之成为农业生产的主力。在“认定农业者”制度中,日本的主要做法是将规模更大、效率更高的各类农业生产经营主体认定为“认定农业者”,并向其提供定向扶持。在推动“农业法人化”的过程中,日本打出的政策组合拳是在降低各类企业法人准入门槛的同时,在行政审批、财政支持等多环节进行额外支持,以此进一步增强经营农业对法人企业的吸引力。

“地”的方面,日韩两国的总体思路是推动农地向部分农业经营主体集中,并且将设置农地流转中间机构作为推进农地集中的主要手段。2006年,韩国正式运行《农渔村公社及农地管理基金法》制度,规定相关农户可以把农地租赁或出售给土地银行(即农渔村公社),土地银行再次把此农地租赁或出售给专业农户。与之相比,日本的改革更为深化。2013年,日本首次赋予农地中间管理机构对拟流转农地的“中间管理权”。基于该权限,对于获得农民流转委托的农地,中间管理机构可以自行选择交易对手,而不必再次征得农民的同意。在此基础上,2020年在对《食物·农业·农村基本计划》进行第五轮修订时,日本进一步赋予农地中间管理机构对拟流转农地的“直接利用权”。也就是说,中间管理机构对获得委托的农地有权进行直接利用。

健全社会化服务体系,促进小

农户同现代农业有机衔接

在小农滞留的特定历史阶段,依然不能忽视对农业社会化服务体系的完善和健全,以此带动传统小农同现代农业实现有机衔接。对于日本和韩国,其健全农业社会化服务体系的努力主要体现在以下三个方面:

一是拓展和丰富农业生产性服务业的范畴和内涵。以日本为例,其农业生产性服务业囊括的业务领域已不再局限于狭义上的代耕、代种和代收,而是衍生出其他多种类型。具体包含旨在提升小农户适应新的农业科技和经营模式的人力资本服务;辅助小农户完成产品交换或价值实现的农产品营销和推广服务;农业信贷和保险服务;为小农户生产经营活动提供的管理咨询服务等。

二是大力扶持本国农业生产托管服务的发展。早在20世纪90年代,日本在《农村振兴法(修订)》和《食物·农业·农村基本计划》等法律和文件中,即将生产托管作为提升农业规模经营水平的重要举措。时至今日,日本的农业托管已经衍生出作业托管、农地托管、经营托管等多种形式。为了提高托管服务的组织和运营效率,更是出现了农业(振兴)公社等公益性财团法人以及各地农业主管部门主导成立的托管服务中心等旨在撮合托管交易的中介组织。

三是进一步完善面向小农的产销服务。在生产端,韩国重点鼓励社会资本进入生产资料的生产和销售部门。为了便于比价,还由政府

主导建设了生产资料采购网站。在销售端,韩国较为注重发挥农协系统的组织优势,为小农户提供农产品代销服务。具体运作机制是:首先,由基层农协大量接收小农户的农产品;之后,依靠农协内部完善的组织体系,将农产品汇集至农协独资或参股经营的农产品批发中心;最后,通过竞价采购系统,完成农产品的批发销售。为了保护小农权益,韩国政府规定,在上述代销过程中,农协收取的手续费不能超过销售额的7%。

推进一二三产业融合,提升小农生产的附加值

日韩两国非常重视通过推动传统农业同各自发达的二、三产业的有机融合,以此延长农业产业链、提升价值链。其中,日本对通过推动“六次产业化”,提升小农生产的附加值寄予厚望。无论是2013年颁布的《日本复兴战略》《农林水产地域活力创造计划》等纲领性文件,还是分别于2015年和2020年大规模修订的“农业宪法”《食物·农业·农村基本计划》,抑或是聚焦乡村产业发展的专门法律《六次产业化·地产地消法》,“六次产业化”均是高频词汇。在这些法规和文件中,日本设定了借助“六次产业化”将约1万亿的农业产值放大10倍的发展目标。为了实现这一总体目标,日本从主体准入、农地功能转换、产品地产地消等多种维度制定了对“六次产业化”的扶持措施。

同日本相似,韩国同样高度重视推动本国农业的“六次产业化”。韩国政府认为,鉴于农业存在弱质

性、高风险性等特征,为了增强社会资本投资“六次产业化”的信心,国有资本应该发挥表率作用。由于农民的专业知识参差不齐,为此,各地农业部门均设立了为农民提供产品开发、包装设计和市场宣传等服务“六次产业化”支援机构。此外,韩国政府同样为推进“六次产业化”提供充裕的资金支持。韩国农林畜牧食品部于2013年8月出资70亿韩元,吸纳社会资本30亿元,主导创设了总规模为100亿韩元的“第六产业共赢基金”。同时,中央和地方财政对购置加工、运输和流通设施的“六次产业化”经营主体联合给予高达80%的财政补贴。在该项政策首次实施的2014年,补贴总额即超过了30亿韩元。

造就新型农民队伍,以人的高质量带动小农生产高质量

农民是农业生产的主体,没有农民群体的高质量,就难言农业生产的高质量。近年来,日韩两国正在通过认证人才、吸引人才和培育人才等综合手段,努力造就各自高质量的农民队伍。

一是推进新型职业农民的认定,实现“认证人才”。在“二兼滞留”问题日益严峻的当下,造就新型农民队伍的一个重要思路是,对专业、高效和稳定的农户进行认证,从而将其同其他零散农户进行有效剥离。通过给予其特殊扶持,将有限的农业和财政资源向这一群体进行集中,以此帮助其实现农业生产的做大做强。在这一方面,日本的做法是实施“认定农业者”制度。到2020年3月,日本共认证了23.4万

“认定农业者”。相比于零散和兼业农户,这一群体将在大田作物的直接支付补助金、涉农贷款、农业领军人才综合补助金、税收等方面享受特殊优惠。

二是着力吸引青年人才进入农业领域,实现“吸引人才”。为了吸引人才,有效应对“接班人”危机,最为直接和有效的应对办法是在增强农村本地青年从农意愿的同时,着力吸引城市青年返乡创业。自2009年开始,韩国出台了《“归农·归村”综合对策》《“归农·归村”定居补助事业方针》等系列文件,从创业、购房、设施修缮、农业实习和生产咨询等农村生产生活的各方面,向有意愿从事农业的青年人提供帮扶和指导。

三是加大对农民群体的培训力度,实现“培训人才”。时至今日,日本已形成了包括综合性大学的农学部、农业和农科类大学、中等农业学校在内的农业培训体系,做到了对“认定农业者”“基干农业者”、新入农的年轻农业者在内的各类农民群体的培训全覆盖。尽管到2020年末,韩国农业人口仅约230万人,但其由三个体系组成的农业教育网却遍布全国。第一类是由农业高中、农业专门大学、农协专门大学和农科大学等组成的正规农业学校;第二类是由韩国农业振兴厅主导的中央、道、市郡和邑面等四级农业教育;第三类则是各种民间组织开办的农村社会教育。

强化智慧农业和生物技术创新,为传统小农生产提供新动能

当前,为了突破农业人口流失、

老龄化和有限农地资源禀赋对传统小农生产实现高质量发展的制约,日韩两国近年来高度倚重智慧农业和农业生物技术的发展。智慧农业方面,聚焦农业竞争力的纲领性文件《农林水产地域活力创造计划》强调,日本要着力发展农业信息技术、人工智能技术等工业4.0技术。为此,农林水产省于2013年底专门设立了“实现智慧农业研究小组”,由其专司绘制日本智慧农业发展的路线图。在增强制度供给的同时,日本还注重强化对智慧农业的资金支持。在2021年农业财政预算中,仅智慧农业的技术推广一项,就被列为96项重点领域之一,并给予55亿日元预算。

2019年4月,韩国发布《未来农业科技战略》,计划在生物育种、残留农药和废弃地膜的生物降解、动植物疫苗以及下一代农用生物新材料等四个领域实现突破。在随后的2020年8月,韩国国家科学技术咨询会议审议通过了《科学技术未来战略2045》,再一次强调了农业生物技术对韩国农业应对未来资源枯竭挑战的重要意义。为了加快农业生物技术的转化利用,2019年4月,韩国宣布成立新育种技术商业化中心,由其领导全国生物技术的转化,并给予760亿韩元的预算支持。1997年,韩国的种子市场65%的份额被外国公司控制,经过20年的扶持和推动,到2017年,韩国大米、大麦和大豆等主要粮食作物以及白菜、辣椒等主要蔬菜作物的种子已经实现完全自给,其他主要蔬菜品种的种子自给率也超过95%。

4 日韩典型经验的启示与政策建议

日韩推动小农高质量发展的经验对中国的启示

日韩两国通过采取上述综合举措,着力推进本国小农生产实现高质量发展的努力,对中国推进农业高质量发展具有如下启示。

(1)立足小农、服务小农,强化小农是推动小农高质量发展的主线。在当前和今后相当长一段时期,小农户均是中国农业生产的基本面,这是中国推进农业高质量发展所面对的基本农情。也就是说,试图推动中国农业实现高质量发展,补齐小农生产在生产效率、成本收益、环境保护和综合竞争力等维度的短板是绕不开的命题。为此,应将日韩两国的努力作为参考,将立足小农、服务小农、强化小农作为推动中国农业实现高质量发展的主线,通过构建组织、服务和提升小农的政策体系,促进中国的小农户和现代农业实现有机衔接,这是小农生产格局下的中国农业实现高质量发展的现实之选,也是务实之选。

(2)促进人、地、资金的整合与流动是推动小农高质量发展的基础。人、地、资金是农业生产不可或缺的支撑要素。对于中日韩三国来说,传统小农生产在人、地、资金三方面面临着相似的困境:人的方面,普遍面临着劳动力流失、老龄化加剧的难题;地的方面,则面临地块狭小、分布细碎零散的资源禀赋制约;资金方面,均需面对农业农村资本短缺的困扰。为了增强人、地、资金对推动小农生产实现高质量发展的支撑作用,中国

可参考日韩经验,努力促进人、地、资金的整合和流动:通过培育新型职业农民、鼓励青年人返乡创业等综合手段,促进农民队伍的提档升级;通过农地流转,加快农地向部分农业生产经营主体集中,实现农地资源的优化组合;发挥政府资金的引导作用,撬动社会资本投资农业农村,为农业高质量发展注入源头活水。

(3)强化种业创新和农机装备创新是推动小农高质量发展的关键支撑。通过强化农业科技创新,以土地生产率的提升抵消土地装备率的短板,进而实现劳动生产率的整体提升,是土地装备率低下的日韩两国的共同选择。与日韩相比,我国农业生产的土地装备率更低。为了同新大陆国家和部分凯恩斯国家的农业部门展开国际竞争,以农业科技创新进一步挖掘土地生产率的潜力成为关键之选。为此,我国亟需选择若干创新能力薄弱但却事关发展全局的关键领域,展开集成攻关,以此为推动农业高质量发展提供强大科技支撑。在此背景下,鉴于我国在种业创新领域仍面临诸多“卡脖子”困境,更有高达40%的农产品尚未实现全程机械化,而种业创新和农业机械创新恰是全球农业科技创新竞争的战略前沿和关键高地。基于此,我国很有必要集中科技资源,尽快实现上述两个领域的创新突破。

(4)推动农户生产行为的绿色转型是推动小农高质量发展的重要方面。能否将绿色低碳要素有效导入小农生产,推动农户生产行为的

绿色低碳转型,是事关中国农业能否顺利实现碳达峰、碳中和的关键。为此,可以以日韩两国的做法为鉴,从宏观、中观和微观三个层面推进这一转型历程:一是从宏观层面,以“绿箱政策”替代“黄箱政策”,推进中国农业支持政策体系整体实现绿色低碳转型;二是从中观层面,通过推进社会化服务,尤其是生产托管服务,以标准作业、统一服务的形式,将绿色低碳理念导入托管过程,从而实现对小农户生产行为的绿色低碳替代;三是从微观层面,通过实施诸如“肯定列表制度”等具体举措,切实规范小农户的生产行为。

(5)提升小农生产的“软实力”是增强“硬实力”的有效补充。和日韩两国相似,小农生产格局下的中国农业既面临农业资源禀赋的天然短板,也具有农耕历史悠久、农业文明灿烂的文化优势。对于前者,可通过推动农业结构改革、健全社会化服务体系、推进一二三产业融合和强化农业科技创新等综合手段,在破除资源禀赋制约的同时,努力增强中国农业生产的“硬实力”;对于后者,则可借鉴日韩经验,更加注重对中国农产品品牌资源的重塑和对农耕文化的挖掘与传承,筑牢中国农业生产的“软实力”。以“软实力”为“硬实力”提供有效补充,进而形成推动小农生产格局下的中国农业实现高质量发展的合力。

本文来源:马红坤,曹原.小农格局下的中国农业高质量发展:理论阐述与国际镜鉴[J].华中农业大学学报(社会科学版),2023(1):12-22。

(作者系集团产研中心主任)

世界最新农业科技进展情况

文 / 金圣浩

近日,《2023 全球农业研究热点前沿》《2023 研究前沿报告》等报告陆续发布,其中涉及到了世界农业科技研究的最新进展,本文选取其中几项作进一步的介绍

食品工业方向:植物肉与细胞培养肉的替代性研究

联合国粮农组织曾预测,到2050年全球肉类需求将达到4.55亿吨,比2005年增长76%。因此,为了减少动物养殖带来的负面影响,学术界和工业界正在努力探索利用非动物来源材料生产肉类,尤其是利用细胞培养工程和组织工程技术,在体外培养动物肌肉组织作为食用材料,这类肉产品被称为细胞培养肉。2001年荷兰政府资助高校开展培养肉研究,2002年美国国家航空航天局资助开展培养金鱼肉研究。2013年,荷兰科学家首次研发出可食用的培养肉,随后成立公司推动培养肉商业化生产。2019年,南京农业大学科研人员利用猪肌肉干细胞培养出中国第一块细胞培养肉。随着技术的不断发展,细胞培养肉的成本也在逐步降低,2021年以色列细胞肉公司FMT开发了一种在反应器中高密

度培养动物细胞的技术,且开创了培养基过滤再生专利技术,将实验室培养鸡肉的价格从2019年的150美元/磅降到了3.9美元/磅。随着新技术的开发和成本的逐步降低,细胞培养肉的研发和生产将持续受到关注。

植物保护方向:NLR免疫受体介导的植物免疫机制研究

农田植物病害防治对粮食安全、生态安全、人民健康都有非常重要的意义。利用抗病基因进行抗病育种是防控植物病害最为有效的手段之一,其中最具有利用价值且应用最广的一类是被称为NLR(胞内核苷酸结合富亮氨酸重复序列受体)免疫受体的抗病基因,该类基因是植物免疫系统中最大的一类抗病基因。由此,NLR免疫受体介导的植物免疫机制成为了植物免疫研究领域的热点前沿,并不断取得新进展。牛津大学于2018年发表的文章系统综述了25年来抗性基因的克隆以及9种抗性机制,其中包括NLR与病原体的结合这一重要机制。于2019年发表在《科学》(Science)上的文章则重建了一种具有免疫力的植物NLR抗体复合物,用于研究植

物NLR激活的生化机制。

分子育种方向:基因编辑技术更广泛的运用

基因编辑是一套广泛应用于生物育种和生命医学的技术,用于在所需位置操纵生物体的基因,各国企业和科研机构正在广泛利用它来开发感兴趣的动植物新性状。与转基因技术的开发侧重于谷物和油料作物不同,基因编辑的研究重点更加多样化,作物和性状有所不同,大约蔬菜领域占23%,水果占7%,而观赏植物、豆类和饲草各占3%。在蔬菜方面,基因编辑富含 γ -氨基丁酸的西红柿已于2021年在日本实现商业化。到2023年基因编辑绿叶蔬菜系列食品,预计将通过零售渠道和餐厅进入美国市场。豆类方面,基因编辑高油酸大豆也于2019年在美国上市销售。在中国,我国在基因编辑方面进展迅猛,我国近期开发出了针对植物优化的CRISPR/Cas12i3的编辑载体,大大提高了在植物中的基因编辑效率。除了在作物育种方面的巨大作用外,基因编辑技术在动物育种方面也有了长足的进步,近日,英国科学家通过基因编辑技术创制了抗禽



流感的鸡,美国研发出了抗牛病毒性腹泻病毒的牛,我国的首农集团也创制出了抗蓝耳病的基因编辑猪。在接下来的几年内,基因编辑技术将会持续成为动植物育种的热门技术。

智慧农业方向:水果采摘农业机器人应用研究

农业机器人是在农业生产过程中运用人工智能、机械和自动化技术的机器人,已逐渐替代人工和部分农用机械成为农业生产中的重要工具。运用采摘机器人代替人力不但可以降低劳动强度,还可提高劳动效率,帮助解决劳动力稀缺的难题,成为了国际农业装备产业技术

竞争焦点之一。对于水果采摘机器人,由于自然条件下水果所处的背景十分复杂,被枝叶遮挡或者果实之间叠加的现象非常普遍,严重限制了机器视觉系统的识别,因此,水果采摘机器人的识别与定位方法成为研究热点。去年11月,西北农林科技大学研发的苹果双臂采摘机器人,完成了果园实地试验,相较于美国华盛顿州立大学的苹果采摘机器人,目前西北农大的苹果采摘机器人在多方面实现了赶超:一是识别时间快,华盛顿州立大学是1.5秒,西北农大为0.015秒;二是采摘方式灵巧,华盛顿州立大学采用拉拽分离,西北农大则采用仿生旋转拉拽,能耗小;三是采摘手臂多,西北

农大成功创制的双臂苹果采摘机器人,两臂协同,大大提高了整机采摘效率。目前全球农业机器人市场发展非常快,且每年都在持续增加,目前全球大概有70万个不同智能程度的农业机器人。近5年来,我国农业机器人需求量保持38.6%的增长。

(作者系集团产研中心职员)

农发集团品牌生态圈建设的思考

文 / 沈双莉

品牌建设事关高质量发展,是一项长期性、战略性任务。习近平总书记强调,要推动中国制造向中国创造转变、中国速度向中国质量转变、中国产品向中国品牌转变。农产品企业应抓准时代机遇,加强品牌顶层建设,形成品牌生态。

一、农发集团品牌建设现状

作为浙江省唯一一家涉农功能性国有企业,农发集团在品牌化运作方面卓有成效。内部品牌建设稳中有进,活力不断增强。集团“十四五”规划指出,要打造品牌渠道体系。集团目前内部品牌建设主要划分为:产品品牌,如集团优质农粮产品品牌体系“浙粮”“如意”“太阳岛”等;管理品牌,如以提高流通效率为核心的“新农都”市场管理品牌、农都“城市厨房”经营品牌和城乡品质农贸市场运维品牌等,构筑轻资产专业化运营能力。产业链条建立健全,内生动力助力发展。集团逐步加强科技人才培养,增加与高等院校科研机构交流合作,提升内部科研力量凝聚性。围绕粮食安全和食品安全两个安全,数字化建设初见成效,陆续上线粮食收储可视化、粮食线上新零售、农产品交易、浙里帮

消费帮扶、数字化种植基地等数字化应用,推进涉农资产整合、类蔬菜加工板块、乡村产业等领域整合,提升农粮主业集中度、竞争力和抗风险能力。品牌营销方式多样化,线上线下同步发力。集团品牌通过组团推介会、农博会、区域特色文化节等活动,提升认知度和知名度。在下沉市场具有一定优质客户群体。“浙粮”已初步形成集商超卖场、自营批零、加盟代理为一体的线上线下联动的销售网络体系,拥有实体网点近500家,区域覆盖全省大部分县区。

二、问题分析

尽管农发集团品牌建有一定成

效,但是与中国式现代化视域下农业品牌在全面推进乡村振兴、加快建设农业强国等战略中的重要角色相比,仍然一定问题。

一是认知单一化。对比外部企业品牌建设以及集团“十四五”规划品牌文本数据,企业品牌建设网络矩阵显示,集团品牌建设网络较为简单,对于如何将品牌价值转化为商业模式转型动力等理解不深。缺乏市场导向,缺乏对外部市场需求和消费者需求的反馈机制。存在农产品区域公用品牌、企业品牌与产品品牌等概念混淆、品牌资源运用不充分等问题。

二是产业分隔化。企业产业纵向同质化。从产业形态看,部分产

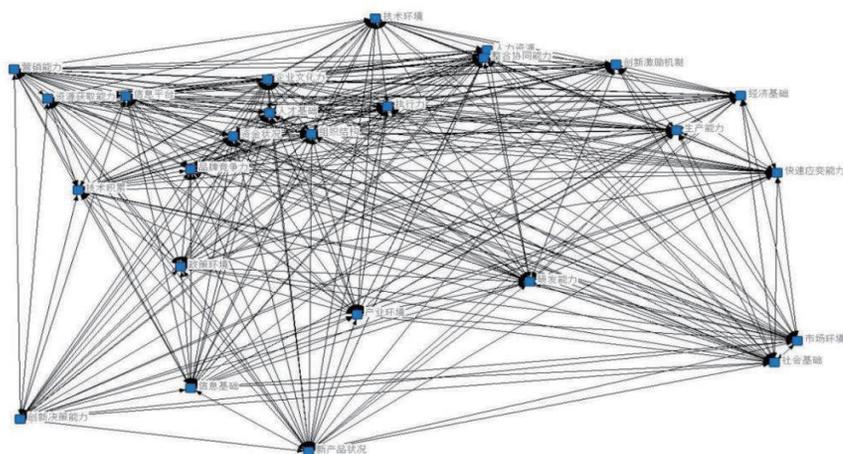


图 1. 企业品牌建设要素网络

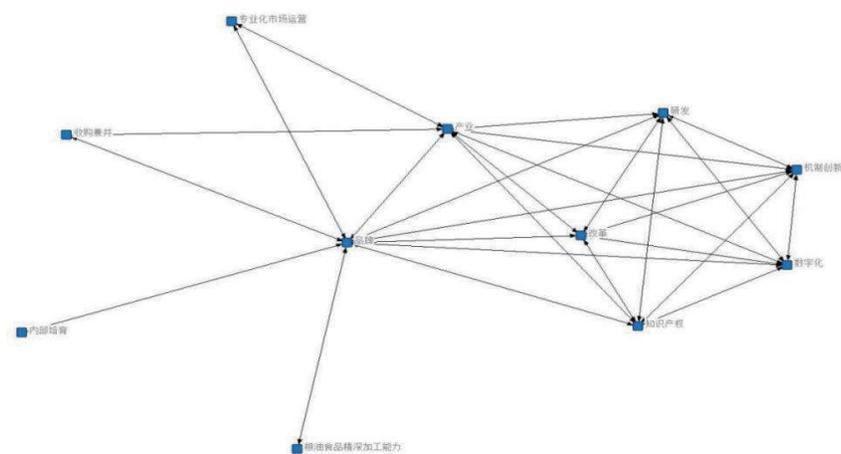


图 2. 农发集团品牌建设要素网络

品缺乏具有多种价值形态、高附加值的产品,产业定位不清晰。企业产业横向分隔化。品牌整体化、组织化、联动性较低,缺乏协同推进机制。

三是产品初级化。产业化程度不高导致品牌附加值难以提升。一方面,随着农业现代化发展水平的推进,虽然农业价值链附加值不断提升,但整体水平相较其他产业仍然不高。另一方面,集团全产业链数字化改革赋能农产品精深加工能力、种业种质培育、品牌营销等方面仍然相对较弱,无法为产品附加值提升赋能。

四是营销程式化。品牌发展离不开市场营销,但营销不能靠程式堆砌,更不能“拿来主义”。互联网时代要求品牌方与消费者需要建立更加多元和可持续的互动关系。目前集团发展仍以传统营销方式为主,主要依靠建立全省销售网点进行销售,与现代化企业发展需要脱节。

五是专业人才短缺化。品牌的建立发展、推广营销以及后续管理

维护、动态调整、附加值提升延展是一个非常复杂的系统工程,需要有专业的人才去有规划地推进。目前,集团缺乏具有品牌建设专业知识和能力的人才,导致品牌建设内生动力的严重不足。

三、粮食企业全产业链经营的经验借鉴

(一)中粮集团的全产业链经营模式

中粮集团通过对全产业链条下各环节进行严格把控和管理,促进三产融合发展,推动粮食全产业链的发展不断转型升级。

中粮集团产业链上游借助“农业综合服务平台”模式的推广,订单农业、粮食银行、农机农资服务和农业金融服务等方式的应用,来保障优质原粮供给。借助其在国内外农产品庞大的收储物流能力,通过覆盖全球的贸易网络,进行大米、小麦、玉米、大豆等农产品的进出口贸易。中粮集团的产业链中游主要为粮食作物的初加工与深加工环节,通过将有协同效应的产业集聚,实现上中下游各个环节的有机协同,降低成本,以工促农,工业反哺农业。中粮集团产业链下游,主要是食品制造和品牌引领推广,产品架构趋向“大宗+特种”。通过中粮集团各事业部品牌建设推广,不断拓展食品、奶制品、油脂品等各种产品的销售,延长产业链和提升价值链,实现中粮集团全产业链的立体式发展壮大。

(二)光明食品集团的全产业链食品品牌建设模式

光明食品集团紧紧围绕“食品产业与供应链、城市食品保障服务与资产管理”两大核心业务。一方面聚焦旗下各产品品牌的积淀

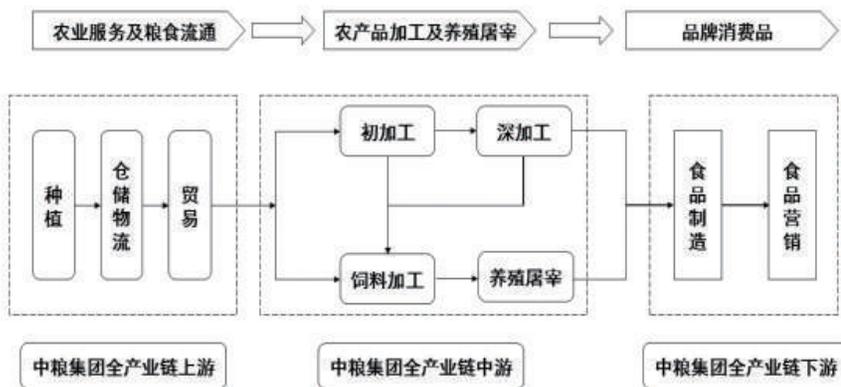


图 4. 中粮集团的全产业链经营模式

发展,为上海市民提供安全、优质、健康的食品,充分融入上海市民的日常生活,成为上海市民的“米袋子”“菜篮子”“奶瓶子”。另一方面提升集团供应链布局,探索“产业+服务”融合共生的组织形态变革,构建光明城市服务新品牌。打响城市厨房品牌,完善城市服务网络体系,依托社区食堂、功能门店等线下业态载体,以及各类线上社区服务平台,通过构建“原料供应+中央厨房工厂+城市厨房终端+物流配送”的模式,提出上海整个城市主副食品供应的厨房解决方案。

四、优化策略分析

品牌的运作需要有打持久战的耐力和勇气,更需要采用科学的原理和方法。

一是辩证理解品牌与产品的“二律背反”。品牌与产品的辩证统一。产品和品牌是一对相互影响、相互制约的组合。品牌是决定商品与服务价值认知的框架,影响消费者对产品价值品质感知;产品通过产品功能利益和代表品项,去影响消费者对品牌的感受与评价。因而需要重视品牌建设,同时不能忽视产品的核心价值。持续发挥科技“引擎”作用。必须以科技创新为先导。积极主动对接科研院所、高等院校、先进单位等牵头的农业高新科技项目,深化大数据、物联网、精深加工等新技术赋能,推动产品品类跃迁成为品牌,持续探索品牌附加值提升的新路径。以模式创新为支撑。以模式创新为支撑,拓展品牌发展的新空间。持续推动商业模

式转型工作,积极鼓励支持所属企业从原有的生产什么,就销售什么的传统商业模式向注重市场调研、市场营销、市场需要什么,就生产什么的现代商业模式转型。

二是强化品牌的战略管理。品牌建设是系统工程,也是一把手工程,要明确职能职责、强化责任分工。系统规划农业品牌建设,编制集团农业品牌建设发展战略规划,摸清具体产业品牌底数、规划建设路径、明确品牌建设策略,按照“一年打基础、三年见成效、五年大发展”思路,系统推进品牌建设。探索成立集团农业品牌建设工作领导小组,牵头负责集团品牌整体建设工作,加强政府有关部门的沟通协作和政策研究。加强国内国际有关协会、机构的对接合作,协调构建品牌发展体系,组织或参加市场化办会办节办展,协调落实公共资源广告投放,拓展新媒体新销售渠道等,推动品牌产品或管理输出。加强与专业咨询机构的沟通对接与战略合作,支持专业第三方开展农业品牌建设调查研究、规划设计、标准研制、培训咨询、活动策划、营销推广、宣传推介等工作,普及传播品牌知识,挖掘企业文化,提高品牌知名度,提升市场占有率。

三是找准品牌“生态位”。形成“大农发”品牌生态圈。品牌投资建设的关键点就是进行品牌整合,通过内部规模效应建立泛产业链优势。可以探索形成以“大农发”生态圈为指引的产业链经营集团式品牌,通过打造大型强势品牌,形成全省乃至全国著名商标,直接实现产

销无缝对接,从源头上确保食品安全、建立全程可控的标准化作业体系、建立具有核心竞争优势的商业模式。分品种创建重点品牌。聚焦内外部资源禀赋和预期增量空间,通过主责主业划定、培育特质产品等达到农发集团内部品牌产品生态圈内“生态位”不重叠或少重叠。加快推进“浙粮”“浙油”主力产品品牌、“浙里帮”数字化平台、“农发·城市厨房”管理品牌建设,通过保持独特产品附加值来满足消费者需求,充分挖掘品牌利润池。

四是强化“软实力”保证。深化用户思维。盒马“鲜生”、山姆超市“储备式采购”、胖东来“心力”型企业等,均瞄准了现代客户消费理念,因而农发集团品牌建设需要找到或者建立目标消费者圈层,形成“需求做引流、价值做留存、生态做转化、利益做裂变”的品牌生态闭环。完善专业人才梯队建设。建立涵盖农业、食品、营销、传播、政策研究等专业领域的农业品牌建设专家库。积极与全省各地有关科研院校对接,与浙江大学等农业品牌孵化优势高校建立长期稳定的人才培训合作,以高质量人才支撑大农发生态圈层品牌运营管理工作。从种子精神中汲取养分。品牌文化是企业品牌精神情感境界的体现。集团需要探索以种子精神为指引,不断培育塑造特色品牌文化体系,积极依靠媒体平台建立强势品牌认知,让品牌成为企业经营发展历久弥坚的软实力。

(作者系集团党委组织部职员)



跑出共同富裕“农发”新模式

文 / 赵沈霞

“浙江要在推进共同富裕中先行示范。”习近平总书记考察浙江时，对浙江高质量发展建设共同富裕示范区提出希望。农发集团备受鼓舞，笃之于行，坚持以“助力共同富裕、服务美好生活”为企业使命，深入推进“三核四业”战略目标，以排头兵的姿态，锚定粮油收储保供、现代农产品流通、乡村产业运营、特色种业发展等赛道持续发力，敢啃“硬骨头”、勇涉“深水区”，让共同富

裕看得见、摸得着，不断把共同富裕美好蓝图变为实景图。

科技助农，激活共富“强引擎”

农发集团坚持把科技创新摆在促进企业高质量发展和服务全省重大战略的核心位置，聚焦核心主业和产业优势领域，积极探索出科技强农、服务惠农的共同富裕新路子。

粮食集团深入实施“藏粮于地、藏粮于技”发展模式，在嘉善建设

2.2万亩规模化优质粮源示范基地，实现连片种植、机械耕种和科学管理，组建成立“嘉善县善农粮油专业合作社”，建设“善农粮食烘干中心”，为种粮大户提供全程机械化作业、数字农业、烘干加工、农产品营销等一站式综合农事服务，在带动当地农民丰产增收的同时，进一步提升优质粮源控制能力。

种业集团深入构建“育繁推”一体化种业体系，联动科研院所及高

校科研资源,与中国水稻所、浙江省农科院、浙江大学等开展合作,牵头组建浙江省油菜育繁推种业创新平台,共建“浙江现代水产种业协同创新中心”,通过自主创新与引进开发两手抓,为全省农民带来了一批又一批的优良品种,持续提高农业质量效益和竞争力,既稳住全省的“粮袋子”,又鼓起农民的“钱袋子”,让更多农民搭上增收致富的科技快车。

拓宽销路,搭建共富“产销桥”

农发集团聚焦农产品流通领域,积极发挥全省农产品批发市场购销渠道优势和枢纽辐射作用,帮助我省山区26县和省外结对帮扶地区采购帮销名优特色农副产品,助力“小生产”对接“大市场”,让“山货”走出大山。

衢州新农都公司先后开设了“水库移民创业一条街”、“消薄”专区,为12个乡镇59个移民村、21个经济薄弱村提供稳定收入来源,带动种养殖基地50余万亩,年销售当地农产品10万吨。诸暨新农都公司开设“共富交易区”,在绍兴市诸暨市东和乡开通两条“共富公交”线路,联接12个行政村,让新鲜“土货”直达诸暨新农都农产品批发市场,为村民增收90余万元。长兴新农都公司政企共建“壮大村集体经济一条街”,吸引长兴县内44个村镇共计购买71间商铺,向其提供销售渠道对接、产销信息对接等一系列服务,开设5年来,共富分红2940万元,参与共建的53个村每年收到“共富红包”41万元。

农都公司积极探索“党建+直播”新模式,为直播带货装上“红引擎”,党员干部当起“主播”,通过云端“吆喝”,推动“农发·城市厨房”特色山区优质农产品走出实体,有效推动企业、直播短视频行业融合共建、互促共提。积极打造“造物节”,成功举办金秋采购节、杭州吃货节、赶潮年货节等各类主题活动20多场,超35家省、市媒体聚焦报道,曝光率超2000万人次。承办安徽省池州市绿色食品(杭州)推介会、“金色德令哈,牵手亚运会”推介会、杭州商务对口合作支援帮扶系列活动,推动优质农产品消费、提升农产品品牌影响力、带动乡村产业升级,助力贫困地区农民脱贫致富。

情系民生,念好共富“帮扶经”

实现共同富裕,农民是主体、集体是基础、机制是关键。农发集团有效助推新型集体经济发展,不仅要做强集体经济,还要带富群众。

实业公司创新运作“浙里帮”数字化消费帮扶项目,搭建“浙里帮”小程序平台,形成线上线下销售联动,全流程打通消费帮扶供需链条,全力参与我省山区海岛“26+6”县共富农产品建设。依托“浙里帮”视频号、公众号,形成产地故事、产品测评、知识科普等多个栏目矩阵,推动农副产品走向前台,受到浙江消费者的欢迎。目前,“浙里帮”项目已为全省7000多家政府机关、企事业单位,17万人提供一站式消费帮扶解决方案,通过贴心的帮扶,带动全国、全省上百个帮扶地区农民得实惠、增收入,累计帮销金额达2

亿元,其中带动山区海岛“26+6”县约250万元。

乡投集团聚焦服务乡村振兴,着力搭平台、壮产业,继续深耕全域土地整治、发力后端产业导入领域,有力推进传统农业转型和新业务新项目再造,逐步构建“政府主导、企业主体、乡村主场、农民主人”全省乡村产业高质量发展服务体系,力争成为国内一流乡村振兴综合服务商,目前发展版图逐渐深入浙西南腹地,先后承接温州龙港市全域土地综合整治与生态修复工程合作开发、丽水市莲都区“大搬快聚富民安居”共建共富等一批大项目,为助力我省乡村振兴和共同富裕示范区建设贡献力量。

产投公司坚持践行服务全省“三农”和支持小微企业发展的宗旨,发挥普惠金融“支农支小”的作用,深耕数字农业、科技育种、智能农业、合成生物等领域企业的合作投资,积极为集团产业链提供金融支持,竭力满足农民和农业项目的信贷资金需求,为助力共同富裕提供“硬核”动力。

从精准帮扶到乡村振兴,从共富共享到助力地方经济高质量发展,农发集团坚持以习近平总书记考察浙江重要讲话精神为指引,始终把企业发展同“共同富裕”的伟大目标结合起来,认真践行“助力共同富裕、服务美好生活”企业使命,充分展现窗口建设者、维护者、展示者的卓越奋斗,奋力书写扎实推动共同富裕的“农发答卷”。

(作者系集团党群部挂职锻炼干部)



放歌新时代 领跑新风尚 浙江省农发集团第二届“种子文化节”圆满收官

文 / 集团党群工作部



“收粮了！收粮了！”“你们粮库在哪儿啊？”11月30日，一幕发生在东北黑土地上的“收粮大戏”正在浙江杭州农发·城市厨房上演。作为浙江省农发集团第二届“种子文化节”集中展示活动节目之一，情景剧《跨越2000公里的双向奔赴》引得现场阵阵喝彩、嬉笑连连。

迎着新时代的春风，种业集团员工一曲《种未来》，奏响了科技创新打造高能级种业科研大平台之



歌；盛夏的青翠饱含生机，乡投集团《最美新农军》铺陈开一幅“政府主导、企业主体、乡村主场、农民主人”乡村振兴新画卷；秋天满载丰收的喜悦，浙粮集团《耕耘之路》传唱起“要读懂一粒米的希望，就要经历春耕秋收的辛劳”；四时八节、初心如一，种子文化之歌《向阳》书写出一份风生水起、蹄疾步稳的“一路高歌，一路向阳”新答卷。

一颗小种子，蕴藏无穷力量。它饱含人民重托、承载百姓期许、肩负光荣使命、担起时代大任。春耕秋收，农发人从一颗种子出发，“以至诚追求卓越，以活力创造未来”。

凝心聚力，打造“种子文化”金名片

阳和启蛰，品物皆春。今年三月底，省农发集团举行第二届“种子文化节”开幕式暨二级企业“一把手”谈种子文化活动。自首届“种子文化节”以来，农发集团高度重视企

业文化建设工作，认真做好“种子文化”的宣贯落地，提炼总结了各具特色的子文化。在开幕式上，集团各二级企业“一把手”交流各自公司在文化建设方面的经验、做法和成效，以“种子文化”为核心的“1+N”文化体系已初步形成。

“种子文化建设虽然取得一定的成绩，但是面对新形势、新任务、新挑战，依然任重道远。要充分发挥文化凝心、文化践志、文化促企、文化传情的作用，必须加强种子文化的向心力、创新力和发展力上久久为功。”集团党委副书记、总经理郑伟表示，下一步，省农发集团将继续以“红色根脉”为底色，强化党建引领，以省委“三个一号工程”为引领，围绕浙江共同富裕先行和省域现代化先行“两大使命”，展现省属国企责任和担当，使“种子文化”成为推动企业高质量发展的不竭动能，成为唱响浙江国资国企新风尚

的农发实践。

生动实践，培育“种子文化”新风尚

“仓廩实，天下安。‘保障粮食供给，端牢中国饭碗’是实践检验出的真理。”在第二届“种子文化节”系列活动之种子论坛上，集团所属8家企业的党员干部代表、重大产业项目负责人结合工作实际，围绕“打造现代化、机械化、数字化现代农业产业园”“探索培育林业新业务模式”“加强种业科技创新”等核心工作共话发展。

种子论坛上，“金种子”理论宣讲团成员许靖威带来了《种会发光》主题宣讲，“总要有人挽起裤腿沾上泥巴躬下身子手捧种子”的金句犹在耳畔；而此刻，集中展示活动，他再次作为员工代表，登上了主持台。自导、自排、自演的背后，更是种子文化培养人、发展人、成就人的生动体现。



省农发集团党委书记、董事长吴高平表示，“通过培育全员宣扬种子文化、践行种子精神的氛围，让种子文化理念具象化、场景化，由制度约束转化为文化感知，自觉培养良好的职业道德和行为习惯，从而实现以种子文化培养人、发展人、成就人的目标，增强员工的归属感、认同感和自豪感。”

茁壮成长，弘扬“种子文化”精神内涵

饱满的稻穗在阳光下闪闪发光，一幅《向阳而生》吸引了现场不少人驻足欣赏。在第二届“种子文化节”圆满收官之际，书法、绘画、摄影、文创等近百件作品笔酣墨饱。

在展馆，大家纷纷表示，“一位位农发人用画、墨、影、韵、意倾心诠释种子文化、诵吟奋斗华章、讴歌共富先行、激荡生命气息。展览从文艺创作的角度讲述新时代的农发故事，凝聚奋进新征程的信念力量，充分展现昂扬向上、奋发有为的精神风貌和创新实践，热情抒发了广大员工对集团未来发展的美好祝福。”

当天，省农发集团第七届“农都杯”趣味运动会也成功举办。各公司代表队从3位来自集团内部的亚(残)运会火炬手手中，接过拼搏向上的接力棒。在第二届“种子文化节”历程中，省农发集团还开展了多项群体性文体活动，上线“与农发共

成长”数字文化平台二期，并推出“种子文化大家谈”专栏、书画摄影展、竞赛评选投票等各类线上主题活动；面向全体员工征集农发司歌词、“种子文化”之歌歌词，组织“种子文化”歌咏比赛等。

“向阳”，是一粒种子的追求，更是每位农发人的追求。未来，一代代农发人，将深深植根于中华大地，不断锤炼敢想敢为、善作善成的真本领，以“昂扬破土”的坚定姿态，争做钱江潮头一颗有力量的“金种子”。

擦亮清廉农发“金名片”

文 / 吴凯强

“我们在清廉粮仓建设中,严把风控关,持续完善监督责任体系,强化正风肃纪反腐,切实把习近平总书记关于粮食安全的重要指示批示精神落在实处。”“我们在推进全域土地综合整治中,打造争先创优的“廉能新军”,持之以恒抓清廉建设,打造乡投人勤勤恳恳扎根土地、兢兢业业服务“三农”的拼搏精神和质朴清廉的文化氛围……”这是省农发集团开展清廉短视频展播中每家公司介绍清廉建设的精彩一幕。

近年来,省农发集团党委坚决贯彻清廉国企建设的部署要求,在奋力打造勤廉并重的新时代清廉建设高地的目标引领下,全面启动“清廉农发”建设。集团纪委聚焦企业功能主业,紧扣“大主题”,找准“小切口”,持续强化数字赋能,推进清廉建设走深走实。

紧扣“大主题”,多措并举拓展清廉建设覆盖度

“作为公司主要领导,你要切实承担起清廉建设‘一把手’职责,要持续深化党风廉政和清廉国企建设,建立科学长效监督机制,严格约束、从严要求,防微杜渐扎紧制度笼子,守住红线和底线,同时加强廉洁



教育,强化年轻干部职工纪律意识、规矩意识,涵养清廉正气,心有所畏、行有所止,提高防腐拒变免疫力,永葆国企清廉底色”。集团纪委书记在约谈下属公司一把手时语重心长的说道。

集团纪委积极协助集团党委深入实施清廉国企建设“八大行动”、国企领域腐败问题全覆盖无盲区零容忍专项行动,结合实际制定清廉国企5+N+1评价指标体系,重点围绕清廉农发建设,明确每年的重点内容和工作目标,制定工作任务清单,通过定期召开纪委周例会等形

式,逐项推进。同时加强检查督导,集团领导结合一岗双责,到联系企业调研指导,督促联系企业紧盯关键领域、关键环节、关键人员,加强廉洁风险防控,推动清廉建设与企业生产经营双融共促,一体推进。集团各级党组织结合实际、各显所能、主动作为,正凝聚起清廉建设的强大力量。

找准“小切口”,以点带面细化清廉建设颗粒度

“我们在整体推进集团清廉建设的基础上,坚持问题导向,结合子

公司行业特点,突出示范引领,从市场、农场、粮仓、综合体、项目组等最小“细胞单元”入手,大力开展清廉示范标杆创建活动,以点带面,推动全域清廉。”农发集团纪检监察室负责人介绍道。

目前,通过集团各级党组织的共同努力,在集团“清廉农发”品牌体系下,“亲清燕博士”、“清廉粮仓”、“亲清菜篮”、“清风厨房”、“清风农园”、“清廉浙里帮”、“清诚投资”、“清香花市”等各具特色的最小清廉单元全面开花。开展清廉微视频展播、清廉单元群众评选等活动,集团清廉品牌影响力不断扩大。今年农都公司被评为清廉建设成绩突出单位,受到省委省政府表彰。

推进“智慧化”,数字赋能提升清廉建设质效

农发集团“现代农产品流通”板

块涉及大量国有房产出租出售,其中集团所属新农都杭州、诸暨、长兴、衢州四地市场经营总面积超过150万平方米,“农发·城市厨房”项目总建筑面积近30万平方米,国有房产数量大、交易活跃,管理难度高,是廉洁风险高发领域。

为实现基层公权力全流程监督,今年,集团纪委组织开展了违规出租出借房产问题专项治理“回头看”,同时结合“大走访大调研大服务大解题”活动,以经营性房产相对集中的新农都公司、农都公司及其重点三级企业为重点进行调研摸排,排查房产6294处,积极探索数字赋能智治模式,指导新农都公司在物业管理系统嵌入监督模型,完成预警规则设置,设置租金延迟收取、自持房产违规占用、关联交易等情形的蓝、橙、红三级预警,监督模型已于9月份正式上线提供保障。

指导农都公司在BIM大数据运维平台系统的数据基础上,搭建一套涵盖招商管理、合同管理、租赁管理等多个方面的国有资产公权力大数据监督平台,该预警模型已于11月正式上线运行。切实通过推进监督“数智化”,保障国有房产保值增值。

“清廉建设是一个全局性工程,必须坚持系统观念、问题导向,在注重量的积累的基础上,强化质的提高,切实发挥好清廉标杆的示范引领作用,为集团建设‘打造全国一流现代化粮农产业集团’提供坚强保障。”集团纪委负责人表示。

(作者系集团纪检监察室主管)



扎实推进合规管理体系建设

文 / 周飞

2023年,集团根据省国资委《省属企业合规管理指引(试行)》《浙江省国资委关于开展省属企业合规管理示范企业创建工作的通知》相关要求,始终坚持合规管理和守法经营,注重合规建设和风险防范,扎实推进企业合规管理体系建设,全面落实合规管理各项工作要求,一体推进集团及下属二级公司合规管理体系建设。

一、健全组织体系,确保合规管理有序推进

突出顶层设计,系统谋划合规管理体系建设。认真落实省国资委“六个一”重点任务,系统谋划、全面推进集团合规管理体系建设工作。2023集团组织召开合规管理“提质扩面年”行动部署会,集团副总经理、总法律顾问魏宏伟对合规管理“提质扩面年”系列行动进行了动员部署,制发《集团合规管理“提质扩面年”行动实施方案》,对合规管理体系建设进行了统筹部署,确定了符合公司实际的合规管理体系建设方案。

突出明晰职责,建立健全合规管理组织体系。集团明确各部门

负责人为合规管理员,并由1名业务骨干担任合规管理联络员,集团法务为合规管理专职人员。集团下属二级公司均已制定《合规管理办法》并任命合规管理负责人、部门合规管理员和合规管理专职人员,建立健全包括企业党委(党支部)、董事会、监事会、经理层、主要负责人、合规委员会、总法律顾问、业务部门、合规管理部门、监督部门在内的合规管理体系,均已形成了职责清晰、协同联动、有效运转的合规管理组织体系。

突出责任落实,细化工作推进实施目标步骤。集团召开各二级公司合规管理座谈会,对标行动方案六项工作任务制定《工作任务清单》,分解为13项具体任务,明确责任单位、具体任务、进度安排及完成情况等事项,并对如何建立合规管理组织体系、合规管理制度体系、合规管理运行机制、合规管理保障体系等进行了详细谋划和周密部署。每月初向各二级公司下发本月任务提示单,月末收集分析任务完成情况,对各二级公司合规管理建设进展情况实行月报机制,检查分析推进情况及建设成果,并

结合实际约谈推进滞后的单位合规管理部门负责人。

二、健全制度体系,确保合规管理有据可依

形成分层级规章制度清单。2023年集团共修订制度31项,废止7项,新制定17项,其中针对集团经营管理重点领域,分别制定《集团中层领导人员选拔任用工作实施细则》《安全事故报告和调查处理实施办法》《金融衍生业务管理办法》等6个重点领域制度。同时,集团梳理形成《二级公司必备制度清单》《二级公司差异化必备制度清单》,对各二级公司规章制度清单进行检查,要求进一步完善必备制度,压实工作责任。

形成外部法律合规指引。2023年,集团审计法务部对集团经营管理所适用的法律法规、外部监管规定进行了认真梳理,汇总制定《集团外部法律合规指引》,内容涵盖公司治理、行政管理、国有资产管理、经营管理、投资管理、财务管理、人事管理、合规管理、党群、纪检监察等多个方面,指引内容包括合规义务、违规责任、法律依据

等,共梳理外部法律法规 129 项 1097 条。

扎实做好合规管理三张清单。集团审计法务部组织召开各部门合规管理联络员会议,针对经营业务特点,结合历年来巡查、审计发现的问题线索,制定了合规风险识别清单,共识别了 69 项风险,明确高风险等级 13 项、中风险等级 27 项、低风险等级 29 项。在有效识别合规风险、合规要求之后,对 11 个部门共 52 个岗位梳理形成《岗位职责清单》,明确具体岗位名称和职责,针对其中 29 个重点岗位梳理形成《重点岗位合规职责清单》,明确具体合规风险及注意事项,确保合规要求落实到岗,明确到人,实现流程管控准确、简练,合规管理与业务流程高度融合。

三、健全审查机制,确保合规管理有效运作

优化合规“三道防线”。审计法务部加强统筹协调,指导和帮助相关部门及下属公司提升合规管理能力,同时加大对规章制度制定、重大决策事项、经济合同签订、项目运营等合法合规性进行审查。强化纪检、审计等部门监督责任,将合规管理纳入内部审计的主要内容等,加强对重点领域的监督检查,切实发挥“第三道防线”震慑作用。2023 年集团共开展审计项目 15 个,其中经责审计 5 个,专项审计 3 个,跟踪审计 3 个,飞行检查 4 次。

切实聚焦风险防控。坚持将合规审查作为经营决策和业务开展的必经前置程序,严格落实法律实质审核和合法性审查,对于涉嫌违法违规、存在重大风险的“一票否决”,不断提升审查质量,确保经营活动合法、合规。集团审计法务部依照职责权限对规章制度制定、重大事项决策、经济合同签订三项法律事项审核率 100%,2023 年共出局法律意见建议书 19 份,审核合同 230 份以及制度 42 项。

加强合规信息化建设。2023 年在集团 OA 办公平台专门设置合规管理模块,下设合规通知公告、合规管理清单、合规培训、合规管理知识、合规文化宣传等子模块,审计法务部定期更新维护,目前上传各类信息 53 份。同时,在与农发共成长小程序在线课堂发布合规管理学习课件 19 份,帮助全体员工“知规、识规、合规”,强化全员合规意识,筑牢合规经营思想基础,系统提升集团全员合规能力。

四、健全保障体系,确保合规管理人人尽责

开展合规培训提升合规能力。2023 年集团审计法务部组织开展各二级公司法务合规人员培训,进一步加强合规管理队伍建设,重点讲解合规管理体系建设的相关要求,以及开展合规管理工作的要点和难点,剖析合同法律审核中存在的共性问题 and 防范

措施。同时,为集团新入职员工开展企业常见法律合规方面的培训,并集中发放《员工合规手册》,引导新入职树立依法合规、守法诚信的价值观,

积极培育合规文化。2023 年,集团开展“人人谈合规”系列宣传活动,增强树立“人人合规、时时合规、事事合规”理念,从集团领导、三道防线、合规牵头部门负责人、青年员工聚焦业务和合规责任,谈认识、谈思考、谈感悟。积极营造具有农发特色的合规文化,2023 年在农发微信公众号和外网编发法治合规信息共 10 篇。

下一步工作,农发集团将继续按照省国资委的部署要求,进一步健全制度体系建设,不断完善配套制度以及重点业务管理领域专项指引;进一步完善风险防控体系,完善预警应对机制,建立重大法律纠纷案件督办机制;进一步优化合规运行体系,强化合规审查防控,加强对重点领域监督检查和违规整改追责;进一步加强法务合规队伍建设,锻造一支与集团健康发展相适应的高素质专业化的法务合规人才队伍。

(作者系集团审计法务部副经理)

食⁵³货志

蟹



吃蟹,吃蟹

文 / 潘江涛

西风响,蟹脚痒;菊花黄,蟹体壮。

“不时不食”,乃国人之智慧。但无论是立秋的西瓜,还是冬至的鸡汤,较之于秋天的螃蟹,都不过是意思意思而已。

万象生活,莫负味蕾。吃蟹,吃蟹。

一

螃蟹属甲壳类动物,壳厚扁平,头部有两支长钳,另有八支脚爪,体形略呈梭形。

模样如此丑陋,却有一身嫩肉让人嘴角流涎。而在不知这凶横之物实为美食之前,人类大抵是对其敬而远之的。

第一个吃螃蟹的人是“勇士”,鲁迅先生说的。我们亦常常拿这话形容勇于改革的先行者,却始终无法考证谁才是“第一个”。不过,可以确定的是,中国人吃蟹史至少有5000年。资料显示,考古学家在对上海青浦的崧泽文化、杭州良渚文化层的发掘时,发现先民食用的废弃物中,便有大量蟹钳、蟹壳。

螃蟹味美,但古人食蟹的初衷却是出于对螃蟹的憎恨。江南水润,万年之前便已种植水稻。其间,螃蟹披坚执锐,横行田里,啃咬稻秆。直到元朝,江南一带还把这种“糟蹋”称作“蟹厄”。高德基《平江记事》记载:“吴下

蟹厄如蝗,平田皆满,稻谷荡尽,吴谚有蟹荒蟹乱之说,正谓此也。”

稻谷乃五谷中的翘楚,多用于祭祀。“无肠公子”率性祸害,噬我饭食,农人岂有不恨之理?恨到极点,只能捕而食之,以泄心中之愤。

中国人喜欢虚构各种传说来演绎万物来源,但此说并非坊间传闻,更非笔者杜撰。《礼记·月令》有言:“孟秋行冬令,则阴气大胜,介虫败谷。”郑玄注称:“败谷者稻蟹之属”,谓蟹咬食稻而成灾也。《月令》是关于岁时大事的文献,它郑重其事地提醒人们防范蟹灾,可见蟹厄并非罕见之事。

吴越争霸,越王得以雪耻,笑到了最后。个中原因,众说纷纭。而《国语》记载的史实却少人关注:有一天,越王勾践召其谋臣范蠡问道:今吴国“稻蟹不遗种”,是否到了攻打它的时候?勾践灭吴,人们常常赞其“卧薪尝胆”。郭沫若的剧本《胆剑篇》亦写了这个故事。

敝人不才,私下揣测,勾践舔尝猪胆,是解决不了什么问题的。在靠天吃饭的年代,螃蟹咬坏水稻,造成吴地粮食紧张,连种子都成了问题,无疑是给越国帮了一个天大的忙啊。

二

蟹灾之记录,元代以前还有,再晚就罕见了,盖因嘴巴是个无底洞,人

定胜蟹。

只不过,螃蟹生前横行霸道,死于非命之后却极尽哀荣,“食过螃蟹有菜无味”,吃蟹吃到这份上也算功德圆满了。

蟹酒足一生。东晋末年,有一位名士叫毕卓,出任平南长官,在江南鱼米之乡,遍尝鱼虾蟹鳖,唯倾倒于螃蟹。他津津乐道地说:“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒池中,便足了一生。”那持螯举觞之态,疏狂晕乎之状,逐为我国最早的食蟹名家。

嗜蟹痴如命。清代戏剧家李渔是金华兰溪乡贤,嗜蟹如命,故有“蟹仙”之誉——蟹出则每日食蟹;过了蟹期,取瓮中醉蟹过瘾;醉蟹尽,则念着、盼着、等着。他说:“螃蟹终身一日皆不能忘之,至其可嗜可甘与不可忘之故,则绝口不能形容之。”有一年,李渔居于嘉兴平湖,因无钱买蟹而叹息,好友何县令听闻之后,及时送去蟹与酒,他大喜过望,赋诗一首:“人去呼童涤釜尘,蒸豚煮蟹开芳樽。豪饮酣歌还大嚼,贫儿今日忽辞贫。”

以蟹示身份。清朝同治年间,两江总督张之洞微服私访于民间。一日,松江知府寿辰,张之洞替人前往。席间,宾主让座,张却毫不客气地坐上首席。知府不悦,指着席上的松江名菜鲈鱼道:“鲈鱼四腮,独占松江一

府。”张听罢，亦指着席上的螃蟹说：“螃蟹八足，横行天下九州。”知府闻言，料定此人来历不凡，忙向席间缙绅打听。当被告知是两江总督张之洞时，大惊失色，急忙叩头请罪。

蟹饌助情调。“吃遍天下百样菜，不抵水中一只蟹。”唐代诗人皮日休咏颂：“未游沧海早知名，有骨还从肉中生。莫道无心畏雷电，海龙王处也横行。”全诗不提一个“蟹”字，却对蟹之形态勾勒得惟妙惟肖。持蟹赏菊，把酒唤蟹，历来被人们视为至乐。诗人李白在《月下独酌》中曰：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱。且须饮美酒，乘月醉高台。”将品蟹、赏月、醉酒之乐与蓬莱仙境相提并论，足见闲情逸趣。诗人陆游吟曰：“蟹肥暂擘馋涎堕，酒绿初倾老眼明。”持蟹饮酒的馋相，高兴得昏眼顿时明亮了。明末清初的吃蟹名家张岱认为：“食品不加盐醋而五味全者，无他，乃蟹。”他在《陶庵梦忆》中写道：“河蟹十月与稻谷俱肥，壳如盘大，而紫蟹巨如拳，小脚肉出，掀起壳，膏腻不散，甘腴虽八珍不及。”清代文人袁枚也在《随园食单》里说：“蟹宜独食，不宜搭配他物。最好以淡盐汤煮熟，自剥自食为妙。蒸者味虽全，而失之太淡。”更为世人所乐道的，是文学家曹雪芹著《红楼梦》第三十八回中的蟹宴，极富雅趣，食蟹之法，即使今天仍可采用。

古人吃蟹，有“文吃”“武吃”之说。“文吃”是指优雅地细尝慢品，消磨惬意时光；“武吃”则指不讲章法的粗糙剥食。为迎合吃蟹雅好，古人还特地发明了许多辅助工具，俗称“蟹八件”。

三

我国蟹类有800余种，其中螃蟹

最为著名。而螃蟹又可分为两种：海水蟹和淡水蟹。海水蟹主要有梭子蟹和青蟹，淡水蟹则有江蟹、河蟹和湖蟹。

河蟹大多盛产于中秋前后，因为准备过冬，只只体态丰盈，俗称“膏蟹”。若论品质，江蟹胜于海蟹，湖蟹又胜于江蟹。清人李斗在《扬州画舫录》中说：“蟹自湖至者为湖蟹，自淮至者为淮蟹。淮蟹大而味淡，湖蟹小而味厚，故品蟹者以湖蟹为胜。”

前文《国语》所言造成吴国粮荒的蟹种，应是湖蟹无疑。因为苏南历来是湖蟹的重要产地——太湖之“太湖蟹”，阳澄湖之“大闸蟹”，吴江汾湖之“紫脐蟹”，昆山蔚洲之“蔚迟蟹”，常熟潭塘之“金爪蟹”。其中，以紫脐的吴江汾湖蟹最为有名，曾与松江四鳃鲈鱼并列“江南美品”。

蟹之鲜美，取决于水质。无论何地，当自然环境蒙难，蟹也沉沦。

兰江位于钱塘江上游，是金华江的末梢神经。早年，兰江水质也曾有不良记录，但随着近年流域治理的持续进行，就连长江刀鱼也频频洄游兰江。

刀鱼是兰江水质的最佳试剂。在追踪“刀鱼洄游”这一新闻事件时，我曾专访兰溪水利专家，还顺便聊起兰江蟹品质之所以不输吴地大闸蟹之原因：江底覆盖着青紫泥土壤，微量元素丰富，此乃其一；其二，兰江是湍急的流性水域，江蟹运动量大，肌肉氨基酸含量很高；其三，兰江属于钱塘江潮起潮落的尾端湖泊，螃蟹食饵丰盈。

兰江蟹呈青灰色，脐部饱满、雪白，蟹螯蟹脚坚硬结实，一只足足有三四两。蒸熟之后，“两螯盛贮白琼瑶，

半壳微含红玛瑙。”(元代·杨维桢)打开外壳，蟹黄似金黄，蟹膏如玉白。

四

中国是螃蟹的故乡。翻看典籍，人们不难发现，国人识蟹吃蟹始于江南水乡。唐宋之后，食蟹之风才渐渐北移。宋朝孟元老在《东京梦华录》中说，北宋时期，皇宫中已把吃螃蟹当成了日常之事。

螃蟹脚长，北起鸭绿江，南至珠江，甚至到达远离长江口一千多公里的湖北省沙市，都能见到其踪迹。但产量最多的，还是长江下游。而螃蟹漂洋过海，“祸害”欧美，纯粹是个意外的“历史遗留”问题。

据资料介绍，100多年前的清代，中国特产茶叶和瓷器通过商船进入欧洲。为了增强稳定性，船底蓄满了直接从长江抽取的压舱水，大闸蟹苗就这样“偷渡”进了泰晤士河，后又“流窜”到欧洲其他国家。因为大闸蟹在欧洲没有天敌，逐渐被当地视为破坏生态的“害虫”。

2009年，英国自然历史博物馆专门立项研究，发现大闸蟹居然是中国和东南亚人民的佳肴，于是提议人们张嘴吃掉它们，可是英国人既不会做也不爱吃，标价5镑(约合人民币50元)的大闸蟹在超市半价促销也少人问津。

万不得已，欧洲人只得将其捕获，尔后用压路机碾碎制成饲料或有机肥。对中国老饕而言，此举无异于“焚琴煮鹤”，可惜可叹！

(2013年12月18日《人民日报》，孔杰《大闸蟹的奇异漂流》)

谁是第一个吃螃蟹的人？

文 / 本刊编辑部



每次吃螃蟹的时候,很多人都感慨,如此张牙舞爪的螃蟹,到底谁是谁第一个吃螃蟹的人,真乃勇士,发现了此等美食,造福了后人。迅哥儿说过,“第一个吃螃蟹的人是很令人佩服的,不是勇士,谁敢去吃它呢?”。

有这几个说法:

一说大禹是第一个吃螃蟹的人。传说大禹治水之时,洪水退却之处,爬行着众多类似蜘蛛之物,大禹突然想到此物能否用来充饥,于是仿效神农氏,吃将起来,顿觉口生甘津,竟是人间美味。如此消息一传出,人们奔走相告,螃蟹就变成了大众美食。

二说还是与大禹有关,比起第一个故事更有意思。说第一个吃螃蟹的人是大禹手下的一名小官,名“解”,在大禹治水的时候奉命带领一队人马,疏浚阳澄湖周围水道,在巴城安营扎寨。这天夜里,“萧瑟秋风,洪波涌起”,解部举饮,火光照耀。忽然引来无数怪物,昂首挺钳,蜂拥而上,不论人畜,见之便张钳紧夹。解公手下之人从未见过此物,因其夹人厉害,即称之为“夹人虫”。接连数日,不堪其扰。解公挖空心思想出一法;开沟,引之入内,再落

以沸水。此法果然有效,数以万计的“夹人虫”被烫死在沟内,堆积如山。众人见其色彩变红,形状可怕,都不敢靠近。独有解公胆大,拎起一只,仔细观察,忽闻一股异香直扑鼻端,便依然张口试嚼,顿觉十分鲜美,大喜之余广为宣传,从此这一美食得以流传人间。

天长日久,有位好食之徒认为“夹人虫”三字有损胃口,欲另起一名,久而不得。一日,忽然心血来潮,拍案大叫:“此物无解公之勇,至今不得入口,名之曰“解”,既可为美食添名,更可为勇士留纪念,岂非一举两得!”与食者齐声喝彩“好!”于是“夹人虫”得名为“解”。稍后又有好事者建议:此物属虫类,不如就在“解”字下再加上“虫”,以便识别,这“解”便改为了“蟹”,意思是解征服夹人虫,是第一食蟹人。

三说绍兴有一年螃蟹成灾人们想了很多办法都没解决,后来有个师爷教大家个办法,让人们弄个破缸,然后让缸里注如盐水等着螃蟹往里面爬,让盐水把螫死它,最后螃蟹被全杀死了,当人们没办法处理这些螃蟹时,又是那个师爷首先站出来,当着大家的面大吃螃蟹然后夸螃蟹味道好,就这样“第一个吃

螃蟹的人”就形容勇敢的人,绍兴师爷也由此名声大噪。

四说相较上述几种,就更为平实可信了。相传很久以前,人们是不吃蟹的,看到蟹长相丑陋,舞着两只大脚钳,令人畏而避之。有一次,海边人家失火,有几只爬进屋内的蟹也被烧的焦头烂额,散发出阵阵诱人的香味。失火者家徒四壁,饥肠辘辘,无所果腹,被这香味诱动食欲,便斗胆剥壳啖肉。众人见他吃的津津有味,安然无恙,就争相吃蟹了。

在距今5000多年的太湖流域良渚文化、上海地区崧泽文化的遗址里就发现大量的蟹壳了,而《周礼·庖人》记载的周天子吃的那种“青州之蟹胥”,就是中文典籍里关于螃蟹最早的记载了。这青州即为我们常说的“九州”之一,在相当长的时间里,青州就是山东半岛的统称,在如今山东潍坊就有一个县级市叫做青州。蟹胥就是把蟹剁碎,腌制后得到的蟹酱,这种做法往往用来处理腥味极重的海蟹。从各方面推论,周天子吃的,很可能是用一种海蟹,即梭子蟹,制作的蟹酱。

古人是如何吃螃蟹的

蟹乃食中珍味，素有“一盘蟹，顶桌菜”的民谚。中国吃蟹的历史悠久，蟹的菜肴也不断发展，各个时期，都有各个时期的螃蟹名菜肴。古人对河蟹鲜美，作诗咏赞者颇多，唐朝唐玄谦《蟹》：“充满煮熟堆琳琅，橙膏酱渫调堪尝。一斗擘开红玉满，双螯啖出琼酥香。”清李渔说：“蟹之鲜而肥，甘而膩，白似玉，而黄似金，已达色、香、味三者之至极，更无一物可以上之。”从古到今，人们对螃蟹的推崇可以说是一往而深，有关螃蟹的食谱也多种多样。

(一)蟹胥

《周礼·天官·庖人》中有提到：“庖人掌共六畜、六兽、六禽辨其名物。凡其死生鲜薹之物以共王之膳，与其荐羞之物及后、世子之膳羞。”这段话后，东汉郑玄注：“荐羞之物谓四时所膳食，若荆州之鱼，青州之蟹胥。”何为“蟹胥”？汉许慎《说文解字》中“胥”的解释是“蟹醢也”，“醢”就是“肉酱也”，胥，就是蟹酱。蟹胥，是历史资料中记载古人最早的吃蟹品种。因为那时的饮食中，酱是比较流行的。可见，古人吃蟹，从蟹胥开始。后来，随着物质与烹饪技术的不断发展，吃蟹也发生了很大的变化，古人不单单是吃蟹胥了。吃蟹的种法也多了起来，螃蟹的名菜肴也不断出现。

(二)糟蟹

魏晋南北朝时就出了“鹿尾蟹黄”这道螃蟹名菜。接着又出现了糟蟹，糖蟹等名蟹菜。宋陆游是这样咏糟蟹的：“旧交髯簿久相忘，公子相从独味长，醉死糟丘终不悔，看

来端的是无肠。”有一首糟蟹口诀，把糟蟹的做法概括得很明白：“三十团脐不用尖，陈糟斤半半斤盐，再加酒醋各半碗，吃到明年也不腌。”将三十只母蟹放入以糟铺底的罐中，再加入半斤盐、酒醋各半碗，封口糟渍即可。

杨万里的《糟蟹》诗中有“酥片满螯凝作玉，金穰熔腹未成沙”之句，赞美螯肉片片似白玉、蟹黄油亮如黄金；苏舜钦更有“霜柑糖蟹新醅美，醉觉人生万事非”的感慨，已觉人生万事都不比把酒持螯的享受，这是何等让人沉醉的美味啊！

(三)镂金龙凤蟹

隋朝时期，有一道名菜叫“镂金龙凤蟹”，据《清异录》记载，此菜是在糟蟹、糖蟹的壳上面贴上用金箔刻成的龙凤花云图案而成。相传，这一奢侈的名蟹菜肴，是隋炀帝所创。糖蟹，在隋时也是名品，《清异录》记载，“隋炀帝幸江州，吴中贡糖蟹。”到唐代，糖蟹更受欢迎，后此蟹菜为贡品。黄庭坚曾写过“海馐糖解肥，江醪白蚁醇”的诗句。苏舜卿也说：“霜柑糖蟹新醅美，醉觉人生万事非？”

(四)洗手蟹

宋元时期，螃蟹的名菜是“洗手蟹”。宋人傅肱《蟹谱》中记载“盥手蟹，即可食，曰为洗手蟹。”据《东京梦华录》《蟹谱》记载，此菜的做法是取活螃蟹洗净，加盐、酒、生姜、橙皮、花椒等调料腌渍而成，洗洗手就能吃。宋代《吴氏中馈录》中记载：“用生蟹剁碎，以麻油先熬熟，冷，并草果、茴香、砂仁、花椒末、水姜、胡椒俱为末，再加葱、盐、醋共十味，入

蟹内拌匀，即时可食。”《武林旧事》中有提到，皇后归省时皇帝赐筵十四盏（比皇帝本人御筵仅少一盏，为体现帝后区别），第十盏就是“洗手蟹”。可见，“洗手蟹”当时已是皇宫里的名菜。

(五)蟹酿橙

宋朝还有一道蟹名菜“蟹酿橙”。《梦粱录》十六卷：“取黄熟带顶大橙子，截顶去瓢，留少许汁液，将蟹肉、蟹黄、蟹油酿入橙盅，装入小甑，以酒、水、醋蒸熟，用盐拌而食之。”《山家清供》记载，“蟹酿橙”的制法是：剔取螃蟹肉装入掏空的橙子中，入甑中，用酒、醋、水蒸熟，用醋、盐供食。此菜，也是当时宫中名菜。据《武林旧事》记载，皇后归省时皇帝赐筵十四盏的第八盏就是“螃蟹酿橙”。

(六)蟹丸

明清时期的蟹丸，也是名响多时的蟹菜。据清初文学家朱彝尊《食宪鸿秘》记载，蟹丸是这样制作的：取螃蟹肉，加姜末、蛋清等调料，放入竹筒内蒸熟。李渔嗜食螃蟹，人称“蟹仙”，曾言：“凡食蟹者，只合全其故体蒸而食之……入于口中实属鲜嫩细腻”“蟹之鲜而肥，甘而膩，白似玉而黄似金，已造色香味三者之极致，更无一物可以上之……独于蟹螯一物，心能嗜之，口能甘之，无论终身一日皆不能忘之。”袁枚的《随园食单》记载“蟹宜独食，不宜搭配他物。最好以淡盐汤煮熟，自剥自食为妙。蒸者味虽全，而失之太淡。”

蟹的种类和产业规模分析

文 / 张露

“八把尖刀，两把剪刀，身背皮箱，走路横跑”，这个谜语中描述的正是有着坚硬铠甲、走路横行的蟹。蟹作为节肢动物，从五亿年前的寒武纪开始演变至今，在全球已经进化出数千个品种，并形成了极具经济价值的蟹类产业链。

一、蟹的主要种类

一年一度西风起，一年一度秋蟹肥。丹桂飘香的秋季，正是稻将熟、蟹味肥美的时节，蟹也成为了人们餐桌上的主角之一。据不完全统计，全球已知的蟹类有4700多种，中国地域内有600多种。本文将围绕餐桌上的美味，为大家介绍9种常见的蟹。

1. 梭蟹。因形似梭子而得名，又名梭子蟹，广泛分布于中国沿海海域，是中国沿海最重要的经济蟹类。梭蟹身体大而饱满，体内蟹肉饱满、含肉量高、肉质细嫩、味道鲜美。每年的农历六七月份开始大量上市，以初秋的螃蟹最为肥美，膏满肉肥，甚是鲜美。

2. 石夹红。学名叫日本蟳，是一种中大型的海蟹，我国山东青岛、烟台、威海等沿海地区生产石夹红螃蟹。石夹红螃蟹的背面呈暗红色，蟹钳非常粗壮有力，尤其是公蟹，两只

蟹钳甚是霸道，这也是石夹红最美丽的部位。石夹红是野生海蟹，目前尚没有人工养殖，导致石夹红的售价远高于梭蟹，季节性很强，约每年农历六七月份开始上市，且每年农历八月十五左右捕捞的石夹红最为肥美。

3. 花盖儿。外形非常像石夹红，但花盖蟹颜色呈灰绿与黄色交错的花纹状，主要分布在黄海和渤海（山东和辽宁沿海），平时生活在礁石底或缝隙里等岸边浅水区，昼伏夜出，喜爱食花蛤肉。花盖蟹煮熟以后，尾部都鼓鼓的都能把蟹盖顶起来，俗称“顶盖肥”。

4. 花蟹。又名红花蟹，主要分布在我国南海，尤其是中国海南省沿岸最为普遍，也是海南著名的海鲜特产之一。花蟹的肉非常鲜美，略带甜味，肉质软嫩而带有弹性，因蟹壳坚硬，尤其是蟹钳，蒸好后需要把蟹钳敲碎以方便食客食用。

5. 青蟹。青蟹壳呈椭圆，无两头尖刺，整体呈青色，故称之为“青蟹”，是我国珍贵的水产品之一。青蟹有两只粗壮的蟹钳，背部高高隆起，体型非常肥壮，且耐旱能力很强，离水后能存活十多天，是生命力比较顽强的蟹种。青蟹大多生活在江河入海口淡咸水交流之处，喜欢栖息于潮间带的泥沙海滩、红树林或沼泽地，白

天穴居在洞穴内，夜间出来觅食，尤其以海南万宁市的特产青蟹最为出名，其脂膏，金黄油亮，犹如咸鸭蛋黄，香味扑鼻，是海南四大名菜之一。

6. 面包蟹。面包蟹是深海蟹类，捕捞自深海200米以下冷水海域，栖息在海底的泥沙石峰中，生长缓慢，生长期12-18年，属于比较长寿的蟹类。主要分布在太平洋海域，我国香港水域也有少量分布。面包蟹体型较大，膏脂饱满，号称“膏蟹之王”，但由于其平时运动少，蟹肉和蟹黄味道鲜度不高，并不为美食家们所热衷。

7. 帝王蟹。帝王蟹属于深海蟹类，有“蟹中之王”的美誉，其生活的海域海水深度达850米之深，分布于北太平洋的冷水海域，现在已发现帝王蟹的细分品种约有110种。帝王蟹的蟹腿肉质饱满、肌肉纤维口感丰富、鲜美无比，是很多高档餐厅、高档自助餐的常见美食。

8. 河蟹。河蟹，学名中华绒螯蟹，别名大闸蟹、毛蟹、湖蟹、淡水蟹，经常穴居于江、河、湖沼的泥岸。河蟹跟海蟹不同，整个身体呈方形，两只蟹钳表面长满绒毛，河蟹膏满肉肥、鲜香无比，是美食家们的最爱，属于名贵淡水产品。中国最著名的河蟹有阳澄湖大闸蟹、固城湖大闸蟹、梁子湖大闸蟹、太湖大闸蟹等。

9. 寄居蟹。寄居蟹外形介于虾和蟹之间,寄生于螺壳内,寄居的最大螺体最大直径可达15厘米以上。寄居蟹绝大部分生活在水中,也有少数生活在陆地,更有一些寄居蟹不再寄居在甲壳里,而是发展出了类似螃蟹的硬壳,也叫硬壳寄居蟹,例如“椰子蟹”。由于寄居蟹食性很杂,是杂食性的动物,它们被称为海边的清道夫,从藻类、食物残渣到寄生虫无所不食,从健康角度来讲,不建议食用。

二、中国蟹类产业现状

随着人们对蟹的认识和需求的不断提高,蟹产业逐渐发展壮大。同时,蟹产业是中国重要的渔业产业之一,也是中国农业农村部确定的十个重点保护水产品之一,具有广阔的市场前景和较高的经济价值。

(一) 中国蟹产业链

中国蟹产业发展迅猛,已经形成渔业、养殖业、捕捞业、加工业、销售业等环节的庞大产业链。

1. 渔业。由于蟹类的捕捞技术相对简单,而且市场价格较高,因此在一些沿海地区形成了以捕捞蟹类为主的渔业。这些渔业主要采取捕捞和加工的方式,将捕获的蟹类进行清洗、加工和包装,然后销售到市场。这些渔业的兴起不仅为当地经济发展带来了重要的推动作用,同时也为当地居民提供了丰富的海鲜美食。

2. 养殖业。中国的蟹类养殖业已经非常发达,其中江苏、湖北、安徽、浙江等省份的养殖规模最为庞大。这些地区的养殖技术也相对成熟,包括水域管理、饲料生产、疾病防治等方面都有所突破。

3. 加工业。随着蟹类产业的不断发展,中国的蟹类加工业也在持续壮大。各地的食品加工企业纷纷投入到蟹类产品的加工中,如制作成蟹肉干、蟹肉罐头、蟹黄酱等。此外,一些专业的蟹类加工企业也开始涌现,主要产品包括鲜活蟹、冷冻蟹、蟹钳、蟹腿等。

4. 流通业。中国有着庞大的蟹类流通市场,主要集散地包括江苏阳澄湖、江苏高淳、安徽芜湖、湖北武汉等。这些地区的蟹类交易市场规模庞大,吸引了全国各地的养殖户、加工企业、批发商等参与其中。

5. 销售市场。随着网络经济的不断发展,中国蟹类产品的销售渠道也逐渐多样化。除了传统的实体店销售外,网络销售也成为了蟹类产品的重要销售渠道。

(二) 主要规模数据

中国蟹市场规模巨大,主要分为内销市场和外销市场两部分。据统计数据显示,中国每年消费蟹类产品超过300万吨,市场规模超过4000亿元。其中,内销市场占据主导地位,占约70%市场份额;外销市场主要出口到东南亚国家和一些欧美国家,占约30%市场份额。因中国生产的蟹主要来自捕捞和养殖,下面重点分析我国蟹的捕捞和养殖规模。

1. 淡水蟹。由于淡水蟹在自然条件下产量较低,因此我国淡水蟹主要来自养殖。根据中国渔业统计年鉴数据显示,2020年中国蟹淡水养殖产量为77.59万吨,占总产量的比重为45.69%;而蟹淡水捕捞产量仅为3.03万吨,占总产量的比重为1.78%。

我国淡水养殖的蟹主要品种为大闸蟹。大闸蟹养殖业集中在华东、华中以及东北地区。近年来,我国大闸蟹市场规模快速增长,年增速约20%,2020年我国大闸蟹市场规模已超过1500亿元,其中江苏总产量约占全国的44%。

2020年河蟹养殖产量大于1万吨以上的有8个省份,分别为江苏、湖北、安徽、辽宁、山东、江西、黑龙江和浙江。其中,江苏省产量最高,2020年产量为35.91万吨,远超其他省份。

2. 海水蟹。海水蟹产量来源较为均衡,但由于海水蟹养殖较为困难,因此我国海水捕捞的蟹产量相对较高。根据中国渔业统计年鉴数据显示,2020年中国蟹的海水捕捞产量为60.45万吨,占总产量的比重为35.6%;而蟹的海水养殖产量为28.75万吨,占总产量的比重为16.93%。

我国海水养殖的蟹主要有两种,分别为梭子蟹和青蟹,两者产量占总产量的比重约为90%。中国沿海地区均有养殖海水蟹的产业。其中,从产量来看,广东省是我国蟹海水养殖产量最高的地区,2020年产量达到87219吨;其次为福建省,2020年产量为77713吨;第三为浙江省,2020年产量为43922吨。

总的来说,中国拥有丰富的蟹类资源,这些资源不仅被广泛应用于美食加工和餐饮业,同时也推动了渔业的发展。随着科技的不断进步和消费市场的不断扩大,相信中国蟹类产业将会迎来更加广阔的发展前景。

阳澄湖大闸蟹：膏肥黄满，市场红火

文 / 方一晨

农发·城市厨房——集鲜活直采、现代冷链、草本体验、休闲娱乐等于一体的新型产商融合商业综合体。这里的负一层主营鲜活水产，是海鲜的天堂，其中大闸蟹尤其受人喜爱。看到我们，大闸蟹专卖店的店主热情地介绍道：“今年的这批大闸蟹，4两的公蟹，只要100元4只，肉质鲜美，膏也很多，很实惠的。”店主说，这一季的大闸蟹肉质鲜美，蟹黄浓郁，膏质丰腴，深受众多食客的喜爱，回头客络绎不绝。

大闸蟹之中，阳澄湖大闸蟹，以其独特的口感和丰腴的身躯，一直是中国餐桌上的珍馐之宝。阳澄湖大闸蟹市场在过去十年中呈现出显著的增长。据行业统计数据显示，大闸蟹市场规模年均增长率超过15%，成为中国水产市场中的佼佼者。近年来，随着人们生活水平的提高和饮食文化的日益繁荣，阳澄湖大闸蟹市场迎来了蓬勃发展的黄金时期。

消费升级，追求品质。中国消费者对于大闸蟹的品质要求越发挑剔，不再仅满足于品种、大小，更注重膏、肉、蟹黄的口感和鲜美程度。阳澄湖大闸蟹因其产地得天独厚，水域环境优越，蟹肉更为鲜嫩，膏更为丰满，蟹黄更为浓郁。这种独特

的品质优势吸引了众多美食爱好者，促使市场上大闸蟹的价格水涨船高。

线上线下并举，购买更便捷。随着电商的崛起，阳澄湖大闸蟹的销售途径也得到了拓宽。各大电商平台上，阳澄湖大闸蟹的在线销售呈现井喷式增长。拼多多双十一电商销售数据显示，阳澄湖大闸蟹销量同比增长了3倍以上。消费者足不出户，就能享受到新鲜的湖蟹，而且价格相对更具竞争力。同时，湖区直供的线下销售也成为一种主流，消费者可以亲自前往湖区购买，更能保证大闸蟹的新鲜度。此外，产地直播间溯源直播、当地蟹农上线直播这一类直播新形式，通过更具竞争力的价格，更优质的品质，吸引更多的消费者。

品牌效应显著，行业蓬勃发展。一些知名的大闸蟹品牌逐渐崭露头角。他们通过自身的品质保障和市场推广，形成了较强的品牌效应。消费者更愿意购买有口碑的品牌产品，这也在一定程度上拉动了大闸蟹市场的整体发展。同时，一些农业龙头企业通过整合产业链，打造大闸蟹产业园，推动了整个产业的升级。

餐饮业融合，呈现多元化趋势。

大闸蟹不仅在家庭聚餐中备受青睐，在餐饮业也呈现出多元化的消费趋势。各类大闸蟹主题餐厅、特色小吃店如雨后春笋般涌现，通过创新的烹饪方式和搭配，吸引了更多消费者尝鲜。同时，一些高端餐厅也将阳澄湖大闸蟹融入到精致菜品中，使其更具时尚感和品位。

持续创新，推动大闸蟹产业升级。为了适应市场需求的不断变化，阳澄湖大闸蟹产业不断进行技术创新和产业升级。从蟹苗培育到养殖技术的提升，再到产品的深加工，都在不断推动着大闸蟹产业链的升级。一些企业通过冷链物流、智能化养殖等手段，提高了产业的整体效益。

阳澄湖大闸蟹市场正经历着一轮蓬勃地发展。品质的提升、销售渠道的多元化、品牌效应的形成以及产业链的升级，都为阳澄湖大闸蟹的市场带来了新的机遇。阳澄湖大闸蟹以其独特的品质和美食文化，正在成为中国餐桌上的一张璀璨名片。未来，随着人们对食品品质的不断追求，相信阳澄湖大闸蟹将在中国餐桌上绽放更加绚烂的光彩。

浙江名蟹品种介绍

文 / 汤懿炯

浙江地处东海之滨,是中国螃蟹的重要产地之一。据统计,浙江的螃蟹种类繁多,大致可以分为以下几种:1、毛蟹:毛蟹是浙江螃蟹的代表性品种,主要产于杭州湾和温州沿海地区。毛蟹表面长满绒毛,肉质鲜美,以膏黄为佳,其中产自湖州太湖的大闸蟹是具有一定的代表性,以肉质鲜美、肥美可口而闻名,太湖蟹是湖州的地理标志保护产品,生长于太湖水域,太湖蟹个大体重,肉质紧致、口感鲜美。2、青蟹:青蟹是浙江常见的螃蟹品种之一,主要产于杭州湾和宁波沿海地区。青蟹外壳呈青绿色,肉质鲜嫩,口感醇厚,最为有名的是“三门青蟹”,色泽光亮,外表呈青蓝色,壳薄螯大且体壮肉厚,肉质也是极其鲜嫩,还富含蛋白质和各种微量元素,目前也是国家地理标志产品。3、河蟹:河蟹是浙江内陆河流地区常见的螃蟹品种,如钱塘江、富春江等。河蟹体型较小,壳色红亮,肉质鲜美,以膏黄为佳。4、石蟹:石蟹是浙江沿海地区的特产,主要产于舟山群岛一带。石蟹外壳坚硬,呈石灰色,肉质鲜美,具有特殊的风味。5、梭子蟹:产自浙江的沿海地区,肉多,脂膏饱满,味鲜美,营养丰富,富含蛋白质、脂肪及多种矿物质,是中国最重要



的海产蟹,经济意义重大。除了以上几种常见的螃蟹品种外,浙江还有一些特色的地方品种,如温州大闸蟹、绍兴螃蟹等。总体来说,浙江的螃蟹种类繁多,口感鲜美,深受消费者喜爱。

2022年度海洋捕捞梭子蟹159508吨,青蟹2932吨,海水养殖梭子蟹20370吨,青蟹28777吨,淡水养殖蟹10726吨,淡水捕捞量大4260吨(数据来自浙江省2022年渔业经济统计资料)。从新农都水产市场销售情况看,2023年浙江的大闸蟹销售量约为10820吨、梭子蟹6491吨、青蟹1190吨,这三个主

要品种都是当地重要的水产品资源,产销量较大,销售市场广阔。这些蟹种不仅供应本地市场,还远销国内外,深受消费者喜爱。

浙江嘉兴的南湖蟹

南湖蟹是浙江最名贵的螃蟹品种之一,主产区在浙江杭嘉湖的水网地带。杭嘉湖水网地带位于杭嘉湖平原,这里地理位置优越,是中国著名的商品粮基地,也是龙井茶的原产地,得天独厚的气候条件和生态环境,造就了南湖蟹优良的品质和口感。这种螃蟹个体庞大,肉质鲜美,软嫩甘甜,素来就深受吃货的

欢迎。

建德梅城镇的大闸蟹

大闸蟹是建德市大洋镇的特产,1999年,渔民村老书记许志忠通过当时的水利局开始养殖。建德市大洋镇的大闸蟹肥大、黄多、味鲜,目前养殖的水域面积在800亩左右。到10月中旬,大批的大闸蟹就会送往市场。目前的产量大概在一万斤左右,蟹季的总产量大约3万余斤。

杭州的西湖蟹

如今,阳澄湖蟹风头正劲,西湖蟹却已经悄悄落市。这几年,西湖里的鱼虾蟹由楼外楼负责管理,除了日常供应楼外楼之外,东山农贸市场也有售卖。今年六月黄的产量和去年差不多,一天大概可以捞10斤左右,由专门的捕捞队负责,到8月中旬就没有了。

桐庐的铁壳秤砣蟹

桐庐有好几个村都有铁壳蟹,以窄溪村最为有名,不但用了富春江的野生蟹苗,还抽取富春江水灌入蟹塘。如此优越的条件养殖出的铁壳秤砣蟹背壳锃亮、野性十足、肉质结实、鲜香味美。

铁壳秤砣蟹得此名,不仅因为它壳硬,更因为它结实打秤。一般来说,同样大小的螃蟹,秤砣蟹比其他蟹重5%。当地蟹农表示,要到十月中旬才会大量上市,十月底的味道才最好。



西塘的汾湖蟹

西塘古镇边上有个汾湖,那里的蟹长相奇特,两只大钳一大一小,肉质非常鲜嫩。只是这种蟹产量很小,每年6月才有,本地人也难吃到。

汾湖蟹蟹身只有鸡蛋那么大,壳薄,除了清蒸,还有盐焗、年糕炒等做法,但西塘人偏爱油盐蟹。将蟹剁为两半,放油、盐、点葱、姜丝,再放半颗干辣椒,膏香浓郁。

湖州的太湖蟹

湖州太湖的大闸蟹是具有一定的代表性,以肉质鲜美、肥美可口而闻名,太湖蟹是湖州的地理标志保护产品,生长于太湖水域,太湖蟹个大体重,肉质紧致、口感鲜美。人人都说阳澄湖蟹好,湖州人却独爱太湖毛脚蟹,加点咸肉和黄酒清蒸,鲜得掉眉毛。太湖里长大的螃蟹,三

餐进食很有讲究。一般上午喂养冰冻小海鲜(海鱼、螺蛳),下午喂养玉米、小麦、南瓜,晚上螃蟹自己跑到水草中,吃扁担草、松花草。这样的“荤素搭配”后,螃蟹的肉质会越加紧致,口感更加鲜美。

宁波的牟山蟹

宁波余姚牟山湖盛产大闸蟹,老底子宁波人都知道那里是“浙东第一蟹乡”。牟山蟹嘴巴很“刁”,喝的是国家一级饮用水标准的牟山湖水,只个大、肉丰、膏厚。每到吃蟹季,当地农庄门口的车都停得满满当当,生意相当好。牟山蟹有很多种吃法,除了常规的清蒸、炒蟹外,还有一种野鸡蟹煲,味道特别鲜美,其他地方吃不到。

三门青蟹的养殖技术概况

文 / 张酥

青蟹是我国东南沿海地区重要的海水养殖蟹类,有较高的食用价值、药用价值、保健价值和经济价值。在国内,主要分布在广东、广西、福建、台湾、浙江等地;在国外,主要集中在日本、越南、泰国、菲律宾、新西兰、美国、印度洋、红海和南非等地。

三门县作为中国青蟹之乡,青蟹资源禀赋优异,产业链发达。目前三门县共有青蟹养殖面积约8.8万亩,总产量达到1.26万吨,可实现产值5亿多元。此外,三门青蟹已被认定为国家地理标志产品、国家地理标志保护产品。

青蟹的养殖可以细分为池塘混养、池塘单养、红树林滩涂养殖与室内工厂化养殖,目前浙江三门县青蟹养殖模式已形成了以虾、蟹、贝混养为主,其他养殖模式为辅的局面。不同的养殖方式有着各自的特点与优势,具体介绍如下:

(一)池塘混养

池塘混养的形式有鱼虾蟹、虾蟹贝、鱼蟹、虾蟹等。其中鱼虾蟹混养模式目前应用最为广泛,同时也是池塘养殖的首选。一般混养鱼类的品种有鲢鱼、罗非鱼、遮目鱼等,虾的品种主要是南美白对虾、斑节虾、长毛对虾等。混养池塘水深以

1.2~1.5m为好。如果水深太浅,由于鱼类活动强力扰动池底淤泥,使得水质容易变得浑浊,从而影响虾和蟹的呼吸,严重情况下甚至导致鱼虾蟹死亡。此外,池塘应设置进、排水阀门,拦网防逃设施,池塘四周的田埂内侧设置塑料布等防逃装置,高度不低于50cm,稍倾斜于池塘。

(二)池塘单养

我国沿海地区主养或者单养青蟹一般选择虾塘。泥沙作为最常见的蟹池池底,其目的是不仅能澄清水质,又有助于青蟹适应生活习性。养殖海水的pH值控制在7.8~8.6。盐度对青蟹生长尤其重要,一般常年盐度在10~18,该盐度区间对青蟹蜕皮非常有利,一旦盐度调控不好将会导致“白芒”、“红芒”肠胃炎等病症。

(三)红树林滩涂养殖

红树林滩涂养殖模式是以“一缸一蟹”“一年两造”的方式养殖。养殖场地选择在横向平坦、纵向向海倾斜、土质沙多泥少地带。通常情况瓦缸放置在两行红树林之间,每两棵间放一个缸,起着固定瓦缸和适当遮蔽阳光,给青蟹一个避荫环境。在放置瓦缸之前一定要除尽

淤泥,一是方便行走;二是便于管理和放置瓦缸。

(四)室内工厂化养殖(蟹公寓养殖)

青蟹室内工厂化循环水立体养殖也称为“蟹公寓”。该系统包括蟹盒、水泥池、水质净化器、污水池、水泵等。系统为分层式结构且材料多为塑料材质,系统设置大小需要根据场地室内空间具体装饰,一般有5~8层重叠而成,一层50~100个蟹盒,蟹盒长30~40cm、宽10~20cm、高8~10cm,最底层蟹盒底部设置一条水泥沟,水泥沟做成凹形利于排水,蟹盒正面是操作口即蟹盒门,蟹盒内部设置进排水口,便于保持养殖水体交换和青蟹剩余饵料以及排出代谢废物,减少有害细菌的滋生。

三门青蟹现代化养殖是未来发展的重要方向,是实现农业现代化和乡村振兴的重要途径。为了加快三门青蟹现代化养殖的发展,需要加强政策扶持、技术支持、人才培养等方面的工作,促进转型升级和高质量发展。同时,也需要加强行业监管和自律,推动三门青蟹现代化养殖的健康发展。只有这样,才能更好地满足人们对高品质三门青蟹的需求,促进农业经济的发展和繁荣。

李渔醉蟹

文 / 三川

不是吃客，偏有吃福。

这不，在木樨飘香的秋夜，有幸收到朋友发来的快递。启封一瞧，细麻捆扎的8只螃蟹，雌雄捉对，眼凸嘴吐，活灵活现。

“一腹金相玉质，两螯明月秋江。”秋夜吃螃蟹，是清欢，也是清福。但是，晚饭之后竟无半点食欲。

螃蟹清蒸，蒸的是新鲜。到等明天，还能这般鲜活吗？急中生智，连忙给擅长厨艺的王师傅去电，请他帮忙腌制李渔醉蟹。

李渔醉蟹是我的创意。李渔是兰溪乡贤，螃蟹又产自兰江，腌制李渔醉蟹得天独厚。

蟹立冬，踪影无。李渔是出了名的“蟹痴”，对宝贵的吃蟹时节一日也不愿荒废，据说一顿能吃掉二三十只螃蟹。“自初出之日始，至告竣之日止，未尝虚负一日，缺陷一时。”（《闲情偶寄》，下同）

李渔讲究品质生活，夏末秋初，蟹未出水，便早早地谋划两件事：一是拼命存钱。家人见了，都笑他“以蟹为命”，李渔亦就把购蟹之钱叫做“买命钱”；二是洗瓮酿酒。他说：“虑其易尽而难继，又命家人涤瓮酿酒以备糟之醉之之用。糟名‘蟹糟’，酒名‘酒酿’，瓮名‘蟹甃’。向有

一婢勤于事蟹，即易其名为‘蟹奴’。”

吃蟹吃到这个分上，恐怕也是绝无仅有，难怪“蟹痴”李渔还有“蟹仙”之名。不过，我感兴趣的，还是他的“糟之醉之”。

“醉”哉，为酒所酣；而“糟”，即酿酒后剩余的残渣，俗称酒糟，貌似无用，一经“蟹奴”之手，也能化糟粕为神奇——糟蟹，色香味俱全。但归根结底，还是一个“醉”字。

酒，外柔内刚；蟹，外刚内柔。醉蟹，柔中有刚，刚中带柔，实乃江南菜系中的妖娆之作，始于何时？

中华美食，博大精深，这种设问当然无从考证。不过，吴地盛产螃蟹，吴人又爱编撰故事，不仅有巴解是吃螃蟹“第一个勇士”之说，还有一个并不太耐读的醉蟹故事。

话说2000多年前，扬州中堡庄一支运蟹船队途经长江，突遇狂风暴雨，抛锚江边数日，眼看活蹦乱跳的大闸蟹一只只毙命。一位渔民心痛不已，无意间将一部分奄奄一息的螃蟹塞进船仓的米酒坛中。几天之后，风平浪静，这从位渔民撕开酒坛，一缕香鲜扑面而来，当即取蟹品尝，竟然鲜美异常。蟹商闻讯，纷纷高价竞购。

这故事有些耳熟，是不是与徽州臭鳊鱼、绍兴臭豆腐、汤溪烂菘菜之类的传说如出一辙？想来，“演绎”就是想象力丰富的虚构，而虚构大多是很有“意思”的。

汪曾祺说：“醉蟹是天下第一美味。”（《四方食事》）不独平民百姓喜欢，达官显贵、文人骚客既过酒下饭，又码文赋诗，哪个抗拒得了它的香鲜？就连隋炀帝爱吃的“缕金龙凤蟹”，也是以醉蟹精制而成。

隋炀帝杨广穷奢极欲，天天酒池肉林。大运河开通之后，他驾幸江都，便让当地进献美馔。吴人聪明，投炀帝所好，挑来选去，醉蟹最终胜出，并以金箔缕制成龙凤图案贴在蟹背上，故名“缕金龙凤蟹”。私下揣测，吴人进献这道佳肴，恐有以昏昏迷迷的醉蟹提醒杨广之意。哪知，被酒色迷醉的杨广吃了醉蟹之后，更加沉醉如泥，直到被人勒死。（王子辉：《八方食尚》）

江浙人好蟹。苏轼当年路过江苏高邮，与秦观、王巩、孙觉雅集文游台。分手之后，秦观又“以莼姜法鱼糟蟹寄子瞻”（高似孙：《蟹略》）。现在读来，我们不难想象，秦观好客，而苏轼爱吃醉蟹。

“入瓮应知苦，脯糟亦太狂。似

卿真大醉，惟尔信无肠。支解琉璃脆，膏凝琥珀光。微生耐咀嚼，为试长公方。”（李必恒：《醉蟹》）资料还说，明代周履靖的《群物制奇》、清代顾仲的《养小录》均有醉（糟）蟹制作之法，可见醉蟹在当时已受推崇。通商大臣张謇甚至将吴地醉蟹带到国外，并荣获南洋物产交流会金奖。

举凡说到蟹，世人皆以阳澄湖大闸蟹为尊，醉蟹又给吴人撑足了面子。不少人因此认为，腌制醉蟹必用大闸蟹。其实不然。

螃蟹的品类很多，据《蟹谱》和《蟹略》所言，少说也有十多种。所以，写《雅舍谈吃》的梁实秋说：“蟹不一定要大闸蟹的。”汪曾祺乃江苏高邮人，亦深得醉蟹之美：“高邮湖蟹甚佳，以作醉蟹，尤美。”（《我的家乡》）作家胡竹峰说得更直白：“阳澄湖的蟹吃过不少，不见得比别处好多少。”（《写写蟹》）

王师傅主营“吃鱼”二十来年，是一位能把鱼鲜做得风生水起的大厨。他说：“醉蟹，有生醉和熟醉之别。吴地多生，越地皆熟。生醉甜嫩，熟醉鲜香。”此话虽说简单明了，但真要动手腌制，还是颇有讲究的。

醉蟹，多选母蟹，即“团脐”，个头三二两为宜，太大不易入味。腌制前，要让活蟹在清水池里横行几天，等它吐尽污物，再刷去附在蟹壳、蟹螯上的污泥，重新捆扎。

岭南醉蟹先用盐腌，再以绍酒吊鲜，其实不太适合江浙一带的口味。梁实秋说：“我吃过南人的醉蟹，真咸！”（《梁实秋闲适散文精选》）。

酱汁乃醉蟹之魂。一只好的醉

蟹，咸而不减其鲜，甜而令人不腻。这种高贵品质，便是酱汁的杰作。

王师傅爱用兰江蟹醉制，蒸熟之后，找一个有盖的玻璃容器，按比例配好姜片、蒜片、生抽、老抽、米醋等辅料。依据个人喜好，也可添加少许食糖、花椒、辣椒或者桂皮、八角等，而主料无疑是酒。

生醉多用陈年花雕，开坛食用至少半月。王师傅以熟醉见长，通常用金华府酒打底，外加适量陈年荞麦烧，再把醉蟹置冰柜冷藏，两天即可食用。无论生熟，酱汁必须淹没螃蟹。

冒雨取蟹，恰好赶上晚上的饭点。我把一分期待，掰成三份快乐——一份给了老方，一份送了小陈。留下的一份，一天一只，两口子美美地享用了3天。

醉熟的兰江蟹，每只足有四两。它们虽已作古多时，但双螯八肢齐整，蟹壳青中透黄，勃勃犹生。将其一剖为二，脂满膏腻、肉肥黄多的富贵相，馋人流涎。

蟹与酒，虽说是一对欢喜冤家，但尝过之后，我便觉得醉蟹下酒，其实没有清蒸的来得唯美。原因很简单，呛喉的烈酒会把醉蟹的醇鲜完全掩盖。

醉蟹下饭，恰到好处。揭去蟹壳，去除“法海”，但见蟹黄或蟹膏已呈黄褐色。轻轻吮吸，黄之鲜香、肉之嫩滑与卤之醇香，丝丝入扣，就像清晨时分爱人送上的热吻，细腻柔和……

只是，醉蟹下饭千万不能性急，一不小心就容易被尖锐的蟹壳蟹脚割伤唇舌。所以，吃蟹吃鱼既是“天

大”的俗事，又是让人安静的雅事——双手并用，剔肉入嘴，细嚼慢咽，其静寂如同毛笔划过宣纸，其销魂又宛如偎红倚翠温香在抱。

“味之精微，口不能言也。”（《内经·素问》）味道即为人道。它无关文艺、小资，也无关敏感、优雅。人的浪漫，未必总在风花雪月之间。衣食住行，处处皆有诗意，就看当事人有没有“意思”，做事有没有情趣。

李渔是个精致的生活家，颇有经济头脑。只可惜，明末清初还没有名人代言广告之说。要是李渔活在当下，兰江蟹也许早就改叫李渔蟹了。

美食永远是一个地方的卖点，倘若能够与名人搭上关系，就更让人难忘，像太白鸭、东坡肉、西施舌，只因为和李白、苏轼、西施有了纠缠，味蕾便又添上了独特的滋味。

李渔是兰溪的李渔，也是金华的骄傲。金华是市场大市，金华人有文化懂经营会盘算，大小酒店售卖的醉蟹又为何不打“李渔”牌呢？

上网查询，“李渔蟹”早被兰溪官方注册，包括近似的“李渔醉蟹”概在禁用之列。

呵呵，注而不用，还不如不“注”呢！

漫谈中国饮食文化中的蟹文化

文 / 吴升



在全球经济化的今天,要说什么才能真正完整地代表中国的千年文化,非饮食莫属。在各大媒体平台上,如同《风味人间》《舌尖上的中国》等华语口碑饮食纪录片常年稳居榜首,视觉上的盛宴辅以文化讲解,无论是菜系、做法讲究还是材料兴起,皆将中国风貌描绘得淋漓尽

致。习俗有言:“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来”。今天就让我们谈一谈时令现象中的螃蟹,中国饮食文化中的蟹文化。

蟹是一种甲壳类动物,常分布于大海或者淡水湖泊区域,我国蟹的资源十分丰富,常见的有长江下游的太湖大闸蟹、高邮湖大闸蟹、阳

澄湖大闸蟹出产的大闸蟹。在中国古代,螃蟹是一种非常珍贵的食物,关于食蟹的记载,很早之前就有明文记载了,最早可以追溯到商周,而自唐宋以来,特别是明清以后,关于蟹的记载越来越多,并且随着文人雅士的追捧,食蟹逐渐成为一种风尚并且持续影响到现在。

不知不觉又到一年吃蟹好时节,不少餐厅已经推出了各式各样的蟹菜式。大家都知道螃蟹好吃,但中国哪里的螃蟹最有名?又有哪些品种和吃法呢?说到秋天的时令之物,螃蟹绝对是榜上有名。无论南北,不分雅俗,人人都爱吃蟹。文人徐悲鸿还曾发出过“鱼是我的命,螃蟹是我的冤家,见了冤家不要命”的感慨。在这个季节,不管是宴请,还是家常便饭,亦或是朋友小酌,众人的餐桌总少不了几只螃蟹。

鲁迅先生说:“第一个吃螃蟹的人是很令人佩服的,不是勇士,谁敢去吃它呢?”目前关于“食蟹第一人”的说法,有两个深入人心的人物,其中之一便是壮士巴解——大禹治水时的督工。相传大禹在江南治水时,湖水中混杂着一种双螯八足,形状凶恶的甲壳虫。这种甲壳虫不仅会挖洞使稻田缺水,还会用螯伤人,被人们称为“夹人虫”。“夹人虫”严重妨碍治水的进程,因此巴解便在城边挖了一条沟渠,并且在沟渠内灌进沸水,当“夹人虫”过来时便掉入了沟渠内被沸水烫死了,烫死后的夹人虫通体赤红,并且散发着诱人的香气。巴解好奇地打开它的外壳,嗅了嗅,味道更加浓郁了。巴解尝了一口后,没想到,它的味道竟然如此鲜美,让所有人都闻风丧胆的“夹人虫”,瞬间成为了家喻户晓的美味佳肴。后来人们为了感谢巴解,便在解的下面加了个“虫”字,从此“夹人虫”便被人们称为“蟹”,并且逐步流

传了下来。另一个名声大噪的“食蟹第一人”便是绍兴师爷,相传绍兴螃蟹泛滥成灾,大家想尽了各种方法,但都没有成功将其消灭。当时绍兴的一位师爷便出了主意:往一个破缸里面注入盐水,然后让螃蟹往里面爬,等待盐水把他们蛰死,之后,师爷便将这些螃蟹当着众人的面吃了,还夸赞螃蟹的肉味鲜美,至此螃蟹便成了一道美食。

被称为“美食之邦”的中国,食蟹方法多种多样。目前常见的烹调方法有清蒸、红烧、醉蟹等;食用方式有“文吃”、“武吃”等。上文提到,中国人较为广泛地吃蟹,是从唐代开始。但由于当时物质条件有限,无法做到持久保鲜,因此唐人往往选择将蟹腌制。正因如此,唐诗中出现的蟹往往是用醪糟腌制后的糟蟹,比如李白的“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱”、李颀的“左手持蟹螯,右手执丹经”,二人诗中的蟹指的都是糟蟹。由唐至明,中国人发明出了各种食蟹之法,比如唐代的蟹托、宋代的橙醋洗手蟹。明代之后,人们开始返璞归真,认为清蒸才是最能够展现出螃蟹原始原味的烹饪方式,因此明清宫廷吃螃蟹,也多采用这种最为简单的食蟹方法。

中国饮食文化里有“食疗”之道。中国人吃螃蟹,往往不简单是品尝美食,也是为了获得螃蟹补益身体的食疗作用。现代研究发现,蟹肉富含蛋白质、维生素A和维生素E;蟹黄和蟹膏则富含胆固醇。古人则发现,食用螃蟹能清热散

瘀,有助于筋骨损伤的恢复;中医还会将生蟹捣烂,用于外敷以治疗烫伤等。而食蟹时也有注意事项,比如螃蟹不能和柿子一起吃,否则会引发食物中毒。

在中国语境中,螃蟹有它特殊的寓意,比如以下两个方面。

一是寓意八方招财,纵横天下。螃蟹有八条腿、两只爪。八谐音发,爪谐音抓,合起来即从八方获得财物,而且获得之后,能够紧紧抓在手中不放;同时,螃蟹的天性是寻找水草丰、水质好的地方栖息,因此寓意着富甲天下、纵横天下。二是象征科举及第。因为螃蟹背着蟹壳,而壳即“甲”,古代科举殿试的成绩分为三甲,一甲三人,即状元、榜眼和探花,二甲和三甲都是若干人,分别叫作“进士出身”和“同进士出身”。因此古代一只螃蟹象征一甲、两只螃蟹象征二甲、三只螃蟹象征三甲。

由此可见,蟹文化不仅是单纯的美食文化,还在中国的特殊语境中,衍生出了独特的寓意。一年一度的吃蟹时节正当时,有机会的话,就去品尝这秋季的时令之物吧。

陆珍熊掌烂,海味蟹螯成

——李太白、白居易等名家笔下的蟹诗赏析

文 / 温晨岳

提起螃蟹,古往今来,名流雅士、文人墨客啖蟹、品蟹、咏蟹、画蟹,留下了许多轶闻趣事,为人们品味蟹肴平添几分韵味。在古代,螃蟹也成为诗人笔下的主要角色,很多描写螃蟹的诗词华章被后世咏唱。

唐宋时期是历史上发展最迅速的时期,在经济、文化等多方面都发生了前所未有的转变,特别是在诗词文化方面的发展使中国迎来文化的最大浪潮,对螃蟹的赞美诗词更是数不胜数。

唐代诗人李太白的《月下独酌》,“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱,且须饮美酒,乘月醉高台”。他将螃蟹的蟹螯比做金液,鲜嫩美味,糟丘被他视为蓬莱仙境,佳肴配美酒,最是诗人情怀。

唐代诗人白居易在《奉和汴州令狐令公二十二韵》中提到“陆珍熊掌烂,海味蟹螯成”,他认为,蟹的最佳部位是蟹足之肉,掰去甲壳后,其肉饱满而鲜美,蟹螯的美味足以与熊掌相提并论。

食蟹对宋人而言,已经不再是简单的满足口腹之欲,而是上升到个人情感和精神寄托,甚至审美高度的境界。宋代吴江太尉许自道的“不到庐山辜负目,不食螃蟹辜负腹。”已经成为螃蟹文化中广为流传的名句,众多食客在吃螃蟹的时候都不自觉的想

到,这足以证明古人对于吃螃蟹的情之所深,才子苏轼是大美食家,自称老饕。在《老饕赋》里说“嚼霜前之两螯”,“蟹微生而带糟”,两次提到蟹,可见其推崇之情。苏轼在吴兴当太守的时候,友人寄来蝓蚶,他在《丁公默送蝓蚶》诗里说“堪笑吴兴馋太守,一诗换得两尖团”,可见爱蟹之深。

黄庭坚曾为国子监,是江西诗派的宗师。他迷恋食蟹,在《次韵师厚食蟹》中提到“每恨腹未厌,夸说齿生津”。晋朝吴郡吴人张季鹰在洛阳为官,见秋风起,因思吴中鲈鱼脍,便辞官东归,可是黄庭坚却说“东归却为鲈鱼脍,未敢知言许季鹰”,认为吴中的稻蟹风味更美。

在苏黄的周围聚集着很多“嗜蟹者”,苏辙“频梦江湖把蟹螯”,张耒“紫蟹双螯荐客盘,倾来不觉酒壶干”,秦观“左手持蟹螯,举觞属云汉”等,仿佛形成了一个“食蟹者美食联盟”。

陆游是越州山阴(今浙江绍兴)人,南宋诗人。他一生好酒嗜蟹,诗里充满了对蟹和酒的喜爱,在《初秋书怀》中写道“思归更向文书懒,此手惟堪把蟹螯”,在《寒夜》中提到“残年更何事,持螯酌松醪”,甚至在《悲歌行》中写到“有口但可读《离骚》,有手但可持蟹螯”,在《病愈》中写到“蟹黄旋擎馋涎堕,酒绿初倾老眼明”,大病初愈,

手里刚拿着蟹黄,口水就滴滴答答地淌了出来,清酒才从瓮里倒出来,昏花的老眼顿时发亮,可见对蟹的爱之深。

除了出现在诗词中,蟹也常出现在宋人的散文中。苏轼的《艾子杂说》、杨万里的《糟蟹赋》、姚铉的《江淮之蜂蟹》等,从各个侧面描写了蟹的情态。范浚在《蟹赋》中说,因为螃蟹横行害稻,“吾将斫尔螯,折尔股,以除农秧兮酣我醕”;高似孙在《松江蟹舍赋》中说,太湖支流松江的蟹,“其多也如涿野之兵,其聚也如太原之俘”,于是捕捉后主客举酒食蟹,“剖甲如山”,挖空的蟹壳堆积如山。

结语

螃蟹在我国历史上是一位十分重要的角色,不仅是在餐桌上的佳肴,也是诗人笔下的“无肠公子”,在我国常被诗人歌咏,被文学家著述,被画家点染,是我国诸多美食佳肴中的珍品,是画家笔墨之间的“横行将军”等等,然而关于螃蟹文化首当其冲的就是它的美味,不论是蒸煮还是煲汤做粥都是上等的美味,让人垂涎三尺,流连忘返。而蟹文化在中国历史悠久。从晋朝以前关于螃蟹的零星记述,到《晋书》大量记载晋人食蟹,再到唐宋时期文人墨客对蟹文化的推崇,无不彰显蟹文化在我国历史上的重要地位。

中国蟹画的历史

文 / 陆正丰

蟹画,传统绘画花鸟鱼虫题材之一,其出也晚,其兴也勃,其意也新,其艺也趣,而且,自有蟹画之后,画域就显得更加广阔,从而给了人们更加丰富和独具魅力的艺术享受。

蟹之入画,始于唐代。北宋傅肱《蟹谱·画》:“唐韩晋公滉善画,以张僧繇为之师,善状人物、异兽、水牛等之外,后妙于旁蟹。”《蟹谱》成书于嘉祐四年,即1059年,距唐未远,故此最早的提及,又为稍后《蟹略》确认,并非孤证,当属可信,弥足珍贵,并补向来画史之缺失。

韩滉(723—787),字太冲,长安(今陕西西安)人,唐代中期政治家、大画家。天纵聪明,神干正直,年轻时即入仕途,曾参与平定藩镇叛乱,官至节度使,封晋国公,镇守东南,名声显赫。他雅爱丹青,纸本《五牛图》等今存,五头牛的姿态各异,极其精细,形肖而灵性。元代赵孟頫赞为“神气磊落,希世名笔”。可以推测,他落笔的螃蟹也一定妙绝过人,似应尊为中国蟹画的鼻祖。

唐后宋前的五代十国是一个藩镇割据的局面,几十年中走马灯似“城头变幻大王旗”,然而在偏安的某些国度,包括花鸟画在内的好多艺术仍蔚然成风。

黄筌(约903—965),成都(今属四川)人,历仕前蜀、后蜀,官至检校户部尚书兼御史大夫,入宋,任太子左赞善大夫。善画花鸟,自成一派。今台北故宫博物院所藏《刺绣黄筌画花鸟芙蓉·螃蟹图》,那只螃蟹大螯欲夹垂地芦茎,瞬间情态,又精细又活动,整个画面生趣盎然,色泽秾丽。

北宋和南宋的300多年间,士族绘画成风,民间绘画活跃,宫廷绘画兴盛,以螃蟹为主题的绘画也顺势而骤然增多,初步繁荣。

钱彦远(994—1050),钱塘(今浙江杭州)人,吴越武肃王钱鏐后裔,钱易子,先以父荫为官,后中进士,曾知谏院等。从北宋著名诗人梅尧臣《依韵和原甫厅壁钱谏议画蟹》和韩维《又和原甫省壁画蟹》及强至《墨蟹》等诗而知,他把蟹画画到了大臣原甫(即刘敞)的厅壁上,(不是绢或纸上)，“浓淡一以墨,螯壳自有度”,“钱侯扫墨笔,螯跪生指顾”,“骨眼惊自然,熟视审精墨”,已经画得分不清是真的还是假的了,笔力可谓巧夺造化。

赵佶(1082—1135),就是历史上有名的宋徽宗,政治上昏庸无能,可是在绘画艺术上却是一个极有成就的人物,不仅“御画”甚多,而且倡



建画院,使人编辑《宣和画谱》,保存了许多珍贵史料。据《南宋馆阁续录》其“储藏”所列“徽宗御画十四轴·一册”载:“鸭蟹”三幅,并御书“鸭雏鸭蟹”四字。另,据明汪珂玉《汪氏珊瑚网名画题跋》载,他还在绢上画过《双蟹图》,且被多位收藏人题跋。可见螃蟹曾是赵佶绘画题材之一,且有别开生面的构思,更当是精工逼真的。元马祖常《宋徽宗画蟹》曾以“十里女真鸣铁骑,宫中长昼画无肠(螃蟹别名)”加以讽刺,应该说所言有据。

元代一百多年间蟹画不见著录,只能在题画诗里可以寻觅到踪影。明代270多年间,画家辈出,继承创新,其中蟹画也勃然增多,好多蟹画落笔生动,风姿勃勃,异彩纷呈,各有情趣,使它演进到了一个新的阶段。

沈周(1427—1509),字启南,号石田,长洲(今江苏吴县)人。一生从事绘画和诗文创作,名重明代中叶画坛,是吴派文人画最突出的代表。今存蟹画五幅:一为《写生册·蟹》,浓淡相间,粗细结合,使蟹跃然纸上;二为《郭索图》,双螯钳着一枝稻穗纵贯中间,笔丰墨健,活活画出了螃蟹获得食物后的快乐;三为《螯蚌图》,躯体梭状,最后一对

步足扁平如棹,遒劲灵动;四为《水禽图卷》,泽边,芦丛,各水禽神态各异,其间一只蟹气魄雄健,充满浓重的自然气息;五为《稻蟹图轴》,画面空阔苍茫,右下侧一只雄蟹,一副纵情横行的气势。多幅画上都有题诗,都有自己的钤印和他人的藏印,诗书画印俱佳,显示了共同的珍爱。

徐渭(1521—1593),字文长,号青藤道人,山阴(今浙江绍兴)人,杰出的文学家、书画家。诸多画史著述中称赞他画的花卉“天趣灿发”,其实“花果鱼蟹,虽点钩三二笔,自与凡俗不同”(清·蓝瑛《图绘宝鉴续纂》)。迄今所知,他是中国古代画蟹最多且好的画家,据题画诗与今存画统计总数约十多幅。尤其突出的是,他的题画诗还往往借蟹隐喻表达了对政治现实的不满:“饱却黄云归穴去,付君甲冑欲何为?”表达了对东南沿海将士在倭寇来犯时候却缩头不出的不满;“养就孤标人不识,时来黄甲独传胪”,表达了对肚子里没有点墨的富贵子弟却在科举考试中黄甲题名被金殿传唱的不满……他在蟹画上的题诗,达到了诗、书、画三绝。

清代,中国最后一个封建王朝,近三百年间蟹画长足发展,空前繁荣,可以说是一个黄金时期,呈现三个鲜明特色。

第一,画蟹人众多。众多职业画家和业余画手都投入了画蟹行列。名扬画坛的扬州八怪,题材不一,各有擅长,然多间或画蟹和题诗。例如华岩(1682—1756)之花鸟,间画蟹,一幅《稻蟹图》,谷穗下垂,两只螃蟹跃然如动;边寿民(1684—1752)之芦雁,间画蟹,一只

螃蟹在草丛中郭索爬动,《题蟹》诗说:“饶君自负双钳健,篱菊秋风履老饕”,潇洒活脱;李鱣(1686—1762)之“四君子”,间画蟹,其《题画蟹》诗说“拾得蟹来沽得酒,撇开闲事赏秋光”,清新可爱;黄慎(1687—1768)之人物,间画蟹,其《题蟹画》诗说“手执螺卮擘蟹黄,客中何事又重阳”,情景毕现;郑燮(1693—1765)之竹,间画蟹,活泼逼真,借人《竹枝词》诗说:“剥蒜捣姜同一嚼,看他螃蟹不横行”,语含讥讽,如此等等,画蟹简直成了扬州画派众多画家都在触碰的一种风气。

第二,频现专家。一个多面手的画家而以画蟹为专长,而且其蟹画得到他人称赏,那么,不管其成就和影响的大小,就可视为专门家。郎葆辰(1763—1839),号苏门,浙江安吉人,嘉靖进士,“画蟹入神品,人皆宝贵之。称为郎蟹”(《冷庐杂识》)，“工画蟹,凡士大夫得其一帧半幅者,无不珍如拱璧”,“盖苏门最工画蟹,一时有‘郎螃蟹’之名故也”(《清朝野史大观》)。其自题诗云:“若便季鹰知此味,秋风应不忆鲈鱼”,写出了自己的兴味,别具识见。传说他奏请妇女听剧,被人用诗嘲讽:“卓午香车巷口多,珠帘高卷听笙歌;无端撞着郎螃蟹,惹得团脐闹一窝。”读之令人捧腹,亦可见“郎螃蟹”思想的开明,其卓绝的蟹画遐迩闻名。

第三,融进人物画。先前,蟹或单独入画,或鱼蟹、或龟蟹、或稻蟹、或芦蟹之类,偶然也入山水画境,可是到了清代螃蟹却融进了人物画。吴友如(1850—约1893),江苏吴县人,工人物肖像,今存《对菊持螯

图》,室内,几架上散放着菊花,右侧圆桌上有蟹有酒,桌边三个妇女,一坐一站着斟酒一向左回眸,左侧小方桌边坐着一仆一童,正专注地剥蟹吃蟹,整个场景充满生活气息。又,吴友如主绘的《点石斋画报》上还刊有多幅以蟹为主题的人物画。

现当代的蟹画继承了传统又有创新,涉蟹的画家如朱屺瞻、李苦禅等都有名作传世,年画里也有它的踪迹。特别要说的是,许多蟹画都留下了这个年代的印记。

齐白石(1863—1957),名璜,号白石、寄萍老人等,湖南湘潭人,擅作花鸟鱼虫,画虾堪称绝品,世无其匹,其实,他还是一位画蟹大家。齐白石爱吃蟹、爱观蟹、爱画蟹,常在家中养两三只螃蟹,看它们横行觅食。例如他曾在题画蟹的跋语里说:“余寄萍堂后石侧有井,井上余地,平铺秋苔,苍绿杂错,尝有蟹横行其上,余细观之,蟹行其足一举一践,其足虽多,不乱规矩,世之画此者不能知”;又说:“借山馆后有石井,井外常有蟹横行于绿苔上,余细观九年,始得知蟹足有规矩,左右有步法,古今画此者不能知”;又说:“余之画蟹七十岁后第五变也。”可见,齐白石对蟹的观察之细,用功之深,探索之勤,故笔下画来,似有神助,或水中或地下或蒸煮后放在盘里的,众多蟹画均一一如现,神态完足,堪与其虾画媲美,或者可以进一步说,他是中国古今第一的虾蟹画圣。

作为传统绘画花鸟鱼虫的分支,蟹画独具艺术魅力,也在画家们不断的创新努力中保持着它的生命力。

蟹的不同烹饪方式

文 / 本刊编辑部



美食,是人类快乐的源泉,而螃蟹就是秋天给人带来幸福的食材。秋风起,蟹脚痒,菊花开,闻蟹来。吃螃蟹,是秋天该有的美食态度。

从自然到舌尖,只需要一个烹饪的时间,就能给螃蟹再造一个灵魂,就能赋予食客心灵的慰藉。让我们去寻找螃蟹如何在烹饪的艺术下,带给我们快乐,书写人与自然的故事。

(1) 清蒸大闸蟹

用料:大闸蟹若干只;姜1小块;大蒜3瓣;小葱1棵;生抽15ml;香醋15ml;香油15ml

做法:将大闸蟹刷洗干净,捆绑大闸蟹的绳子可以不用解开蒸锅中放入适量热水,大火烧开后将大闸蟹肚子朝上放入蒸锅中,盖上锅盖



蒸15分钟左右老姜洗净去皮切碎,大蒜拍破切末,小葱洗净切碎将生抽、香醋、香油、葱姜蒜末放入碗中,混合均匀成蘸料备用将蒸好的闸蟹取出,解去绳子装盘,吃时蘸料汁即可。

(2) 避风塘炒蟹

用料:梭子蟹2只,葱姜各3克,避风塘炒料80克,咖喱酱5克,生

粉100克,盐,味精,料酒,生抽各适量。

做法:(1)首先将梭子蟹,放入清水中,用刷子刷洗干净表面的杂质,备用。

(2)将梭子蟹从尾部插入撬开,去除腮帮嘴部,以及捆绑的红线。接着将其砍成块状备用,不能砍太小,否则炸制的时候容易脱肉。并将钳子部位,轻轻拍碎。便于入味,以及食用。

(3)将梭子蟹倒入碗中,撒上生抽,料酒,盐,味精咖喱酱,抓拌均匀。再撒上生粉,抓匀即可。

(4)锅中倒入半锅油,五成油温,倒入菜鲟,炸制金黄熟透,梭子蟹要一次性成熟随后捞出,控油。

(5)锅中淋入适量油,加葱姜煸炒出味,下入梭子蟹,略炒一会,撒



上避风塘炒料，翻炒均匀，干香即可。翻炒时火力不能太大，容易造成焦糊。

(6) 出锅摆盘！

(3) 大闸蟹粉丝煲

用料：大闸蟹2只、粉丝适量、料酒、糖、香葱、油、瑶柱、海米1个小把、香辣酱2勺、酱油、姜4片。

做法：1. 大闸蟹收到以后先用清水洗净，金毛用刷子刷干净；粉丝用温水泡开，洗好的大闸蟹去腮切成块，姜切片，准备好海米，瑶柱，没有干的可以用鲜的。

2. 在锅中倒入适量的油，将大闸蟹先煎一下，煎的过程用锅铲翻动，使大闸蟹每个部分都被受热，直到大闸蟹的颜色变红，加入姜片翻



炒。

3. 然后加入瑶柱和海米，少许糖继续翻炒，再加入辣椒酱或是XO酱翻炒，加入适量的料酒。

4. 将泡好的粉丝倒入锅中，先将粉丝翻炒均匀后加入酱油就行调味，如果感觉不够咸，可以加少许盐即可。

5. 最后撒上香葱，装入煲仔中，就可以上桌享用喽。

(4) 油焖香辣蟹

用料：梭子蟹5只，姜30克，干辣椒25克，香叶10片，小茴香5克，草果一个拍碎，豆瓣酱20克，香辣酱20克，鸡精3克，菜籽油50克，葱花5克，料酒，鲜汤各适量

做法：(1) 首先将螃蟹砍成块，取出腮部，腮部含有较多细菌，其次是口感也不好。撒上适量盐，味精，料酒白胡椒，抓拌均匀，随后撒上适量生粉，拌匀备用。

(2) 锅中倒入半锅油，油温升至五成热，下入螃蟹炸制断生后，捞出控油。

(3) 锅中留下少许底油，加菜籽油，姜，干辣椒，小茴香，香叶，草果煸炒出味道，随即加入豆瓣酱，香辣酱炒出红油，放入螃蟹略炒一会，烹入料酒，鲜汤，焖煮一会至收汁，调入盐，味精，葱花炒匀即成。

(4) 出锅摆盘！



蟹的营养价值及正确挑选方式

文 / 本刊编辑部

螃蟹的味道鲜美,营养丰富,螃蟹性寒,有清热解毒的功效,可以治胃气,促进消化,适当的食用螃蟹可以消毒,还可以补充一定的能量。螃蟹中含有丰富的蛋白质和营养物质,如氨基酸、钙、铁、锌、钾、维生素等,可以促进人体的修复,有滋养的功效,还能提高免疫功能。螃蟹还可以防癌抗癌,降低血脂,维持人体的血磷血钙的水平。

一、螃蟹的营养价值

1、螃蟹含有丰富的维生素

螃蟹营养丰富,含有多种维生素,其中维生素A高于其它陆生及水生动物,维生素B2是肉类的5-6倍,比鱼类高出6-10倍,比蛋类高出2-3倍。维生素B1及磷的含量比一般鱼类高出6-10倍。每100克螃蟹可食部分含蛋白质17.5克,脂肪2.8克,磷182毫克,钙126毫克,铁2.8毫克。螃蟹壳除含丰富的钙外,还含有蟹红素、蟹黄素等。

2、螃蟹中含有一种特殊的“甲壳质”

现代研究发现,蟹壳含有一种物质——甲壳质,甲壳质中可提炼出一种称为ACOS-6的物质,它



具有低毒性免疫激活性质,动物实验已证实,该物质可抑制癌细胞的增殖和转移。

3、螃蟹含有丰富的蛋白质及微量元素

螃蟹中的蛋白质含量和微凉元素的含量也十分丰富,对身体有很好的滋补作用。同时,螃蟹还有抗结核作用,吃蟹对结核病的康复大有补益。

4、螃蟹的热量

平均每100克螃蟹的可食用部分的热量是95大卡左右,这个热量是比较低的,但在减肥时仍要

注意不要吃太多,每吃100克螃蟹所吸收的热量如果要消耗出去,需要我们游泳约5分钟,或者跳绳13分钟,或者慢跑9分钟。

二、螃蟹的功效

螃蟹味咸,性寒,有小毒。入肝、胃经。能养筋益气、理胃消食,散诸热,通经络,解结散血。全蟹可治胸中邪气,郁结瘀血,筋骨骨折,斜面肿;煮酒食之治产后肚腹痛,恶露不下;蟹壳治漆疮。

而蟹的体表、鳃部和胃肠道沾满了细菌、病毒等致病微生物。因



此,吃时必须除尽蟹鳃、蟹肠、蟹心(俗称六角板)、蟹胃(即三角形的骨质小包,内有泥沙)。

三、如何挑选螃蟹

1、选蟹要“五看”：

一看蟹壳,凡壳背呈黑绿色,带有亮光,都为肉厚壮实;壳背呈黄色的,大多较瘦弱。

二看肚脐,肚脐凸出来的,一艘都膏肥脂满;凹进去的,大多膘体不足。

三看螯足,凡螯足上绒毛丛生,都螯足老健,而螯足无绒毛,则体软无力。

四看活力,将螃蟹翻转身来,腹部朝天,能迅速用螯足弹转翻回的,活力强,可保存,不能翻回的,活力差,存放的时间不能长。

五看雌雄,农历八九月里挑雌蟹,九月过后选雄蟹,因为雌雄螃蟹分别在这两个时期性腺成熟,滋味营养最佳。

仔细研究并参照这“五看”,就

能把优质蟹从众多的螃蟹中挑选出来。另外看螃蟹是否坠手,蟹的尾端饱满或鼓起,蟹脐两旁会透出红色(行内俗称“红印”),都是可以快速分辨螃蟹好坏的方法。阳澄湖大闸蟹则以“青背”“白肚”“黄毛”“金爪”为佳。

雌雄:螃蟹分雄蟹(尖脐)、雌蟹(团脐),雌蟹黄多肥美,雄蟹油多肉多。母蟹的肚子比较白,或者微黄,不能是发黑的,肚子滚圆,后面的盖子抬起来,表示此蟹黄比较满,是个好螃蟹;公蟹先捏腿,硬是第一判断标准,二是看公蟹的肚脐顶端,发红的最好,俗称红膏。公蟹的差别主要是红膏,黄膏,青膏和白膏。红膏和黄膏是好螃蟹,青膏和白膏是相对欠缺的。

另外螃蟹一定要挑选活的,垂死或已死时,蟹体内的组氨酸会分解产生组胺,死亡时间越长毒气越大,即使蟹煮熟了,这种毒素也不易被破坏。辨别死活的时候,只要敲敲它的盖,眼睛在转,就说明是活的。动作灵活,用手翻过螃蟹后,能够马上翻过身来,好的河蟹还能不断吐沫并有响声。河蟹因为寄生虫多,所以河蟹一定要是活的,海蟹最好也是,不过海蟹从海里捞上来十有八九都是死的,冰冻了拿来卖,所以买的时候要注意挑选,死亡时间过长的就变质了不能吃了。

螃蟹文吃“蟹八件”

文 / 陆正丰



明清时代，文人雅士品蟹乃是文化享受，赏菊吟诗啖蟹时，人人皆备有一套专用工具，苏沪杭俗称“蟹八件”。根据有关资料可知，明代最初发明食蟹餐具的人，名叫漕书，为了吃蟹减少麻烦，吃得方便畅快，他创造了锤、刀、钳三件工具来对付蟹之硬壳，后来逐渐发展到八件。

食蟹又分“文吃”和“武吃”，所谓的“武吃”吃的是快意，“文吃”吃的是工具。

后来从明代至民国初年，在此基础上，又发展到蟹三件（鼎、签子、锤）、四件、六件、八件、十件、十二件，后发展到鼎盛时期最多的一套

吃蟹工具竟多达六十四件（《美食家》）。

这些食蟹工具一般用铜制作，考究的则用白银制作。因为从坚韧度来说，金虽贵重但硬度不及银，而铜又很容易污染食品，所以按理说，上乘的“蟹八件”也应该是白银制的。其工艺极为精巧，刮具形状有点像宝剑，匙具有点像文房中的水盂。盛蟹肉用的是三足鼎立的爵。

蟹八件包括剪、凳、斧、锤、刮、叉、镊、勺，用这一套工具来品尝蟹太太大闸蟹，可以将蟹吃得干干净净，不浪费一丝蟹肉蟹黄。

第一样，剪子。用剪子从后到

前将八只蟹脚和两只大螯依次剪下。剪完后再将蟹腿剪成小段，避开关节部位，从关节稍微靠前一点的地方下剪。蟹太太温馨提示，剪下的蟹脚、蟹螯先不要着急品尝，放置一边，待稍凉后，蟹腿肉更易戳出食用。



第二样,小方墩。小方墩又叫剔凳,它的性质类似于一块小砧板。将剪掉蟹腿和蟹螯的大闸蟹放在上面,方便后续锤、斧等工具的使用。



第三样,腰圆锤。用小锤子在蟹背壳的边缘来回轻轻敲打后,即使是蟹太太大闸蟹坚实的蟹壳也可轻松掀开。同时还可以把蟹肉敲松,方便更好地享用。



第四样,长柄斧。将长柄斧插入蟹盖,轻轻一掀,再用长柄斧插入蟹脐中,将蟹脐掀起后用手摘去蟹脐。



第五样,刮片。刮片形似一把小刀。可以用来刮除大闸蟹不可以食用的部位。蟹太太提醒您,以下几个部位皆不可食用。首先是蟹腮,蟹腮就是长在蟹身两边的灰色扇状、软绵绵的组织,轻轻刮除干净。然后是蟹心,蟹心也叫蟹六角板,是长在膏黄中间的六角形白色组织,是极寒之物。蟹腮和蟹心两个部位也是不可食用的,需要剔除。



第六样,长柄叉。此时,蟹脚、蟹螯已经放凉。放凉后的蟹腿肉与壳会自动脱离,可拿起长柄叉享用了。用长柄叉戳进蟹腿,轻轻一顶,蟹腿肉就出来了。蟹太太蟹腿肉极其细嫩,入口即化,还有一丝丝甜味儿,回味无穷。接下来掰掉小钳脚,留下大蟹钳,用叉子将蟹螯肉叉出,就可以尝到鲜美的蟹螯肉了。



第七样,镊子。蟹身肉作为最不易吃净的部位,可以使用灵活的镊子来享用。先将蟹身肉上的膏黄享用干净,然后用镊子一点一点将蟹身肉轻轻镊出来,放到盘子里。等两边蟹身肉都镊完,就可以一起享用了。蟹太太大闸蟹洁白的蟹肉鲜香扑鼻,尝一口细嫩无比,鲜甜四溢。



第八样,勺子。最后用精巧勺子将蟹黄一点点盛起,慢慢品尝,不可以食用的蟹胃藏在饱满的蟹黄之中,记得吐出来。用勺子满满将蟹黄刮干净,毕竟,“一寸蟹黄一寸金”,这绵密鲜香的滋味,尤其是蟹太太大闸蟹蟹黄饱满鲜韧,一定要享用得干干净净!



原乡



巴西行记

文 / 张工

一直以来我们中国人都以地大物博引以为豪,而巴西也是世界上少数几个称得上是地大物博的国家,但如果把人口因素考虑在内的话,“地大”恐怕就不适合中国而特别适用于巴西。我们搞农业的人都知道中国的18亿亩耕地红线是必须严守死守的,否则14亿人的粮食安全就要出大问题,而巴西2亿人口却坐拥12亿亩耕地,另外还有15亿亩未开发,着实令人羡慕嫉妒!巴西盛产各类优质农产品,大豆、咖啡、蔗糖等多个农产品产量稳居世界榜首,是名副其实的世界农业大国,所以今年出国考察时我把巴西作为了首选之地。

有一种说法是如果从中国垂直向下钻一个深孔,只要钻的足够深,那么深孔的另一端就是巴西了,或许未来的某一天的确可以将真空管道磁悬浮列车变为现实,数小时即可到达全球各地。但现实情况是巴西是中国出发最不方便的目的地之一,最快的中转航班也需20多个小时才能到达。考察团一行上海出发是凌晨0:15,飞行近15小时到巴黎,2个半小时的中转,然后再飞近11小时到达圣保罗,等办好出关、行李等手续到酒店住下已是当地时间半夜了,算上杭州出发的时间,旅

途需要30多个小时,太考验体力了!难怪当地总领馆一位领导说他见过的国内访问考察巴西的团队有不少,还没看到过有几个人是有好脸色好精神的。

巴西给我的第一或者说是最深的印象还是得天独厚的自然禀赋。航班接近巴西海岸时我就迫不及待打开窗口的遮阳板,放眼所见除了绿色还是绿色,衬托着蔚蓝色的大西洋,真是令人赏心悦目。与中国960万平方公里国土中有大片的高原及沙漠截然不同,巴西851万平方公里国土几乎97%以上都是处于海拔900M以下的平原和丘陵,且拥有世界水量第一的亚马孙河以及被称为地球之肺的亚马孙雨林,优越的自然条件使得巴西轻轻松松就成为了农业大国。我们的问题是如何做到让14亿人吃饱饭和吃好饭,巴西的问题是如何把自己的余粮卖给人家!此次率团出访巴西的主要目的是考察农业并寻找合作的商机,在圣保罗和里约热内卢这两个巴西最大的城市,我们所拜访的机构无一例外对与中国企业开展农产品贸易合作前景抱有很高期待。已有120多年历史的巴西国家农业学会的会长给我们例举了一系列数据来说明中巴农产品贸易规模,按

照他的统计巴西出产的大豆有70%直接或间接去了中国,玉米的贸易量也在逐年快速增长,而许多打着哥伦比亚品牌的咖啡其实是产自巴西,一些中国企业已经开始在巴西开展农业种植业务。我们在市区的各种加油站都看到有两种价格差异很大的油品,细问之下才知道价格低的是乙醇,一般只有汽油价格的60%。当中国还在为确保农田种粮而严格执法时,巴西已经用甘蔗等农产品来生产燃料且价格低廉,这种反差真的令人感慨万千!的确,从两国的国情来看,中巴的农业合作具有天然的互补性,加上中巴同为发展中国家,又是金砖五国成员,没有地缘政治冲突,相互合作的政治基础较好。我们也与数家巴西企业建立了联系,签订了进一步合作意向协议,也算不虚此行。

巴西给我留下另一个深刻印象就是与中国截然不同的历史与文化。巴西原是印第安人的居住地,在葡萄牙殖民者到达之前还处于原始部落状态,所以葡萄牙人认为他们在16世纪初“发现”了这片土地,圣保罗中央公园附近就立有一座“开拓者雕像”以纪念开疆拓土的先辈们,当然为了团结与和谐,纪念碑上的人物也包含了印第安人和亚

裔在内的有色人种。巴西早在1822年9月7日就宣布独立,这一过程并不是通过武装斗争来的,而是当时的巴西摄政佩德罗(也是葡萄牙王子)揭竿而起,与自己的老子一刀两断自立为王,圣保罗市中心立有“独立纪念碑”纪念这一重要事件。在中国人看来儿子自立为王是离经叛道的行为,在巴西人看来却是一个义举。其实也很好理解,巴西国土面积是葡萄牙的90多倍且物产丰饶,综合实力蒸蒸日上,但仍要向当时国力已经衰弱的宗主国称臣纳贡,换谁都要有想法!

巴西是兵不血刃独立的,独立后本土也没有经历过战争,二战中也只是派兵加入盟军在欧洲的战斗,按理说这么好的先天条件早就应该成为发达国家了,但巴西去年人均GDP尚不到1万美元,而且社会分化严重。在巴西最令人触目的是到处可见的流浪汉,抢劫案时有发生,尤其是晚上。到巴西后当地的陪同一再强调教堂附近等流浪汉集聚区不能下车,晚上绝对不能出酒店大门,万不得已也要集体行动。我们在里约下榻的酒店就在著名的伊帕内玛海滩旁,守着绝佳的风光就不敢出去散步,大家只能在早餐后集体出去走了走,且尽量不带手机、手表和背包等物品。说到里约就不能不提一下其大名鼎鼎的贫民窟,说其有名曾是《速度与激情》等不少大片的取景地,依着著名的

耶稣山而建,远远望去就像香港的别墅区,也算是当地必须打卡的一景。据说贫民窟区域内警察是不能进入的,完全由黑帮自治,在我们看来这都是难以想象的。

与内敛的国人不同,巴西或者说拉美人大都是外向型的,巴西有热情奔放的桑巴舞和嗷声全球的里约狂欢节,除了足球是一绝,巴西的蓝、排球也是一流的,里约的海滩和大街上到处可见只穿一条短裤(或比基尼)的男女老少,即使皮肤已经皱得像沙皮狗一样也神情自若,我想生活在这样的国家得抑郁症的人应该会很少吧!

无处不在的街头涂鸦也是巴西一景,不少的涂鸦是有相当艺术水准的,有的城市也形成了以涂鸦为核心的艺术街区,成为游客的打卡点。圣保罗是有一千多万人口的超大城市,是巴西的经济中心,却是禁止户外广告的,但也禁不住满大街的涂鸦。

因公务出国对时间和地点的限制,巴西著名的伊瓜苏瀑布和亚马孙河此次没能去看一下。也好的,为巴西留点念想,说不定什么时候自己再来一次巴西行、南美行!

种

文 / 茹雪雯

春光里 我种下一颗种子
大地沉默不说话
夏蝉鸣 我浇灌一份希望
绿意盈盈不回答
秋风起 我收获一捧金黄
炊烟袅袅唤归乡
冬雪藏 我守望一方热土
万家灯火沐暖阳
一年四季
一日三餐
一粥一饭
人间至味是清欢
春光里 我种下一颗种子
大地沉默不说话
夏蝉鸣 我浇灌一份希望
绿意盈盈不回答
秋风起 我收获一捧金黄
炊烟袅袅唤归乡
冬雪藏 我守望一方热土
万家灯火沐暖阳
得失不问
初心不忘
桃李不言
酿出福果十里香

唱越剧的玲花阿婆

文 / 湖上散客

玲婆灵花是嵊县人，现在改名叫嵊州了。嵊县和我老家是隔壁县，也是山区县，如今是闻名天下的越剧之乡。除了太湖流域的湖州嘉兴属于古吴国管辖，语言为吴语系外，浙江大多数地区是古越国范围，属于越语系。所以，发源于嵊县、新昌山区“的笃班”，在上世纪三、四十年代，在上海滩发扬光大后，人们根据发源地起名“越剧”。

我记事起，玲花阿婆就守寡了。我不曾见过他老公祥福阿伯的模样。父亲告诉我，玲花阿婆的老公祥福祖上原本是村里殷实人家，家里的田地山林比我曾祖还多。有年春节，玲花阿婆所在“的笃班”来到我们村演戏。从此，就注定玲花阿婆此生与这个小山村缘分纠葛。

“的笃班”又叫“嵊县戏”，演员都是清一色年轻女孩，戏中男角也由女孩扮演。女子演戏擅长表演才子佳人、男欢女爱的故事，所以嵊县“的笃班”到上海发展后也称“绍兴文戏”。嵊县也是山区县，经济不发达，女孩子学唱“的笃班”，

也算一条生计出路。“的笃班”虽是走村串户的草台班子，好歹也能吃饱饭。如果恰巧被好人家看上，就是女孩子改命的机会。后来一些“的笃班”闯荡上海滩，在沪上艺术家、资本家推动下，通过大刀阔斧的艺术改革，涌现众多流派和名角，“的笃班”乌鸡变成金凤凰，“越剧”走红大江南北。一批女孩从草台班子走出来，变成炙手可热的名角。

从“的笃班”辈分看，玲花阿婆与后来如雷贯耳的越剧名家王文娟、徐玉兰、傅全香和袁雪芬等属于同一拨人。我曾问过玲花阿婆，她说当时有些名气草台班子的台柱子，互相间都是知道的。只不过后来她们到上海闯荡，在十里洋场混出名堂来，也算让山沟沟“的笃班”修成了正果。命运不能假设，如果当年玲花阿婆没有到我们村唱戏，或者即便来了没有遇到此生的冤家祥福伯伯，或许也会到上海滩混出个角来，从此扬名天下。

那年腊月，玲花阿婆所在的“的笃班”到我们村唱戏。玲花阿婆还只有17岁，是新晋旦角。阿

婆的扮相俊美、嗓音甜美，村里小伙子惊为天人。阿婆在戏台上一亮相、一开喉，小伙子祥福被电击一般，整个人就被震住了。痴情种魔怔发作，开始疯狂的追逐求爱之路。

村里请戏班演三天三夜戏，祥福一场不落抢占台前位置。只要玲花阿婆一出来，他就拼命叫好。晚上戏散场后，他又是请戏班吃夜宵，又是给戏班送红包。三天过后，戏班子要离开，祥福出双倍酬劳强留戏班继续演出。一直演过了元宵节，戏班已经无戏可演，看戏的人兴趣索然，观众寥寥无几。祥福才无奈放行戏班。戏班到处流浪演出，祥福就一路跟随，每一场都要抢最前排位置，给玲花阿婆捧场呐喊，给戏班送红包。玲花阿婆和戏班老板都被祥福痴狂惊吓，生怕发生什么事情，就让玲花阿婆离开戏班回嵊县老家躲避祥福纠缠骚扰。

但大家显然低估了这个情种的决心和毅力。祥福回到村里卖掉了最值钱的田地、山林，找到嵊县玲花阿婆的老家，直接向玲花父



母求亲。玲花父母不同意,他死皮赖脸非玲花不娶。父母将玲花藏在楼上,骗他说玲花不在家,他说要在这里等玲花回来。父母找人威胁驱赶他走,他要赖说除非将他打死,不见到玲花绝不离开。玲花父母和家人好说歹说、软硬兼施,这家伙就是油盐不进。玲花家里人吃饭,他就笑眯眯的说,我也饿了,能否给我搭个饭?如果骂他赶他,他也不生气,自己想办法到别的农户蹭饭吃,吃完饭继续到玲花家纠缠。玲花家里有什么活,不管人家是否愿意,抢过来就干,家里人下地干活,他也抢着种地、除草。更要命的时,祥福死打烂缠的求婚行为,轰动了十里八乡,传为人们茶余饭后笑话,再也没有人上玲花家求亲。

祥福纠缠了大半年,玲花家人终于败下阵来。玲花父母只能开始和祥福商量婚娶事情。祥福大喜过

望,拍着胸脯发誓,满足玲花一切要求,哪怕要天上月亮,也要想办法架梯子给摘下来。祥福回家把大部分田地山林都卖了,把玲花阿婆风风光光娶回家。祥福把一位天仙娶回家,就成了宠妻狂魔,含在嘴里怕化、捧在手里怕摔,天天围着娇妻转,须臾也不想分开。原本富裕殷实的家底,已经被他折腾完了,坐吃山空、手头就越来越紧巴。小山村本来就资源匮乏,靠几块薄地、几片山林谋生,日子就过得越来越紧巴。老古话讲“贫贱夫妻百事哀”,当初最完美的爱情,一旦要为柴米油盐的担心,就再也浪漫不起来了。

也是在痴人有痴福。这时候,旧政权被推翻了,新政权成立了。家族一代代积累的财富被推倒重来。在分田地、划分成分的土改中,祥福因祸得福,为了追求玲花阿婆耗尽家财,此时就被划为贫农成分,

分到了富裕户被充公财产。不像我爷爷、奶奶日夜操劳,种田地、养母猪,有点好吃的东西招待长工、短工,自己家吃的是粗粮、穿的是破烂土布,省吃俭用积累的钱财都买了田地、山林。不仅财产充公,还被划成很高的成分。

祥福伯伯否极泰来。小日子衣食无忧,又因为读过书、能识文断字,到了合作社、生产大队时,祥福伯伯就被推举为大队会计。那时候,会计掌握整个村经济命脉,无论是统购统销粮食收购、返销粮分配、义务工派遣、大队集体资产采购等,都需要会计做方案、做结算。所以会计权力很大,如果跟村支书、出纳串通,没有什么以权谋私的事情是做不了的。三年困难时期,靠生产队分的这点粮食根本吃不饱,割野菜、摘树叶充饥也解决不了问题。玲花阿婆刚生了第三胎,婴儿被饿

得成天啼哭。祥福本脑袋瓜灵活、点子多,看不得娇妻和孩子受苦,他就在分配返销粮时动了歪脑子。

后来,发动清工分、清账目、清仓库和清财物的“四清”运动,工作组鼓励群众揭发干部。会计因为权力大,就被重点清查。祥福被揪了出来,说他贪污返销粮,被判五年劳役。祥福服刑期间改造积极,那时有文化人不多,到了第三年劳改农场就叫他负责采购。一天,他奉命到附近小镇采购物品,路过一条大河时,见一位落水妇女在河里扑腾。不知是山里人急公好义天性,还是他立功心切,希望早点见到娇妻和孩子们,反正他纵身跳进河里救人。不想河水流急,又不懂水上救援技术,被河里妇女抱住挣扎不得,最后两人都被卷进激流中。

玲花阿婆埋葬了丈夫,不吃不喝、大病一场。病愈后,玲花阿婆像换了一个人,原本对什么人事都恬淡,看人家说什么只浅浅一笑,在村里人看来就是不食人间烟火的仙女。刚嫁过来时候,村里人还评论,一朵娇滴滴的花朵,在这个穷乡僻壤待不了多久。经历丧夫之疼的玲花阿婆,张罗好小孩吃完饭、吩咐大孩子带小孩子,换上旧粗布衣、穿上胶鞋,和男人一样每天下地干活。下地回家,玲花阿婆顺便挑回一担柴火,因为生火做饭需要柴火。每年养一头猪,用秸秆和野草喂养长大,孩子们身体需要猪肉滋养,来客也需要有肉招待。她从一个手不沾阳春水的仙女,化

身为无所不能的农村大妈,从内心到外表都很强悍妇人。她拒绝了众多求婚者,发誓今生不再嫁,自己把两个儿子一个女儿养大。

等女儿长大出嫁,两个儿子的媳妇娶进门,玲花阿婆已是快六十岁老人了。此时,已到了百废待兴的上世纪80年代。实现大包干以后,开山种地、搞副业、饲养牲口,农村人温饱问题解决了,口袋里也有几个零花钱。我们老家是中药“浙八味”主产区,村里胆子大、脑袋瓜活络的人,因为大面积开山种白术、天麻、贝母,成了万元户。吃穿不愁精神需求也多起来,革命样板戏已经倒了胃口,老戏就卷土重来。

金华农村流行婺剧和越剧,婺剧是金华本地戏,也是南戏北下演变成京剧的重要过渡性剧种。婺剧唱腔高亢嘹亮、曲调丰富,高腔、昆腔、乱弹、徽戏、滩簧、时调等唱腔,后来都成为京剧唱腔的主要源头。加上动作刚劲有力、绝技众多,婺剧以演绎武戏见长。越剧跟婺剧恰巧是完全不同的艺术风格,唱腔婉转优美、典雅细腻,配上清一色女子演员俊俏扮相,轻易就俘获了看惯革命样板戏的观众,加上越剧电影《红楼梦》《梁祝》《追鱼》热映,农村老少都能哼哼越剧腔调。

当时,几乎村村办戏班。村里人想起玲香阿婆年轻时是“的笃班”名角,就再三撺掇她出来办戏班,与懂戏的金堂表伯搭档,分饰男女主角。玲花阿婆几十年艰辛,

如今儿女成家立业,总算可以舒一口气。加上当时农村蒸蒸日上、人们对新生活充满憧憬,也感染了孤苦已久的玲花阿婆。她终于答应出山,与金堂表伯担纲组建村戏班。金堂表伯从箱底翻出剧本,还是民国年间的版本,曲谱是古老的工尺谱。他们物色村里长相俊、嗓子好的年轻人扮演角色,又找来初通音律的人做后台伴奏,排练起《梁山伯与祝英台》和《碧玉簪》两部大戏。戏班从初冬农闲开始排练,每天晚上村祠堂就非常热闹,演员在台上排戏,村民在底下看排戏。等戏排练完成,看排练村民也能哼唱整台戏了。

村戏班首演时间,是1986年大年初二晚上,那年我刚考上师范学校,心情很好,所以就清楚记得这个时间。我端坐在戏台下,认真看完了整部《碧玉簪》。玲花阿婆出走大半辈子,尝尽人间悲欢离合,阅尽世上酸甜苦辣,归来依旧是翩翩美少女。当她撩开戏台左侧布帘子,款款而上、唱出第一嗓,戏台底下顿时喝彩声如雷。看戏台上的玲花阿婆,依旧风情万种、光芒万丈。

一场江南雪,再续雾凇缘

文 / 风筝与风



作为江南生长的孩子,我鲜能在冬天感受书中所提到的皑皑白雪,而热爱旅行的我,自大学以来的冬日记忆里就不乏“追雪之旅”,哈尔滨、吉林、北京、俄罗斯,处处留下我的足迹,北国之冬凌冽而绝美。有人说,旅行如人生,难有绝对的完美,遗憾反而是常态,虽然每次都宽慰自己不用追求旅途的完美,但在吉林追雾凇却不得见的遗憾仍然久久让我难忘怀。

“雾凇”一词,最早出现于西晋

吕忱所编的《字林》里,其解释为:“寒气结冰如珠见日光乃消,齐鲁谓之雾凇。”这种非冰非雪,由水汽遇冷凝华而成的自然景观,其形成需要很低的气温加上充足的水汽,因条件苛刻,所以不是什么地方都能见得到的,久闻“傲霜花、冰花”之美名,对于冰晶玉洁的雾凇我一直抱着好奇之心。大学二年级寒假,在听闻吉林的雾凇非常有名后,我与好友当即约好了一起去吉林长白山滑雪追雾凇。然而雾凇之奇,不仅

在美、更是在其难得一见,记得我们五点多就驱车等候,等到九点多也未能见到冰花。回来和父母也念叨了几次觉得很遗憾,二老笑我千里迢迢跑到东北赏冰花,他们年少时在家乡的山头都能见到呢。二零二二年的春节,常年不下雪的家乡突然飘起了白雪,不时雨夹雪不时飘起鹅毛,冰冰凉凉的连绵阴雨让过节的快乐心情都有些散去了,一天晚餐时陪父亲小酌,他突然一拍大腿,看这天气,你想看的雾凇准能

成！我一下子回想起了在吉林的遗憾，立刻兴致勃勃得准备好相机，随时准备冲向雾凇。第二天一大早恰好放晴，我们一行人就踏上了台州括苍山之行，等待一睹雾凇之美。

江南的雪难积成北方那种如同厚棉被的样子，下雪后大多留下的只有冰晶和泥泞的土地。一路向山顶前进，见到树枝上零零散散的雪影，我倒也不失望，听着歌放空着思绪。

“有雪了有雪了！”开车的爸爸突然招呼我看山上，朝着他手指的方向便看到路两旁微微露头的枯枝植被，不同于路面雪水化去车轮驶过留下的泥泞，皑皑白雪和松劲的树木静立在那，杉林野蛮生长伸向天空，古木萧森，慢慢隐没，枯瘦却有劲。棕黄的土地钻出雪被，锯断的树枝横七竖八地堆放着，行人的脚印成路，树下是拍照的人。她们有的捧着雪，有的对着镜头吹雪，有的摇了摇枝干抖落一身雪，明亮色彩的服饰和欢笑的嬉戏声，如同静默森林里流动着的火苗，好不快活！

再往山上去，脚边一丛丛灌草上，向着同一个方向，挂满了雾凇，像是把微风留住，凝结成风的形状，像一半透明一半乳白的小幡旗，在阳光下挺拔地立着。枝头上的就不那么整齐了，雾凇一蓬一蓬的，像白色的珊瑚，扭着的、翘着的、或聚或散各有风情。远看像是无数小手举着拉拉队的白色手花，在阳光下闪着光，无声又热烈地庆贺着瑞雪的光临。

我沉迷得拿着相机记录下第一



次近距离观察到的冰花盛景，这晶莹剔透得造型让人神醉赞叹自然的魅力，爸爸得意得对我说，你看，我们的家乡有不输北方的冬景！我连忙按下了快门，留下了一张“噤瑟老爸咬冰花”的趣图。

我们停了车，徒步向上，不多久到了一处观景台，眺看山峦起伏如同画卷，画布上是大片黄绿和团团的红色，覆着深浅不一的白色，一时不知是白色做底点缀了彩色，还是彩色之上泼洒了白色，不加修饰却升降和谐，仿佛它们本来就是一体，置身其中，呼吸着凛冽的空气，耳朵冻得有点迟钝，我和父母同时安静下来，置身天地之间，顿觉自己之渺小与生命之可贵。

我悄悄后退了几步，想给爸爸妈妈拍下一张背影合照，他们却不约而同的回头笑着问我在干啥，于

是我的相机定格了一张他们自然的笑脸，回看镜头里，爸爸妈妈置身于这苍茫的白色世界，我却无法被他们背后的美景吸引，定睛看向他们的脸庞，不知不觉岁月染白了他们的鬓边，皱纹爬上了眼角，我突然顿感眼眶湿润，这样一场一家齐聚邂逅雾凇的浪漫之约，在我长大离家之后显得难能可贵，这场江南雪，不仅是圆了我旅途的缺憾，送给我们一场与雾凇的邂逅，更是给了我们一家三口一次温馨、幸福、快乐的相聚记忆。

年猪

文 / 北辰

过了大雪节气,又到老家杀年猪的时节了。杀年猪是村里人的大事,饲养一年的猪要“出栏”,既为过个丰盛年做准备,也能使一家人全年食有荤腥。这时候,村里三、四个屠户就忙得上蹿下跳,村里两百多户人家,每家一头年猪,屠户们天天连轴转也要忙上大半个月。屠户这时就成了村里最紧俏人物,连平时不可一世的村干部,也要巴结屠夫早点宰杀自家的年猪。

很多年前,村里家家户户都饲养年猪。一户人家一般要饲养两头猪,养大后一头运到集市上出售,另一头猪腊月宰杀供自家食用。父亲回家务农后,自己动手修建了牲畜圈舍。在一间爷爷留下的老房子里,修了一个牛圈、两个猪圈。牛圈有十几平米,猪圈只有六、七平米。父亲的设计很巧妙。三个牲畜圈舍和一个人用茅厕,共开挖四个大池子,四个池子内壁用石灰、黄泥、沙子的三合土夯实,不会有一滴脏水渗漏出去。修得最深的是茅厕池,因为四个池子下半部相互联通,猪圈、牛圈中的尿液集中到茅厕池中,牲畜圈舍就能保持干爽,还田的粪肥从一个池子中捞取也非常方便。父亲这个设计也就被村里人纷纷效仿。

村里人一般就本村养母猪的农户家购买仔猪。一方面图方便,

另一方面也更了解小猪品种好坏,还有一个原因如果一时缺少买仔猪的钱,本村人赊账也更好商量。我爷爷奶奶就是养母猪高手,母猪产仔多、成活率高,养猪户买到的猪仔长得快、不吵栏。爷爷奶奶靠着养母猪辛苦大半辈子,购置了十几亩耕地和几大片山林子,省吃俭用挣下一大份家业,土改后就成了受歧视的高成分。粮食统购统销后,人都吃不饱肚子,就更没有余粮喂养母猪。村里人只能到集市购买外地仔猪,用猪笼翻山越岭挑回家。

到市场上买猪仔同样门道很多。一开始父亲也不懂,凭感觉挑选小猪。吃了几次亏后,父亲就琢磨挑选仔猪诀窍。他到各地市场上转悠,比较不同产地仔猪品种、价格,和卖家、牙郎攀谈了解挑选仔猪门道,慢慢掌握了其中奥妙。父亲曾告诉我,小猪长得快,品种很重要。金华两头乌肉质细嫩、味道更香,但个子小、生长慢,养一年只能长到一百四五十斤。长白猪长得快,一年能长到两、三百斤,猪肉味道却不如金华两头乌香。挑选猪仔要根据猪仔体型、毛色、耳朵、嘴巴特点,来判断它的健康、习性、骨架大小等情况。千万不能买到病猪仔,小猪毛发短有光泽、皮肤油亮,就说明它很健康;毛发长而干燥、皮肤无光,小猪大概率有毛病。猪仔

腰部和臀部高挺壮实,腹部修长弯曲,四肢又粗又长,说明这头猪的骨架大、可以长到几百斤重。小猪嘴巴尖长,就喜欢到处拱,把猪圈的垫草拱得乱糟糟,常常弄坏猪圈栏杆和泥土墙壁,这种“吵栏”猪也长不快。双耳大而下垂,叫声低沉短促,说明猪的性格老实温顺,吃饱了就睡觉,长得就很快。反之,耳朵又小又尖,喜欢尖声叫唤的猪,性格活泼敏感,整天在琢磨事情,就影响长身体。父亲的买猪仔要领,成功避开了陷阱,我们家的年猪年年都是村子里最大,邻居们都很羡慕,常常向父亲讨教买猪仔的诀窍。

要养好年猪,除了买到好猪仔,还要精心饲养才行。那时候,人们吃饱肚子还勉强,粮食不可能用来喂猪。猪吃的东西就是草料、米糠和泔水。为了满足喂猪需要,父亲就在房子角落修了一个大草料池。春季肥嫩的紫云英用铡刀切碎后放入池子,一层紫云英撒一些食盐,人跳进池子将紫云英踩踏出汁水,一层层重复直到装满池子,等紫云英充分发酵后,就是猪可口有营养的饲料。初冬挖番薯前将藤蔓收割回家,将番薯藤切碎后在大铁锅中煮熟,装入池中也作为猪饲料。另外,提炼番薯淀粉剩下的番薯渣、蒸烧酒后的酒渣、萝卜菜缨子等都是喂猪饲料。猪食量本来就大,又没有

粮食喂养,草饲料的需求就很惊人。我放学就要到野外拔猪草,新鲜猪草丢到猪圈里给猪当点心。两个姐姐常常要到野外采猪草,野麻叶、猪脑草、革命草、长毛草是最好的猪草。姐姐将猪草装满大麻袋,背回家在大铁锅煮熟投入饲料池中,来弥补猪饲料不足。

猪虽然只能够吃草料,但母亲喂猪却很细致。汤水一定要烧开,番薯渣、酒渣一定要煮熟,汤水与番薯渣、酒渣一起搅拌成糊状,再从饲料池中取出草料一起喂养。母亲说,饲料煮熟喂猪就不容易生病,猪吃得欢又容易消化,身体就长得快。我们家的猪年年拔得全村头筹,父亲小猪买得好、母亲喂养得细心、姐姐们拔猪草保证猪吃得饱,都是必不可少条件。养出又大又肥的年猪,是全家人齐心协力的成果。

软麻绳将一头猪四肢朝上捆绑好,父亲和哥哥用一根木杆倒抬肥猪,翻山越岭把猪抬往集镇,开始卖给供销社收购站,后来就卖给集镇的商贩。毛猪价格最早时每斤才五、六毛钱,后来涨到七、八毛、一块多。一头猪才卖一百来元钱,却是那个年代最大笔收入来源了。这些钱父母都要积攒起来办大事,比如家里要造房子、哥哥要娶媳妇、为姐姐置办嫁妆等。

村里年纪最大屠户是星其,年轻一点的有志银、仁民、照荣等。父母亲人缘好,没有耕牛的农户经常要请父亲帮忙耕地,有人家遇到青黄不接难关时,母亲总慷慨地借给他们几升大米、几斗玉米面。屠户们早早地就跟父亲预约,主动要求

自己来宰杀我们家的年猪。父亲一碗水端平,让屠户们轮流帮助杀年猪。小时候观察各屠户,发现他们性格做派、杀猪手艺、饮食习惯等都差异悬殊。星其性格幽默搞笑,特尊重我父亲,认为父亲品行好、有文化有见识。他喜欢逗我玩,见面就称呼我小章庆(我父亲名字)。他杀猪完全在说说笑笑中完成。但父亲要嘲笑他猪毛退不干净,他大大咧咧地说,留几根猪毛不碍事,吃肉时用手拔掉不就行了。与星其不抽烟、不喝酒连肉也不太吃不同,同样性格豪放的志银却大口吃肉、大碗喝酒,烟酒不分家。性格虽豪放,志银杀猪却慢条斯理。他吃饭必定先喝酒,两碗黄酒下肚,话匣子打开就上天下地讲各种掌故,边吃饭边吹牛,一顿饭几个小时都结束不了。仁民、照荣属于人狠话不多性格,手下活比较利落,但半天下来说不了几句话,喝酒不多、饭量也少,但抽烟却猛,一天要抽完两三包香烟。

宰杀年猪需要多人配合。如果是上午宰杀,母亲天刚亮就起床烧早饭,全家人早早吃完早餐,母亲将两口大铁锅洗干净后,就要烧开两大铁锅水以备褪猪毛用。需要三四个壮汉协助屠户宰猪,父亲和哥哥都是齐刷刷的好身手,屠户帮我们家杀猪就轻松。家里汉子少的,就需要请邻居帮忙。猪其实是很聪明的牲畜,从同类被宰杀的凄惨叫声中,它们早就知道被赶出圈舍的下场。有些敏感的猪甚至在圈舍中惊恐不安、不愿进食。将猪从圈舍中赶出来并不容易。屠户只能强行将猪拉出猪圈。在控制住猪头部后,

用粗大铁钩猛地勾住猪上颚,剧烈的疼痛使猪挣扎不得,只得跟着屠户走,其他人就在猪两边和尾部,推拉着猪走向屠宰的场院。

院子里早摆好杀猪凳,杀猪凳比一般板凳更宽更长,凳腿也更粗大结实。汉子们合力将猪抬上凳板,猪的四条腿固定在凳子上,让猪动弹不得。家长让家里小孩子去拉猪尾巴,并没有实质性作用,只是因为有种说法,小孩子拉过猪尾巴会变得更聪明可爱。屠户用身上围裙蒙住猪眼睛,说是让猪不要怨恨谁杀了它,而是超度它去往极乐世界。老屠户对猪的生理结构了然于胸,第一刀就割破心脏主动脉,血泉水般喷涌出来,开始猪还在痛苦哀嚎,随着血液流失,就逐渐进入意识模糊状态。血液即将流尽时,屠户将尖刀抽出来,再往里猛然一扎,刀柄没入猪的胸腔,尖刀穿透心脏,将剩余猪血排干净,随着一阵剧烈痉挛挣扎,猪就咽下最后一口气。

屠户开始调试褪毛的开水。两大铁锅沸水倒入大木桶中,逐步加入凉水调温。屠户不断用手指试探水温,温度太高汤老了容易烫熟表皮,被毛孔锁紧的猪毛就很难褪下。如果水温低了,热度没有将皮毛烫透,也不能将猪毛褪干净。凭着长年积累经验,屠户用手指就能准确感受最适合水温。将猪浸入沸水后,屠户还要不时转动猪的身体,使每一个部位都与沸水充分接触。十几分钟后,屠户先试拔猪鬃,猪鬃能够轻松拔下,就可以开始褪毛了。屠户三下五除二将猪鬃拔下,丢进自己的工具篮子里。屠户帮村里人

杀猪都不收工钱,但猪鬃都归屠户。这点猪鬃可以卖给摇拨浪鼓、挑货郎担行走江湖的义乌小商贩,猪鬃是做各种刷子的最好材料。帮忙的人们七手八脚褪干净四只猪腿上的毛。接着,屠户将猪头摁进烫水中,将猪身子拉到桶沿上,用板刀刮光猪身、猪背、猪肚上的毛。再将水中的猪头拉起,用铁板刀使劲刮猪头上的毛。猪头皮厚肉糙,额头上长满皱褶,毛很难褪干净。屠户通常还要用铜壶再往猪头皱褶处浇注沸水,直到能够将毛褪干净。

褪干净毛后,屠户先取下猪头,再取下猪脖子,叫猪二头。院子里竖起一架木梯,梯子后面撑了两根木头,形成稳固的架子。两只猪后腿分别绑上铁钩,几个汉子合力将猪悬挂到梯子上,屠户就开始解剖猪身。从猪肛门部位起向下开膛剖腹,先取出猪尿泡、猪大肠,再取出猪小肠和猪肚,最后取出猪心肝肺。将猪肠猪肚里的东西排干净,将其内外翻一个面,在竹匾里用盐反复搓揉,用温水反复冲洗,直到将粘液去除干净、没有异味。接着屠户用尖刀沿着脊梁把猪身剖成片,摊放在竹席子一个晚上,等猪肉完全凉透后,剥下片内壁的板油,再分割成腿肉和条肉。屠户杀猪的任务才算全部完成。

杀猪当天晚饭,主人家要用新鲜猪肉、猪下水招待屠户和帮忙的邻居,这顿饭叫作做猪福。做猪福不仅是对屠户和邻居的感谢,也是对自家人一年辛苦的犒劳。母亲和姐姐一吃完中饭就开始忙碌,猪杀好后先取来一些猪肉和下水做猪

福。炒猪肉要炒一大锅,只放点盐巴和酱油,却格外喷香甘美。猪肉要管够,碗里的肉浅了要立马添满,让大家大快朵颐。猪小肠要和猪肝一起炒,小肠又香又有嚼劲,猪肝味道鲜嫩甘甜。猪血和豆腐混煮,口味细嫩爽口。雪地里挖回来青菜和萝卜,清炒清煮味道清淡,正好能解吃多肉的油腻。新酿糯米酒略带甜味口感很好,不小心就容易喝多。人们大块吃肉、大碗喝酒,大声谈论谁家猪大、谁家猪肥,也谈论村子的家长里短,谈论祖辈的轶事典故,总之人人都开心尽兴。

吃完猪福母亲就要忙着腌腊肉。腌猪肉最好用粗盐,先用盐巴搓揉猪皮和猪肉,直至盐分渗透进猪肉内部。揉搓好的猪腿、条肉、猪头、猪尾巴,在猪肉表面再铺上一层盐巴,正面朝上码放进大木桶内。十几天后血水被盐分置换了七八成,洗干净后晾晒十几天,进行第二次腌制。再腌制半个月后,血水完全排干净,就清洗干净猪肉表面盐分,挂在屋檐下连续暴晒三、四个月,直到瘦肉变成火红颜色、金黄色猪油滴落下来,猪肉才算彻底腌透成熟。切开腌成熟的猪肉,只见瘦肉通红、脂肪雪白、香气扑鼻,“火腿”名称就是这么得来的。“火腿”瘦肉能生吃,小时候用小刀偷偷割下一点,放进嘴里越嚼越香。

所谓年猪,你可以理解为要饲养一年时间才出栏,可以理解为到年关杀猪为了过个好年,还可以理解为一头猪肉全家人要吃一整年。除夕那天,母亲和姐姐将腌猪头、猪尾巴、猪大肠用水浸泡,褪去肉里过

多的盐分。猪大肠里灌进浸泡好的糯米做糯米肠。将这几样东西一起放进四尺大铁锅中慢火煮。煮三个时辰后猪头肉已经酥烂,糯米肠已经熟透。天黑时候,大门口八仙桌上摆着大食盒,里面装着猪头、猪尾巴、糯米肠,表示用整头猪来祭奠祖先。还要摆上豆腐、青菜和水果碟子。烛台上点起两个红蜡烛。父亲就会点燃三支香,带领全家做祭祀。父亲对天祈祷,请来祖宗们享用酒肉饭,让老祖宗保佑子孙后代平安幸福。做完祭祀,全家人围坐一起吃年夜饭、守长夜。直到父亲去世的前一年,父亲还养大了最后一头年猪,这年的年猪重达四百多斤,再次夺得全村的魁首。这年父亲的腰已经佝偻得非常厉害,走路也很艰难。他带着全家人做完最后一次祭祀,吃完最后一顿年夜饭。

父亲去世后,家里就不再养猪。再后来,搞“五水共治”,村里不允许再养猪。屠户们都老了,也无年猪可杀。大年三十,村里人吃年夜饭也很少有祭祀祖宗。村子里越发冷清,年味越发淡了。

选择“缺席”是一种文化自觉

文 / 九天

我岂是不知写作上的种种技巧？

寄情山水、赏鉴风物的文章也曾出现在我的笔下，但那大多是为了应付中学语文老师，以求考试中获得高分的权宜之计。后来接触到朱自清、周作人的文章，我便觉得自己再怎么努力也不会达到他们的水平。更重要的是，他们有高远的境界，我只有拙劣的模仿——或者叫“无病呻吟”。在写作上，我从不会跟着别人走，即便落在了队伍的后面，我也会循着自己的步伐，走出个性，哪怕踉踉跄跄。

按照世俗的标准，我的选择担得起一个“愚”字。但写作上的事，哪有那么简单？承蒙朋友抬举，竟还有人希望我推荐几本关于民国文人的书籍。我先泼了盆冷水：“民国热”不是一个正常的文化现象，特别是那些有着行政头衔的兼职学者所炮制出的印刷品，更是垃圾中的极品。说这话时我也有些心虚。草率的否定让我一时痛快，也逼迫着我反思自己的阅读和写作：我所钟情的中国现代文学亦是一部“民国文学史”，而我现在的很大一部分阅读都和这段历史有关（或是延伸），我又凭什么对其大加否定？如此悖



论，也是我的一个“愚”。

刚刚看完的一本书是复旦中文系张新颖教授的《沈从文的后半生：1948—1988》（日记中散见我的阅读感受）。1949年以后的沈从文，是中国文坛上的“缺席者”之一。据

在我看来，造成“缺席”的原因不外乎两个：第一是沈从文自己的主观选择，身体原因之外，他始终强调“文物研究也是自己的一大兴趣”，而且《中国古代服装资料》也的确显现着非凡的成绩（倘非专攻，很多人都难

以走近这一“冷门”);第二是时代的步步紧逼,范曾、萧乾都曾在特殊时期“揭发”过沈从文,并产生了很深的隔阂,作为“评论家”的王瑶更是在《中国新文学史稿》中全面否定了沈从文在二十世纪上半叶的文学成绩(前段时间看完陈徒手的《故国人民有所思》,里面还专章讲述了王瑶在解放初期“知识分子思想改造”过程中的遭遇,两书对照,更能看出历史和人性的复杂)。退一步讲,假使沈从文不“缺席”,中国当代文学(特别是“十七年文学”)的风貌也不会有任何改变——在动荡的年代,一个文人能有多大作为呢?

据说文革时期,市面上仅有鲁迅、郭沫若等极少数作家的书籍在售,其余皆是“八个样板戏”。逝者已矣,活着的郭沫若俨然成为了现实中的文化领袖(早逝或许也是鲁迅之幸?)。时至今日,提及诗人、剧作家郭沫若的文学成就,大多仍局限于“现代文学史”。可见,在当代的“出席”,并没有获得预期的成功(也许郭老更看重文学之外的“成功”,未可知也)。

一个时代的热闹喧嚣和沉默孤寂总是相生相伴。“出席”与“缺席”、“得势”与“失势”都会如辩证法所说的那样相互转化。新生事物的出现,总会有人趋之若鹜,有人避之不及。开放与保守、接纳与拒绝,不同的选择源自不同的世界观,同时也会将人引向不同的人生路径。“假如鲁迅活着”、“假如胡适

留下”,我们似乎总是喜欢让已然缺席的人从历史的一端跳到另一端,并进而做种种假设。这种意淫的心理根源,乃是出于对现实的不满——“借古讽今”的把戏,我们玩了千年,至今不厌。历史舞台之广阔,乃是纵向而言,但在某一具体时代中,缺席者总是绝大多数。文人立言、武人立功,史书上的具名人物往往只是沧海一粟,众多缺席者才是真正书写历史的人!

必要的“缺席”是一种自知,于知识分子而言,则是一种文化自觉。缺席不是回避,而是有意识地远离喧嚣。凡事参与、凡事出席,或许会以剑走偏锋的方式获得成功学意义上的“成功”,但所损耗的却是扎扎实实的学风和诚恳的做人态度。

最近在看陈徒手的另一本作品《人有病,天知否:1949年后中国文坛纪实》,“缺席”这个词更是深切萦怀,挥之不去。跨时代的知识分子大多缺席了建国后的“中国当代文学”,或被迫搁笔,或默不作声。待到文革结束,又都到了“垂垂老矣”的年纪(能够像巴金那样写出五卷本《随想录》的老作家,屈指可数)。然而,“盛宴”依然需要有人到场,那些“出席者”的一举一动、一颦一笑,便都有着深刻的时代烙印。几年前的系统学习让我有了这样一种印象:对于活跃在“十七年文学”及“文革文学”中的作家们,多个版本的“当代文学史”似乎都如鲠在喉、欲言又止,或者

干脆来个蜻蜓点水、一笔带过,迫不及待地开启了“新时期文学”(手头有一本许子东的《重读“文革”》,介绍对象是文革时期的若干文学作品,对作家的介绍亦非重点)。现在多少可以理解著者的难处。我很赞同用“中国当代文学研究”代替“中国当代文学史”的观点,原因很简单:在没有一个明确时间界定的情况下,我们所经历的新时期(二十一世纪以来)亦属于“当代”范畴。相比“中国现代文学史”,“当代”显然要复杂得多。更何况,“中国现代文学史”的结束有着明显的标志(1949年7月召开的第一次“文代会”,或笼统地用“新中国成立”来界定),而“当代文学史”却很难用“粉碎‘四人帮’”或“改革开放”来做界碑——这一点是我始终坚持的。

“缺席”现象不单单是中国才有,只是由于20世纪50—70年代这20多年间的中国变化太过迅速,且太过复杂,才会让人有一种眼花缭乱、应接不暇,最终又会不禁唏嘘慨叹的印象和认知——20世纪中国知识分子的“缺席”,可悲、可叹,而又可敬。

史前时期的杭州

文 / 余敏



杭州历史悠久,文化厚重,是我国的八大古都之一。

早在5万年前,在杭州这块神秘的土地上,就已经出现了人类活动的身影。在杭州博物馆,我们可以看到一颗5万年前的人类牙齿的化石,经专家测定,这是一枚距今5万年前一位30岁左右的男性的右上犬齿,发现于建德乌龟山洞的晚期智人牙齿,根据被发现的地点,我们称之为“建德人的牙齿”,“建德人的牙齿”的发现有着很高的科学价值和历史意义。首先,这是浙江境内首次发现的旧石器时代人类化

石。其次,为研究杭州区域以致浙江的史前文化提供了宝贵的资料,成为无可争辩的浙江历史的源头。此外,在这区域还发现大熊猫等众多种类哺乳动物化石的发现,说明5万年前,杭州这一区域,气候温润,环境舒适,适合人类和动物繁衍生息,也为研究全球气候变迁、人类生存环境,提供了重要材料。

8000年前,杭州地区进入了史前文明,出现了跨湖桥文化,何谓“文化”,其定义源自西方,西方“文化”一词“Culture”,本意为农耕和养殖,也就是说,人类定居下来,有

了农耕和畜牧业,就有了文化。在跨湖桥遗址,我们发现了栽培稻、家猪等,描述为“跨湖桥文化”是科学而准确的。在这一跨湖桥遗址中最重要的出土了7600年前的独木舟,大家可能会奇怪难道8000年前,人们出行都需要舟船?确实如此。当时,杭州还是一片滨水菏泽之地,西湖只是钱塘江的一个浅湾,直至东汉末年,西湖才成为内湖,可以想象8000年前,杭州的先人们早已泛舟于海,勇立潮头了。跨湖桥遗址发现的稻米标本、桃核和南酸枣等动植物遗存,值得一提的是此时猪的

化石,已没有了獠牙,说明已被驯化,大家应该没有见过有獠牙家猪,其实家猪开始是有獠牙的,由于家猪不断的驯化,獠牙也就越来越小了,有的家猪在小的时候,会经过阉割以及剪牙,因此也就不会长出獠牙。

距今约五六千年,杭州桐庐县的方家洲遗址,发现了长江流域的第一处新石器时代大型的、专业性的玉石生产、加工、制作遗址。有残石器,有磨石、石砧、斧坯等等,上面有磨制的痕迹,文化面貌具有浓郁的地域特色,是迄今为止长江流域第一处距今五、六千年的玉石器制造场遗址,方家洲遗址清理出红烧土遗迹、灰坑、石堆、墓葬等多处遗迹,出土了大量与玉石器制造有关的遗物和制造工具。世界各文明,大多在经历了旧石器时代、新石器时代之后,经过短暂的铜石并用时代,就径直进入了青铜时代,开始了其文明之旅。然而中国在经历了旧石器时代、新石器时代之后,有部分地区并没有进入严格意义上的铜石并用时期,而是进入一个衔接新石器时代与青铜时代的过渡时代那就是玉器时代,其中最具代表意义的就是杭州良渚古王国。

距今 5300 年至 4300 年前,杭州境内的环境更加适宜人类活动,出现了实证中华五千多年文明史的良渚文化。良渚文化是以良渚遗址为中心遗址和文化命名地,出土文物中以大量精美的玉礼器最具特色,其中最具有代表性的玉璧、玉琮、玉钺,分别代表财富、神权和王权,

图版上独特的阴刻线纹饰为神人兽面纹,我们称它为“神徽”,雕有神人兽面纹的玉器通常出现在高等级墓葬中,反映出良渚时期已经形成了较为统一的宗教信仰。2007 年考古队在良渚遗址发现了占地约 290 万平方米的良渚古城。良渚古城依山傍水,城市规划就如明清时期的北京城,分为王城、内城和外郭城。王城即莫角山遗址,其面积约 30 万平方米,而内城有 290 万平方米,相当于四个故宫那么大。更为神奇的是,2016 年 3 月,距今 4700 年至 5100 年的良渚古城外围防洪坝被发现,它由 11 条堤坝遗址组成,是迄今为止发现的中国最早的大型水利系统,比大禹治水还要早 1000 多年。水资源显然是杭州这片土地先民们安身立命的根本,著名考古学家严文明先生就曾说过:“良渚(古城)之所以这么发达,跟水利工程也是连在一起的,首先它既要有国家的公共权力来组织人力,又有防洪、运输、灌溉的作用,整个良渚也就发展起来了。”可以说水利工程为良渚古城营造了良好的生态,也给良渚先民带来了稻作农业高度发展。依据良渚池中寺遗址发现的碳化稻谷遗存,考古研究员郑云飞根据良渚古城的人口基数推算出了当时的粮食亩产量:140 公斤到 150 公斤之间。这样的产量在史前社会很好地解决了温饱问题,有了大量的余粮,就有余力去供养工匠,才有了社会分工,才需要玉、绸、漆等精美器物,用作礼器和祭器,才形成了良渚文明的早期国

家形态。

对于中华文明的起始,在学术界是个颇有争议的问题。文明的概念由西方提出,“文明”一词“Civilization”源于词根 Civil,即“城市”的意思。因此在西方学术界,大多学者都认同:一种文明的开始必须要有城市的出现以及阶级的产生为标准,文明的另一个佐证是必须要有文字和青铜器。按此标准,中国的三皇五帝包括第一个王朝夏朝,迄今为止并没有发现相关的城市、文字等佐证,欧美历史学者普遍认为:中国夏朝之前都属于传说的时代,中华文明真正的起始时间,应是发现了文字(甲骨文)、殷墟古城遗址以及出土了大量青铜器的商代。商朝建立于公元前 1600 年,那么中华文明的历史只能按 3600 年时间计算。就中华文明来说,其最具特色与实质性意义的内涵,并不是城市、宗教建筑,而应是中国古代政治家们一再推崇的礼或礼制。对于此观点,良渚古城遗址无疑提供了最好的实证,从遗址出土的大量玉钺、玉璧、玉琮等文物来看,良渚文明已形成以玉器为载体的集政、教、德、法合一的玉礼巫政制度,其社会功能在于定名分、别尊卑、明贵贱,它已是统治阶层治理国家等级制社会政治秩序的规制。

随着良渚古城遗址申遗成功,标志着 5000 多年前由礼制的系统化、规范化和制度化所构成的良渚文明,被世界所认可,良渚文明是实证中华五千年文明史的圣地。

半月人生 半满生活

文 / 李莉

南宋著名史学家姚宽《西溪丛语》中讲述了一个故事：天衣寺有一泓半月泉，隐于山岩之下。所以称之为“半月泉”，是因为即使月逢（农历）十五月圆之时，由于岩石的遮掩，泉中所映月影也只能看到一半。

后来，偏偏有个好事之人“不赏半月赏满月”，劳神劳力、费尽千辛万苦，把遮掩该泉的岩石凿掉，并易名为“满月泉”，被世人嘲笑、诟病。他哪里料到，满月泉世上多多，可谓千篇一律，倒是半月泉极为少见，所以姚宽称“甚可惜”。

流年似水、浮生如云。古往今来，有多少英雄豪杰或自作聪明之人，穷其毕生之功、费尽一生之力去追求盛名与圆满，就像那位“不赏半月赏满月”的好事者，可到头来却弄巧成拙，落下个“甚可惜”的下场而贻笑大方。

梁实秋先生在散文《热闹人间，半满生活》中写道：自古人生最忌满，半贫半富半自安。世间之事多存缺憾，当我们贪恋追求一种完满时，有时就如水中逐月。“半满”是一种舒适从容的人生境界，有喜有悲才是人生，半苦半甜才是生活。

人生不如意事十之八九，残缺的人生才是真实的，才是常态。就好比月亮最圆的状态只是极短暂的



瞬间，即刻就要变成缺月，最明亮的时候也就马上跟着开始变暗。所以，满月永远是转瞬即逝的，处在残缺状态的半月，时间维持得最久，也最能给人无限遐想、感慨与深思。

明朝著名的文学家、史学家、大才子解缙，曾亲自主持编纂了《永乐大典》，他在《霁月诗》中写与月宫嫦娥一段颇具诗意的对话：“我起问嫦娥，员缺何太苦？何不教似玉盘一片团团照千古。嫦娥笑我何太愚，世间万物有盈亏。不论春花何浓艳，当时秋叶还凋衰。四时寒暑迭往来，百岁光阴犹反掌。颜回好学隒青春，彭祖千年亦黄壤。”

上苍总是很公平的，他不会让一个人永远拥有圆圆的满月，时不时地会让你我的心灵触摸一下残缺的半月。譬如，艳花零落、好景不常在，因为自然界的春天不会永驻；美

人迟暮、容颜留不住，因为生命的光阴总不停步。譬如，上苍给予我财富，可能会夺去我应享有的天伦之乐，甚至会夺去我的健康、生命。人的一生总是处在“拥有这个、失去那个，比上不足、比下有余”的半隐半显的半月状态，总是交织着幸运与不幸、欢笑与泪水、平坦与坎坷，所谓“十全十美、花好月圆、万事如意”只是一厢情愿的美好愿望。

正如古人常说“美酒饮教微醉后，好花看到半开时”，“月圆则缺，水满则溢。”又说“半中岁月尽幽闲，半里乾坤宽展”、“人无千日好，花无百日红。”

半月人生，半满生活。既然半月是人生常态，半满是舒适从容的人生境界，我们还是顺其自然，以平和的心态过一种“半虹半露半晴雨，半皎半弯半月轮”的半满生活吧！

海面上摇动着的十万风车

文 / 郑霞飞

想象一下,在日光尚未退去的海面上摇动着的十万风车。

岛上的无数灯塔,就是这里的象征了。

随着船的靠岸,黑压压的人群从船舱内涌出,像一只只飞跃悬崖的羚羊,有序地从船上跳到岛上。他们在等待的过程中,有意无意地含蓄和张扬。来的路上,我想象着海上的旅途会是泰坦尼克号般深刻的画面,毕竟影片中的美好伴随了我整个青春。路程中,起雾时,船在一片白茫茫中嗡嗡地疾驰,当白雾在灰蓝的海面上缓缓褪去,从雾中而来的我们,忽然的挤出了自由和感动。

停靠在岸边的渡轮,装卸物资的渔民,留在原地激动喧闹的游客,以及背后那片灰蒙的大海,随着大巴车的一声低鸣,迅速甩开了。岛

屿面积不大,码头离渔村的距离也不算远。车子转过几个弯,一座小渔村就完整地呈现在了眼前。此刻我回忆起了第一次登舟山岛时的场景,我媳妇儿在我身边,懵懂的我憧憬着这里会是一座碧海蓝天,白墙蓝顶的圣托里尼式的海岛。直到看见了它真实的样子。

路的尽头是渔村,渔村的尽头是山岗,山岗的尽头又是大海。

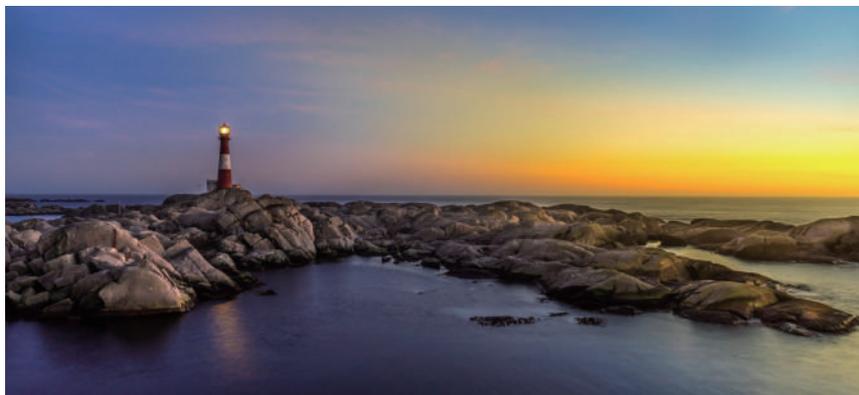
道路的两旁,生长着一片片野草野花,海风将它们吹得垂头丧气。订住的民宿在靠海不远的山坡上,一座在家乡随处可见的普通民屋,因取了个“邂逅”的名字,让入住的游客浮想联翩。车子在门口停下,成群的人们从车里出来,走进院子,兴致勃勃的观摩着这座靠海别墅,发现这里与网上照片中唯一符合的,仅仅是都靠海罢了。我爬上了

二楼,走到阳台,人扶在那儿,可以望见一片广阔的大海,大海并不清澈,依稀可以听到海浪的声音。

岛上的渔村,属于本地的渔民,而海边则属于外来的游客。直接绕过渔村,沿着一条藏在荒草中的小径,爬上山岗,原住民说这里可以看到海,可我们实在不走运,大雾天气,只能用心去感受,沿途偶尔会有村民为游客搭建的长椅,尽管它们很简陋,也没有涂漆,只是用了几个铁钉和铁丝固定。我不禁想象这些座椅,一旦遭遇台风,会是个什么情景,可能它们会飞上天,然后在空中解体。

岛上的沙滩是单调的,灰色的海浪冲刷着灰色的沙滩,海水将海里的垃圾吐在岸上,又把它们吞回,重复不断。调皮的少年们脱了上衣,让海水尽情冲刷自己的身体,此时站在这片海中的我,如同一副美丽画卷里的一笔色彩,充满了自由。

花鸟岛山顶的灯塔,向着遥远的海面投射了一束晦暗的光,夜幕渐渐降临,灯光愈来愈亮,它永远会伫立在这里,可以随时来寻觅。此时远处的大海,出现了几只打着灯的渔船,它们在孤寂的夜色中,影影绰绰,四周静悄悄的。



弦歌不辍 薪火相传

文 / 梅好

2023年末的一个双休天气晴好,我预约参观了南京博物院90年院庆系列之一的重磅大展,“玉润中华——中国玉器的万年史诗画卷”。

展览以宽广的视角展示万年中华玉文明的灿烂历史,以深刻内涵的阐释玉如何成为中华文明最崇高的精神内涵。厚德载物,共融共生,悠悠

玉文明是中华文明连续性、创新性、统一性、包容性、和平性的有力见证,展现着今天中国式现代化的内在驱动和深厚底蕴。

本想着这是一个感受中华玉文明的万年史诗般的旅程,没想到进门便有惊喜,遇到南博的镇院之宝宋徽宗的鸚鵡(八哥)图,曾逛过几次南博未见过徽宗的鸚鵡图,书画对于温度、湿度、空气有着特殊要求很难见到。鸚鵡图上没见着徽宗本人的题款,倒是乾隆写了三字——活泼地,还提了一堆的字,可惜照片我没拍全,上面的活泼地三字没拍下来,乾隆特别喜欢在书画上题字刷存在感,鸚鵡图也没能幸免。

图上两只八哥斗得正酣羽毛纷飞,上面还有一只未拉架,但虎视眈眈盯着观战,难道彼时的赵佶也感受到了战争的残酷和金人的觊觎之心。

言归正传,回到“玉润中华”特展,展览分为三个篇章,第一篇章“玉生华夏”。

早在1万年前,软玉加工技艺诞生了,闪耀祖国大陆东端人类的智慧的光辉,从东北松辽平原开始到长江流域,从西北昆仑山到南海之滨,聚合形成了繁星如画的中华史前玉文化。2020年,黑龙江省饶



河县小南山遗址,考古发掘出土了近200件玉器,考古新发现藏着改写中华文明发展史的“秘密”。这古老的玦,呈环形、有缺口的它成为关键线索,是迄今为止发现的最早的玉器类型之一。接着是红山文化,1984年辽宁省朝阳市牛河梁遗址,被称为“东方文明的新曙光”,是与中原仰韶文化同时期分布在西辽河流域多元文化。从此开始,玉文明就成为了中华文明的重要一环。之后便是良渚文化,玉钺、玉璧、玉琮等代表王权、神权、军权等一体的统治者身份,至良渚时期,玉器已从最初的“石之美者”概念,转化成为一种社会化、礼仪化和宗教化的产品。看着精美的玉龙、玉猪龙、玉凤,遥想五六千年前红山文化,感叹祖先的智慧并为之折服。

移步至第二篇章“玉成中国”,河南商朝二里头文化堪称“最早的中国”,在当时的社会由“满天星斗”式的若干相互竞争的政治实体并存的局面,进入到“月明星稀”式的广域王权国家时期,由多元化的邦国文明走向一体化的王朝文明,二里头文化的文明底蕴通过商周时代王朝间的传承扬弃,成为华夏文明的主流。以牙璋、璧戚为代表的玉礼器,成为二里头文化礼制、文化的象征。商代是早期广域王国的奠定时期,玉器除具主要有宗教色彩玉器,也有制作仪仗(或兵器)、工具类、生活用品、实用器具、陈设和装饰品几大类,相比仪仗用品我最喜欢玉蛇、玉龙古灵精怪的模样。至周代,神玉功能开始减弱,德深入国人的理念,因为周公制礼作乐,用礼乐规范



玉龙 红山文化

人的行为,玉成了礼制和最高伦理的载体除了象征神权与王权的礼器之外,各种佩饰器大量出现,华丽流畅。春秋战国时期,诸侯争霸带来的社会大动荡使得“礼崩乐坏”玉器的使用范围不再局限于名门贵族,而扩大到普通百姓,另一方面子比德于玉,以玉比德,将玉道德化,提倡佩玉制度化,出现了一系列礼仪用玉。因此,一些装饰性玉器崭露头角,成为时代的宠儿。

如2015年江西省南昌海昏侯墓出土玉舞人等,说起海昏侯(刘贺)大家一定不会陌生,就这个只做了27天皇帝就下了台,霍光更是称他27天干了1000多件坏事,想想霍光也够狠的。我曾计算过,想当与刘贺每天要干56件坏事(睡觉除

外),这可能吗。刘贺被废后,大将军霍光另立汉武帝曾孙小小的刘询为皇帝,是为汉宣帝,可以说霍光之心人尽皆知。其实我还挺喜欢海昏侯墓出土的金步摇等,遥想一步一摇是多么风情万种。当年海昏侯主椁室开棺时,央视进行了现场直播,棺椁的一枚印才章最终确定墓主人的身份,牵动了多少人的心啊。

到了第三篇章“玉美神州”,展览看到这里需要排长队了,这里玉器只体现一个特点——美。长长的队伍排成了蛇形,你得特别有耐心。唐朝开拓西域,畅通丝绸之路,和田玉料源源内输,玉器制作在秦汉的基础上得到发展,代表了中国封建社会中期玉文化发展的最高峰,玉器渗透着一种青春活力,不论器物大小均具有超高的艺术水平,并出现新型饰件和表示官阶高下的玉带饰物等。玉器图案大量采用缠枝花卉、瓜果鸟兽、人物、飞天虫鱼为主要题材。至宋代,玉器呈现了多样与实用性。至清代,玉器向世俗化发展和繁荣,玉质精美、碾琢精细,品种涵盖古今、包罗万包括仿古玉器、陈设玉器、实用玉器、装饰玉器、文房象,玉器等,堪称空前绝后,美轮美奂。

中华玉文明历经数千年的沉淀与洗礼,更是促进民族和地域之间的文化交流和融合,汇聚了中华民族的智慧与情感。弦歌不辍,薪火相传,围绕在新的起点上,我们深入了解中华文明史,赓续着中华文明源远流长。

领跑新风尚



蒋怡凡-青山外,远烟碧



冯璐琰-柿满枝头



雷李妍-我花开后百花杀



裘晓敏-夕阳熏细草



张翔宇-沙漠之冬



雷李妍-淡如菊



罗显达-共享丰收



冯璐琰-落水红杉



雷李妍-采菊东篱下



程思沂-绘画



盛银萍-稻谷飘香



张寒葭-野渡无人



冯璘琰-万绿丛中一抹彩



盛银萍-清风竹林



盛银萍-红灯记



于涛-北山晨曦



盛银萍-稻田晨雾



于涛-蜜蜂的午餐



王双易-千山万户



盛银萍-南瓜手作



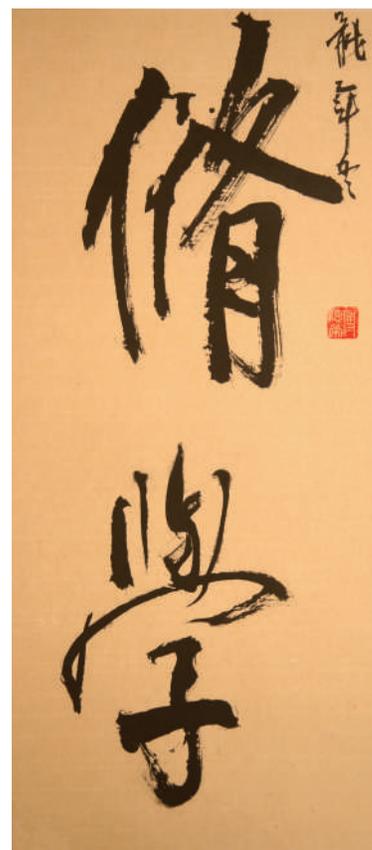
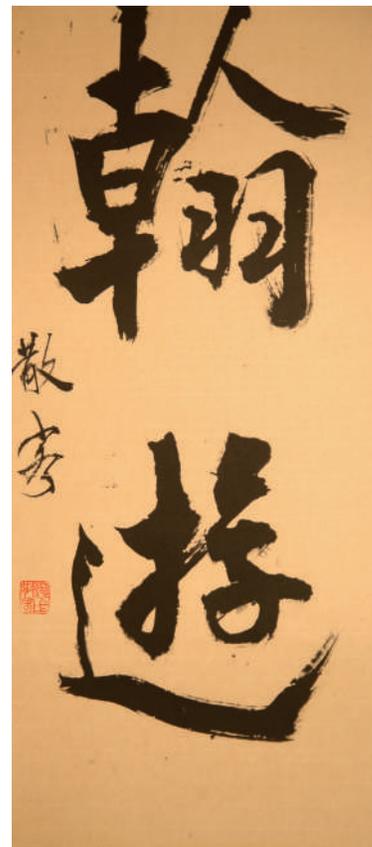
裘晓敏-向阳而生

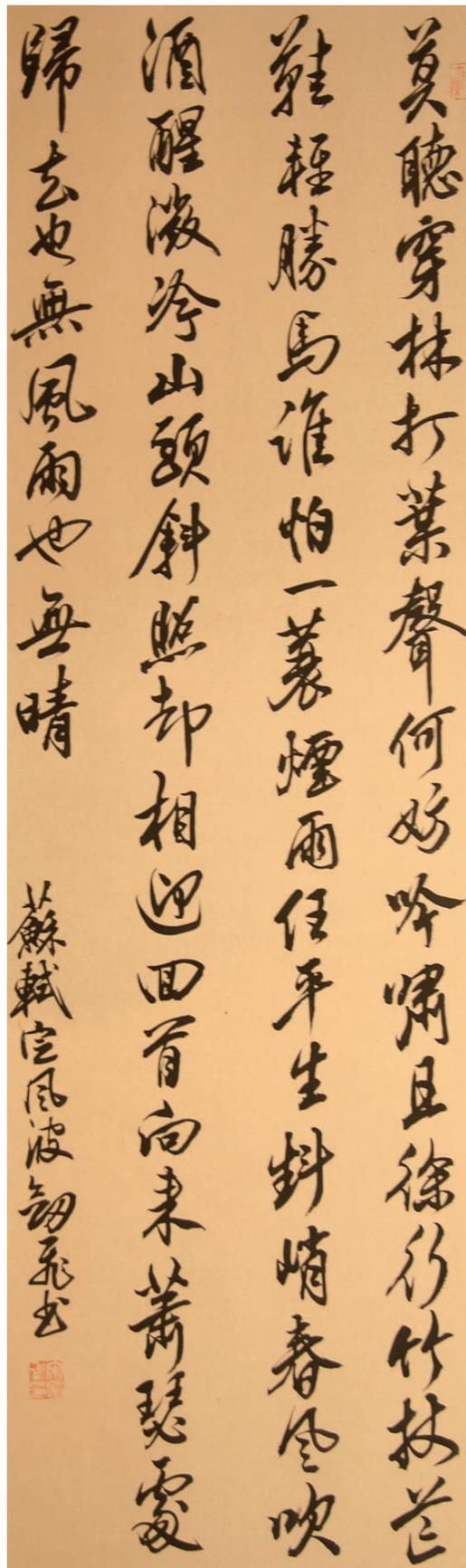


盛银萍-水库涂鸦



于涛-秋意渐浓







浙江省农村发展集团有限公司

ZHEJIANG PROVINCIAL AGRICULTURAL DEVELOPMENT GROUP CO.,LTD.

地址:杭州市武林路437号农发大厦

邮编:310006

网址:www.zjadgroup.com

内部资料 免费赠阅