

划归300亩野放基地，沪郊的獐有了“新家”

在松江叶榭镇，上海规模最大的獐扩繁基地，近日完成了首批獐的野化过渡研究，10只獐离开原来的“家”，进入新划归的300亩野放训练基地，也为更好地回归本土自然环境做准备。野生动物的保护事关生物多样性和生态系统的平衡，经过多年有效保护，獐如今在上海实现种群恢复。



□记者 贾佳 通讯员 李谆谆

獐是国家二级保护动物，属上

海本土物种，却在100年前“消失”。记者了解到，19世纪80年代，獐曾广泛分布在青浦、奉贤等地，后

由于生境破坏和过度捕猎，自上世纪初绝迹。

这片位于黄浦江源头的生态涵养林，是松江林业部门作为样板开发的近自然混交林，也是獐的生存家园。松江区林业站分管副站长蔡峰告诉记者，2006年上海市启动极小种群恢复工程，重新引进獐、扬子鳄、狗獾等重点保护野生动物，意在形成本土物种自我维持的野生种群，填补因人为因素破坏的空生态位，维持和恢复上海地区自然生物多样性。

从2009年基地引进了第一批40头獐，如今，这里已经扩繁至近80余头，高峰时达到200头左右，并成功引种至上海市其他区域。

首批进行野放训练的“先遣部队”，是从原来的繁育基地，按照公

母比例进行遴选的。“通过繁育基地保持种群数量稳定的同时，恢复野生种群是野生动物保护最终的落脚点，而放归自然环境之前的野放训练是实现野生獐种群的关键步骤。”蔡峰说，经过严格遴选，最终从现有80余只獐中挑选出10只，组建了这支野放“先遣队”。

为了保证10只獐的顺利野放，研究基地主要通过安装公共视频设备和跟踪监测项圈，在不打扰的情况下，观察放归个体的活动状况，对它们的行为、活动特征等全天候监测与跟踪。“通过观测，了解獐的栖息、觅食习惯，了解它们是不是适合这个环境，从而为真正野放的生境选择作参考。”蔡峰说。

将一定数量的圈养个体放归野外，可重建或复壮野生种群。为提

高野放的成功概率，松江区林业部门在原来的繁育基地南面，规划建成了300亩的野放训练基地。相比原来的繁育基地，目前，这称为“极小种群恢复与野放基地”的地方，不单是面积上的扩张，而且是对原来功能的补充完善，突出了基地对獐的野化训练功能。基地内模拟自然生长环境，通过投放一定比例的公獐和母獐，种植食源性植物，脱离人工饲养等措施，实现獐回归自然前的野化训练。

“我们用了多年时间来恢复獐本地种群，可能还要用更长时间，让獐真正回归家园，而不是让它们一直生活在围着栏杆的繁育区里，这是我们保护工作者要做的。”蔡峰说。

□短讯

梅山猪场选育后备母猪
“国宝猪”数量又将增加

□见习记者 赵一苇

为完成今年全市生猪保种保供任务，日前，嘉定梅山猪场按需选育后备母猪以提高苗猪出栏量、扩大产能。

据了解，嘉定梅山猪场全年供应仔猪7000头。此次计划将新选育后备母猪60头。

嘉定梅山猪育种中心相关负责人介绍，后备母猪的选育工作主要分为两个阶段。第一阶段是出生至断奶时期。工作人员将对新繁育出生种猪的奶头数、毛色、花色等外貌及其出生重、断奶重等特征严格选育，及时更新淘汰生产性能不佳的母猪。第二阶段是5月龄左右，通过判断外形标准，对生长发育较好、体重较大、皮毛光亮、背部宽长、四肢粗壮有力、没有遗传缺陷的母猪进行二次选育，符合条件的方可转入后备母猪群，待达到初配时机再进行配种。通过本次计划，预计可增加生产母猪数量至450头左右。

近年来，育种中心积极落实国家要求，开展了一些列场内种猪遗传材料采集工作，严格按照相关要求和方法对梅山猪进行基因保存，梅山猪的相关信息被存入国家级地方猪遗传材料信息数据库，有效保护了生猪种业健康可持续发展。

新泾镇老旧小区 加装电梯提速

□通讯员 朱扬清

新年伊始，长宁区新泾镇对镇域内适合加装电梯的门栋进行一次征询，将加装电梯可行性评估和加装电梯的编制与“一网统管”工作相结合，开发出“新泾镇加装电梯居民意愿征询平台”小程序，在2212个适合加装电梯的门栋全面张贴本门栋专属的二维码，居民只需打开手机扫一扫二维码，花一两分钟填妥必要的信息，就可以表达自己对加装的初步意愿，以完成征询，加快了征询和工程落地的速度。

据悉，新泾镇2021年将完成加装电梯开工132部，使居民早日圆“电梯梦”。

从福建到上海，二十余载探索创新成就沪上“蘑菇大王”

他从八闽大地走来，这位勇闯上海滩的福建永泰汉子，历经二十余载探索创新，硬是从群雄逐鹿的食用菌生产领域脱颖而出，无论是国内生产并出口的菌菇品种之多，还是作为涉农民营企业知名度之高，皆为首屈一指。尤其令人称绝的是，任凭新冠疫情肆虐，他的菌菇产品依然独领风骚，热销市场。他就是上海永大菌业有限公司总经理黄国标，一位被誉为沪上“蘑菇大王”的上海新闻商。

□通讯员 龚寄托

勇闯申城

1998年，“南菇北移”食用菌种植发展到大江南北，国家发展战略再次呼唤着有志于现代食用菌事业纵深发展的拓跋者，而在食用菌领域颇有成就的黄国标闻风而动，于是一转身，直接把企业落户在远在东海之滨的上海城，那一年，年轻的企业家才33岁。

机遇往往格外垂青勇于攀登的有志者。在黄国标的记忆中，仿佛每遇到棘手难题的关键时刻，似乎总有贵人相助。对黄国标来说，2001年也是他事业的里程碑的一年，经过多轮与上市公司超大现代农业集团的合作洽谈，黄国标与他的企业正式与超大集团合作，并以“超大(上海)食用菌有限公司”的全新姿态再次角逐市场。作为外贸型企业，当时95%的菌菇保鲜出口，远销日本、欧美及东南亚市场，当年名不见经传的企业精彩蝶变，转身成为中国食品土畜进出口商会鲜香菇出口协调组监事长单位，无不让人刮目相看。

2008年，正值国家规划实施社会主义新农村政策出台，他机缘巧合地与求贤若渴的宝山区委领导巧遇并相谈甚欢，宝山张开热情的双臂欢迎立志耕耘的创业者，并规划兴建食用菌科技产业园区。一年后，企业投资8000多万元，由地方政府配套投入1600万元，引进日本、韩国技术、设备，兴建起了食用菌工厂化种植厂和配套的200亩食用菌生产大棚，一个现代化食用菌生产企业在宝山北翼的天平村拔地而起。黄国标至今还感恩于好客的第二故乡——宝山，而罗店天平正是他沪上腾飞的发祥地。

凤凰涅槃

对黄国标来说，2015年绝对是铭记终生的特殊年份。那年5月间，突如其来的一场大火，瞬间烈焰肆虐，烧毁了整个厂房，造成直接和间接损失高达上亿元。无情的火灾犹



如当头一盆凉水，原本踌躇满志的黄国标一下子从头凉到脚底。

痛定思痛的黄国标很快从悲伤中回过神来。哪里跌倒就在哪里爬起来。在当地政府的热情帮助支持下，“菇王”咬紧牙关，再次投资8000多万元，历经两年重建，当年火灾废墟上再现奇迹，一座面貌焕然一新的现代食用菌企业再度雄立于北上海，凤凰涅槃，浴火重生，黄国标奇迹般地把他企业所在的天平村打造成全国遐迩闻名的“菇乡”。并把浴火重生的企业易名为“上海永大菌业有限公司”，现代化企业，现代化管理，160多名员工无不珍惜这共同的家园。易帜亮相于世的“永大”无不创造出让世人折服的蘑菇奇迹，被国家农业部列为全国“一村一品”示范村基地，并于最近被光荣评为国家“高新技术企业”。

在黄国标看来，永大发展最让他满意的三件事。一是搭建全球销售平台，在国内一些省市建立了22个种植基地，并在美国、韩国、加拿大、澳大利亚等国家建立食用菌生产种植基地。二是建起了一条日产量5万袋菌包的现代化流水生产

线和周年化智能化种植设施，年产蘑菇1万多吨，生产销售20多个菌菇品种。三是秸秆、树枝综合利用，目前宝山区80%的稻秆秆以及绿化修剪树枝充分利用制作食用菌基质，年综合利用率达2万吨以上，变为废料。

永大菌菇采用公司生产菌包、农户培育食用菌、公司回收并销售食用菌的生产模式，带动周边300多人先后加入食用菌种植，农户年收入均在20万元以上。

永大菌菇正日益成为市民的美食新宠。由永大菌业搭建的快捷冷链物流销售渠道，先后与海底捞、肯德基、盒马、叮咚、美菜、食行生鲜等合作，实现基地采摘后当天送达上海城乡消费者手里的快捷配送。

面对新冠疫情的严峻考验，永大菌菇积极探索出一条壮大内循环发展的创新之路。在疫情肆虐的2020年，永大菌菇力压群雄，创产值1.5亿元，以全市唯一一家产值超亿元的创新实践成功刷新了上海“一村一品”涉农企业的最高纪录，跻身全国先进行列。