

# 主动降低管理费率,努力开发新供货商,天鹏市场表示—— “目前生鲜猪肉供应完全能满足需求”

本报讯(晚报记者 袁晓岚)临近中秋,为了拿到更多的高品质猪源,近来无锡的生猪经纪人纷纷跑到生猪产区蹲点落实货源,北至东北、甘肃地区,南到广东、广西等省区。

记者从无锡天鹏猪肉批发市场了解到,目前猪肉价格仍处于高位。业内人士分析认为,一方面跟节日消费需求增加有关,另一方面还是猪源紧张所致。受此影响,猪肉消费量明显下降。该负责人介绍说,8月以来,猪肉市场的白条肉交易量从3100头左右已经降至目前的2300头,降幅达25%。

天鹏猪肉批发市场相关负责人告诉记者,近几日陆续有近20位生猪经纪

人、经营户赶赴全国各地“抢猪”。除此之外,还多方努力开发了不少新的供货商,从而保障猪肉源源不断地运到天鹏猪肉市场,以满足无锡市场的供应。眼看就到中秋,为了能第一时间拿到货源,保障节日供应,现阶段无论是采购人员还是经纪人都是铆足了劲跑,可以说相当辛苦。据了解,以前无锡的生猪主要来自山东、安徽和河南等猪源主产区,最多延伸到湖南、湖北。“现在高品质的生猪主要集中在东三省、甘肃、云贵地区,广东、广西等。”知情人士透露说。

除了在猪源上动脑筋外,天鹏市场还未雨绸缪,利用两大冷库提前储备,以

保障市场供应。业内人士表示,生鲜肉类去向主要集中在农贸市场、超市以及餐饮店、快餐公司等,大多数都是端上老百姓家庭餐桌的。而冻品肉类主要流向食品生产企业、肉类生产企业。通常,只有当生鲜肉供应不上时,冻品肉类才会作为保供储备去向市民终端消费。“就目前来看,生鲜猪肉供应完全能满足市民消费需求。”

此外,临近节假日,食品安全更是放松不得。天鹏集团副总许伟芳表示,近来进一步加强了食品安全管控,对于进入市场的生猪以及猪肉产品把控更严,加强准入制度、索证索票、车源检测、日常巡查以及消毒等环节一



(陈大春 摄)

一到位。为降低经纪人、经营户的经营成本,自7月下旬

起,该市场还主动降低管理费率。

## 一大波湖鲜正奔向餐桌

“1、2、3,收!1、2、3,收!”昨天下午近1点,随着一声声高亢的加油号子,一张巨大的渔网在十位渔民的合力拖曳下慢慢浮出水面,数以万计的梅鲢鱼、白鱼、银鱼、白虾等在网中扑腾跳跃,白鳞闪闪。一大波让口水直流的湖鲜,将通过渔船源源不断地输送,一一登上老百姓的餐桌。

### 高踏网开捕 喜迎丰收年

从9月6日零时起,太湖高踏网捕捞作业正式开始。高踏网捕捞作业将持续至9月30日24时,历时25天。作为太湖中最大的捕鱼工具,高踏网单网捕捞量可达数十吨,可捕捞梅鲢鱼、白鱼、翘嘴红鲌、银鱼、鲢鱼、鲤鱼、黄颡鱼、白虾、青虾等20余个品种。前几天受到台风影响,捕捞作业延后了一至两天。这两天放晴后,翘首以盼多日的太湖渔民迎来了丰收时节。

午后日头正旺,渔民们穿着捕鱼雨裤和套鞋有条不紊地进行捕捞作业,妇女们则在船上分拣鱼

虾,帮忙把鱼虾倒入船舱。“船老大”张纪大夫妻俩有两艘渔船,开足马力正在开展捕捞作业。张纪大介绍说,因为他们的捕捞范围在梅梁湖水域,属于风景区,为了不影响景区船只工作,他们凌晨3点就出船下网了。在晨光熹微中,架设鱼簰、散布渔网、投放网箱……十位工人有条不紊地展开高踏网捕鱼的一系列工作。9日下午1时许,张纪大下令开始收网。随着渔网的渐渐收缩,梅鲢鱼、“太湖三白”、鲤鱼、鲫鱼等十多个品种沉甸甸的收获让两口子喜上眉梢。



(陈大春 摄)

### 水质有好转 产量增三成

看着刚刚捕捞上来装满船舱的鱼虾,张纪大高兴地说,“今年开捕的第一网就超过了6万斤,是个丰收的好兆头啊!今天是第四网,估计也要超过3万斤,看样子每网要比去年增加三成。”张纪大表示,在所有的鱼获中,梅鲢鱼产量最高,其次是虾、鲢鱼、白鱼等,“今天虾有200多斤”。张纪大分析今年鱼虾产量增高的原因有二,一个最大的因素就是太湖水质明显好转,加上今年水位高、天气好,鱼虾存活

率提高了;二是滨湖区加大了对太湖禁渔期偷捕打击力度,开捕时渔民的收获就更多些。张纪大表示,今年产量高,鱼虾鲜活,价格会比去年略高一些,“梅鲢鱼1.2元/斤左右,太湖虾35-45元/斤左右,银鱼15元/斤左右,白虾每斤十几元。”从9月1日开捕至9月9日,张纪大两艘船的捕捞量在15万斤左右,预计今年这两艘船25天的收入将达10万元。

捕捞渔业不仅具有经济、文化意义,也具有重

要的生态意义。春夏禁渔,鱼类吃藻生长,获得充足休养生息;秋季开捕,从水体移出氮磷,有力促进了太湖生态平衡。自采取封湖禁渔这一措施以来,有效地改善了太湖的生态环境,并保护了渔业资源,渔业增产明显。滨湖区农林局相关负责人介绍,滨湖现有太湖湖区面积208平方公里,渔业养殖面积2600亩,是太湖渔业捕捞的主战场。今年,全区共有6个涉渔村(社区),渔民190余人,渔船116艘,参

与太湖开捕作业。开捕期间,滨湖渔政将抓好安全生产、气象预警、应急救援、纠纷协调各项工作,切实为捕捞生产保驾护航。

据了解,想要买到新鲜正宗的太湖湖鲜,不妨前往位于华庄街道旺安村的苏南农副产品水产城。苏南水产城开设了太湖水产销售专区,预计国庆节前都将是销售高峰,高踏网开捕后,白鲢、花鲢供应量将有较大增长,价格也会较之前有所回落。

(潘凡)

## “三叉神经痛”熬了十几年 常州老人无锡 “头痛中心”获“新生”

被“三叉神经痛”折磨了十几年后,常州老人李老伯决定到无锡易可中医院来“求助”。接诊的是门诊主任华晓庆,他是上海曙光医院神经内科原主任、中华中医药学会脑病分会副主任委员魏江磊教授的学生。

老人今年80多岁,是一名退伍老兵,症状是左侧中下支疼痛为主,反反复复折腾,让有着军人血气的他也有些“畏惧”了。2014年,由于疼痛加重,难以忍受,他到上海做了手术,大概有半年时间,没有再痛。

半年后,原来疼痛的地方又出现了剧烈疼痛,像被刀子割,吃东西都不敢用左边咀嚼,而且脸上还发麻。“扛不住就吃卡马西平,效果不好啊,而且副作用大。”华晓庆表示,三叉神经痛属离子通道病,临床上治疗很棘手,西医以手术、吃止痛药为主。“典型的三叉神经痛,单纯靠止痛片副作用大,还有依赖性。而手术也不能解决根本问题。”

望闻问切后,华晓庆为老人开了易可独有的“头痛方”,并告知了日常饮食、保养小妙招和注意点等。

9月12日周四,华晓庆为三叉神经痛、头痛、帕金森患者提供咨询,请提前预约。

(江南)