

# 我在稻田养沼虾

## ——访农创客、义乌方氏家庭农场负责人方瑞良



全媒体记者 华青 文/摄

你见过养在稻田里的罗氏沼虾吗？

在城西街道八一村义乌方氏家庭农场，十月的水田间稻浪翻滚，挥舞着蓝色大螯的沼虾泛出青玉般的光泽，紧实的虾肉和饱满的虾黄肉眼可见。

农场负责人方瑞良正弯着腰，从稻田里捞起一网活蹦乱跳的沼虾。“我们最近每天产量在5000斤左右，田边批发均价为35元/斤，最大规格的虾体长（不含虾头和大螯）为12厘米至13厘米，售价可以高达100元/斤。”

### 转型之路：从亏损到模式创新

方瑞良是城西街道八一村人，很小就去外面闯荡，做过生意、办过厂，后来专注于物流行业。用他的话说，日子已经过得很舒服。但到了2021年，方瑞良做了一个让身边人都无法理解的决定：返乡种田。

“一是我原本就喜欢种地。二是村里的地没人承包，很可能就荒着。”方瑞良说，作为一名党员，他对家乡有一种发自内心的责任感。

2022年，方瑞良承包了105亩土地，满心期待地种下水稻，却迎来当头一棒——开荒成本高，人工费用激增，第一年便亏损18万元。单一种植的困局让他意识到，必须另辟蹊径。

2022年，在养殖甲鱼的八一村党支部书记陈东明启发下，方瑞良注意到，可以采用一水多用、一田多收的“稻渔共生”模式。同年年底，农业农村局发布了《关于推进稻渔综合种养产业高质量发展的指导意见》。受到鼓舞的方瑞良立马行动起来，开始摸索“稻鳖共生”模式。

# 中秋过后，剩余月饼如何“安家”？

全媒体记者 陈张彪

每年中秋过后，“吃不完的月饼”都会成为不少商家和家庭面临的“甜蜜烦恼”。今年，记者走访义乌多家商超及市民家庭发现，大家正用多元方式化解剩余月饼带来的资源浪费问题，让“甜蜜负担”变身为“暖心答卷”。

昨日，记者在义乌天地等商圈的超市内看到，原本被月饼占据的货架已被其他商品替代。“中秋当天是销售最后窗口期，当天下午就启动折扣，现货销量超九成。”义乌某连锁超市食品区负责人告诉记者，他们与厂家有协议，未开封、在保质

期内的下架月饼会由厂家统一回收，后续可能用于员工福利或通过正规渠道二次调配，不会私自流入市场或篡改日期。记者从义乌市市场监管局食品安全监督管理科获悉，监管部门会对商品进行抽查，确保来源和去向可追溯，全力保障食品安全。

义乌人爱吃的义亭月饼，也已形成一套成熟有效的管理模式。据义亭月饼行业协会相关负责人介绍，协会会主动引导会员企业提前研判市场需求、规划生产计划，通过精准控制总产量，从源头最大限度减少浪费。对于少量实在难以消化的剩余月饼，行



全媒体记者 陈健贤

本周的第一股冷空气给我们带来了短暂的凉爽，但却没能“一举入秋”，这两天气温又回升了，明天的最高气温将直逼35℃“高温线”。好在，本周的第二股冷空气已经在“加急派件”中，留给夏天的时间不多了，这个周末，我们有望“一夜入秋”。

这股较强冷空气什么时候能“到货”？降温效果如何？气象部门发布消息称，眼下，这股较强冷空气正在影响我国，未来几天将给大江南北带来换季式降温。这两天，冷空气带来的降温区域位置偏北。10月

### 摸索前行：“稻鳖共生”模式提升产值

稻鳖共生，顾名思义就是在稻田中养殖甲鱼，但其中亦有不少技巧。“一年种一次稻谷，种植初期保持水位20厘米至30厘米，随水稻生长逐步加深到50厘米至60厘米，为甲鱼提供适宜的生存环境，同时满足水稻需水要求。”为此，方瑞良大刀阔斧对农田进行改造，按10%比例在稻田挖养殖沟，将田埂加高至1米，铺设三层防逃网。

第二年年初，来自浙江省淡水研究所的中华鳖甲鱼苗就“入住”了60亩稻田中。方瑞良也从单一的稻农，变成了身兼多职的新型农民。

方瑞良介绍，“稻鳖共生”模式可以带来生态与经济的双重效益。除饲料外，甲鱼还以稻田中的害虫、杂草为食，排泄物为水稻提供天然养分，全程不施农药、少用化肥，实现“以鳖控虫、以鳖肥田”的绿色循环。更重要的是，经济效益显著提升。基地亩产中华鳖100斤左右，每斤中华鳖售价为120元，是普通中华鳖价格的2倍以上。水稻亩产900斤以上，每斤售价为8元，比普通稻米溢价达到3倍以上，综合亩产值达到19200元，亩均利润达6000元以上。

### 不断升级：“稻虾轮作”喜获丰收

农业哪有什么一帆风顺。让方瑞良没想到的是，“稻鳖共生”模式最让他头疼的问题是：甲鱼实在太爱“越狱”了。“有次下大雨，田里被冲出一个洞，我们一个小时没看住，一百多只甲鱼就顺着水跑了，真的是心碎。”

此外，同样从浙江省淡水研究



方瑞良和他养殖的罗氏沼虾。

所引入的罗氏沼虾也给方瑞良带来了惊喜。罗氏沼虾原产自东南亚，肉质鲜嫩，营养丰富，深受食客们喜爱。但其对水温、水流及水中溶氧量等变化敏感。方瑞良介绍，水温低于15℃或者高于40℃，沼虾都难以存活，必须搭建保温大棚才能度过寒冬，设备投入较高。

第一年怕养不好，方瑞良只引进了10万尾虾苗。但令人没想到的是，“住”进稻田的沼虾长势喜人。“我们第一年一共收了大约1000斤，基本自己家里吃掉了，也送了一些给亲朋好友，大家反馈很不错。”相比甲鱼七八年的生长期，沼虾生长周期短，销量好。

信心大增的方瑞良2024年又投入了100万尾虾苗，并开启“稻虾轮作”——在同一块稻田里轮换种植水稻和养殖沼虾，通过合理利用时空资源实现“一水两用、一田双收”。“我们一般从1月开始用大棚培育虾苗，5月起把虾苗转移到外塘，7月左右起虾，开始插晚稻。”相较于稻鳖共生，方瑞良更看好轮作模式，“我们每次只需要专注于水稻或者沼虾的单一种养，管理更集中，效益也更稳定。”

养殖过程中，沼虾的活动减少了水田中的虫草危害，排泄物转化为有机肥，减少了农田的施肥量。由于“住”进稻田的沼虾对养殖水体环境的苛刻要求，也客观上造就了所产大米的绿色有机品质。

今年，方瑞良又把虾苗增加到

600万尾，同时将“稻虾轮作”面积扩大到86亩。“去年我们已经实现一块地，一年收一季稻谷、三波沼虾的‘稻虾轮作’模式。今年，我正在尝试‘麦虾轮作’模式，如果成功的话，一年可以收获四波沼虾，产量产值还能增长。”

尽管晒黑了皮肤，累出了腰椎病、嘶哑了嗓音，方瑞良却乐在其中。如今，他的农场被评为“浙江省稻渔综合种养重点基地”，每年为周边村民提供近百个工作岗位，带动村民共富。有村民或者周边农户向他请教，他也都尽力传授种养经验。“希望好的模式能让更多农民致富，助力义乌农业长远发展。”

### 采访札记：种地，要有与时俱进的思考

从“单一种植”到“一田多收”，方瑞良把荒地变成了“聚宝盆”。这不仅是一个人的创业故事，更是新时代义乌农业转型的生动注脚。当土地遇见科技与创新，绿水青山间，正孕育着乡村振兴的新希望。

“农业是个‘慢功夫’，需耐得住寂寞，也要跟得上变化。”方瑞良把根植于心的义乌经商思维用在农业上，相信这也是一直圆于“靠天吃饭”的义乌农业的未来之路。种地，不仅要有情怀，有对土地的敬畏，有对生态的坚守，更要有与时俱进的思考。

杯。”市民李女士最近在朋友圈分享了自己的“月饼改造”视频，收获不少点赞。她告诉记者，身边不少朋友也在尝试这种方式，既能改善口感，又能避免浪费。

至于月饼的保鲜问题，义乌市营养师协会专家建议，未开封的月饼可在常温下（25℃以下）保存，已开封的需用密封盒装好，2至3天内吃完；蛋黄、鲜肉等馅料的月饼保质期较短，更要注意及时食用。

此外，专家也呼吁更多社会力量参与剩余月饼的合理流转，例如通过社区共享、公益捐赠等形式，让“甜蜜”资源充分利用，切实把“负担”转化为实用价值。

我市最晚的入秋时间是2006年的10月23日。今年大概率不会成为历史最晚入秋的年份。

那么，要入秋了，你的秋装准备好了吗？在此提醒广大市民，关注气温变化，及时调整着装。入秋之后，大家可以采用“洋葱式”穿衣法，谨防着凉感冒。

气象学上，入秋的标准为平均气温连续5天小于22℃，则将第一个小于22℃的日期作为秋天的起始日。市气象台首席分析师表示，根据最新天气预报来看，10月19日至10月23日的平均气温将达到入秋标准。也就是说，不出意外的话，本周末，我市将迎来气象意义上的秋天。根据气象记录，

具体天气预报：

|             |                  |           |
|-------------|------------------|-----------|
| 10月16日(星期四) | 多云,午后到夜里局部有阵雨或雷雨 | 温度22℃~32℃ |
| 10月17日(星期五) | 多云到晴,午后局部有阵雨或雷雨  | 温度21℃~34℃ |
| 10月18日(星期六) | 多云转阴有阵雨或雷雨       | 温度23℃~29℃ |
| 10月19日(星期日) | 阴有时有阵雨           | 温度19℃~23℃ |
| 10月20日(星期一) | 阴到多云,部分地区有小雨     | 温度17℃~21℃ |
| 10月21日(星期二) | 阴到多云,部分地区有小雨     | 温度16℃~22℃ |
| 10月22日(星期三) | 多云到阴,局部有小雨       | 温度15℃~23℃ |

## 义乌红糖本月20日开榨

全媒体记者 华青

本报讯 又到糖香满城时。昨日记者从市农业农村局获悉，义乌红糖将于本月20日开榨，市民朋友很快就能品尝到今年第一波义乌红糖，以及红糖麻花、红糖酥饼等红糖系列美食。

作为声名远扬的“红糖之乡”，义乌红糖色泽嫩黄微青，因而得名“义乌青”。其质地松软、细腻如沙，纯净无渣、香甜可口，被誉为“义乌三宝”之首，已获得农产品地理标志登记证书和地理标志证明商标，入选浙江省首批名优“土特产”百品榜单。义乌红糖制作技艺被列入第四批国家级非物质文化遗产代表性

项目名录。

目前，我市共有40余家红糖厂，大多分布在义亭镇红糖飘香精品线上。义亭镇于2022年5月凭借红糖产业被列入国家农业产业强镇建设名单，2024年8月顺利通过农业农村部评估。统计显示，全市去年年产红糖超5200吨，上下游延伸的红糖相关制品生产加工单位近百家，产值超4亿元。

义乌红糖至今延续古法工艺，以当地糖蔗为原料，历经榨汁、过滤、熬制、成形、干燥等多道工序精制而成。除了风味独特，红糖还具有舒筋活血、驱寒祛湿、暖胃强身等功效，是滋味与健康兼得的食补佳品。

全媒体记者 李爽爽

本报讯 10月13日下午，稠城街道孝子祠和府A区物业大厅内暖意浓浓，一场专为老年群体打造的第三代社保卡“爱心卡”集中激活活动在此开展。

本次活动由孝子祠社区联合义乌农商银行举办，旨在打通服务老年人的“最后一公里”，让政策红利便捷触达老年群体。活动现场秩序井然，温情氛围贯穿全程。社区工作人员化身“贴心向导”，穿梭其间，耐心解答老人疑问、引导流程操作，遇行动不便的老人主动上前搀扶；银行工作人员则熟练操作移动设备，精准高效办理“爱心卡”激活业务，以专业服务缩短等待时间，确保“零差错、高效率”。

## 锦都社区：“十八匠”归来 点亮邻里幸福圈

全媒体记者 林晓燕

本报讯 10月15日上午9时左右，阳光洒落在稠江街道经贝家园东区的小广场上，锦都社区“十八匠友邻里”活动如约而至。

“阿姨，右边两颗牙齿有些松动，这几天不要咬太硬的食物。”“现在是正常的，降压药还是要遵医嘱服用。”义诊摊前，专业医护人员不时对前来咨询的市民提醒着。不远处，年轻的理发师正熟练地为一位白发老人修剪发型：“今天理发不收钱，但看到他们满意的样子，比收钱还开心。”

锦都社区下辖锦都豪苑、经贝家园东区、经贝家园西区三个居民小区，常住人口中老年人占比不小。早在2020年8月，锦都社区便率先打造“幸福一生”综合服务点，成为义乌市首批医养融合试点之一。2023年3月，锦都社区以“什锦荟”项目为载体，积极打造“和合锦都里 什锦幸

福你”服务品牌。一年后，“什锦荟”项目迭代升级为“十八匠友邻里”活动。该活动将原本零散的服务整合成标准化、可复制的“幸福小推车”服务体系。每辆小推车配备专属标识与工具箱，承载理发、磨刀、缝纫、水电检修等18项高频刚需服务，真正实现“服务随叫随到”。

“十八匠”之名，并非虚设。这里面既包括专业医护人员，也涵盖辖区内的“小巷工匠”与“民间达人”。社区通过共驻共建机制，联动稠江街道社区卫生服务中心、辖区商户、物业企业及退休技工，形成“政府引导+资源协同+志愿服务”的可持续运营模式。

今年，考虑到夏季高温影响户外活动安全，“十八匠友邻里”活动曾暂停两个月。但从10月起，该项服务将固定于每月15日在三个小区轮流举行，形成“一月一主题、一站一特色”的常态化机制。

## 义亭查处一起渣土车“无单运输”行为

全媒体记者 林晓燕

本报讯 10月13日，市执法局义亭大队执法队员在义杭线俞村附近路段例行检查时，发现一辆过往的渣土运输车辆无法出示转移联单，属于典型的“无单运输”情况。

经核查，涉事车辆属于我市某渣土清运有限公司，其行为已违反《浙江省固体废物污染环境防治条例》相关规定，涉嫌“转移建筑垃圾未运行电子转移联单”的违法行为。目前，执法队员已依法责令该公司立即整改，切实做到规范使用电子转移联单，同时对其违法行为

展开进一步调查，后续将根据调查结果依法作出处理。

“电子转移联单就像是渣土运输车辆的‘身份证’，一车一码，信息全透明。”执法队员介绍，只要扫描转移联单上的二维码，就能清晰掌握渣土的“来龙去脉”：从哪个工地产生、运载量有多少、最终要运到哪个合规消纳点处理。这张小小的转移联单，不仅能帮助施工单位精准统计渣土产量与运输情况，更能让执法部门实时监管渣土运输全流程，是推动建筑垃圾运输“规范化”、处置“合法化”、流程“智能化”的关键抓手。