

学思想 强党性 重实践 建新功
——党报记者八闽调研行



东山县杏陈镇,水池内作为亲鱼的鞍带石斑,每一只重量都在100公斤左右。



在逸源水产公司,工人捕捞养殖池里已经麻醉了的珍珠龙胆石斑鱼。



捕捞上来的养殖石斑鱼按大小进行分拣。



工人将养殖的石斑鱼一筐筐地搬上货车,转运至全省各地,甚至空运到外省。



凌晨3点,从渔排上捕捞的巴浪鱼被冰鲜后运抵港口。

海上田园崛起“蓝色粮仓”系列报道之二

石斑上岸与巴浪翻身

□本报记者 王毅 通讯员 欧东茵 文/图

东山岛是福建的第二大岛,东山海域处在亚热带北回归线附近,闽南渔场和粤东渔场交汇处,所以东山出好鱼并不奇怪。然而,昔日的深海鱼如今上岸养殖进入市民餐桌,小杂鱼翻身成高价鱼的奇观却在这里发生。

石斑鱼肉质鲜美、营养丰富,海鲜宴“无石斑不成席”。作为海鲜餐桌上的鱼中“爱马仕”,以前,石斑鱼只能到深海里捕捞。但目前在东山县,石斑鱼开始逐步走向工厂化养殖,自动化、数字化技术让人工养殖不受天气影响,做到无菌和控温,从而保证石斑鱼的产量和质量。

岸上饲养石斑鱼,水温环境很关键。在福建省逸源水产科技有限公司,记者了解到,石斑鱼鱼池水温必须保持在21摄氏度以上,冬天保温棚

内温度低了,就要烧锅炉或者用电子加热设备来调温。

对水质要求也高。抽取的海水需要通过沙粒罐过滤,再经水塔沉淀,符合指标后才能进入养殖池。

东山县依托逸源水产、逸昌水产、逸有水产等良种场建立科研基地,开展石斑鱼养殖新品种引进、选育优化及养殖模式、病害防治等研究,成功繁育了红龙、云纹、大老虎等耐高温、生长快、附加值高的新品种。目前,全县石斑鱼育苗数量达到550万尾,养殖年产量约5000吨。

如果说石斑鱼是海鲜宴上的老贵族,那么这些年出现的养殖巴浪鱼(又叫蓝圆鲹)则是海鱼中的新贵。野生巴浪鱼捕捞数量庞大、个头

较小、价格低廉,被渔民归类为“杂鱼”,才几块钱一斤。没承想近年来在人工培育下,巴浪鱼竟逆袭成为餐桌上的美味,市场价涨到一斤50多元。

林进东是东山第一个养殖巴浪鱼的人,而他开始养殖巴浪鱼纯属偶然——在养别的海鱼时,网箱中不小心混入了巴浪鱼苗,后来发现养殖的巴浪鱼肉质更鲜美。

在渔业专家的帮助下,林进东摸索出一套喂养巴浪鱼的经验——冬季水温低,在饲料里掺些虾肉增加鲜味;夏季水温高,要减少投食,以免吃多了导致肠胃病和影响呼吸……目前,林进东的丰汇水产发展成为国内规模最大的巴浪鱼养殖企业,共9个养殖渔排,网箱3000余口,养殖海域上百亩。

每天凌晨1点多,头顶满天星光,渔排上的工人开始捕捞养殖巴浪鱼。4点多,一车车的渔获就被商贩们运到批发市场。

巴浪鱼的蹿红,让越来越多的渔民看好它的“钱”景。丰汇水产无偿为养殖户提供技术指导和管理,促进了科学养殖。今年东山县巴浪鱼养殖从业人员达到2000余人,预计全年养殖巴浪鱼1600万斤。“基地+大户”的生产模式,则拉动罐头、刺身、预制菜等一系列深加工产业链的发展。

养殖巴浪鱼真正成为福建渔业一张新的亮丽名片。



更多内容 扫码读图



养殖巴浪鱼(上)与野生巴浪鱼(下)相比,在个头上差异明显。



巴浪鱼养8~10个月就能上市,此时肉质口感最为肥美多汁。



东山县铜陵镇海域,航拍下的渔业养殖区。