

海上田园崛起“蓝色粮仓”系列报道之三

虾池里长出美味河豚

□本报记者 王毅 通讯员 陈启民 文/图



漳州市河豚协会会长戴云峰与佛昙镇养殖户一起查看河豚鱼苗。经过20多年摸索,从河豚育苗到小鱼养殖、大鱼养殖,当地形成了一整套规范的溯源体系。

“河豚当时,贵不数鱼虾。”“蒹葭满地芦芽短,正是河豚欲上时。”……

“河豚”即河鲀鱼,一种有毒却美味的物种,被誉为“天下第一鲜”,其滋味鲜美、口感嫩滑、营养丰富,挑逗着人们的味蕾。所谓“拼死吃河豚”,从一个侧面体现出其美味的巨大诱惑。

今天,经过控毒技术养殖和按规范加工的河豚,可以安全地送上百姓餐桌。

漳浦县佛昙镇佛昙湾,宽广的浅海滩涂和适宜的气候温度,让这里成为我省河豚育苗量最多、养殖面积和养殖产量最大的地区。其中,东坂村被誉为“河豚第一村”,几乎家家户户养河豚。

佛昙镇原先大面积养殖对虾,河豚基本是野生的,渔民抓捕的野生河豚以出口为主。在20多年前的一次大规模虾病暴发中,农户发现,不小心混入虾池的河豚在捕食患病体弱的对虾时,能促进虾群的运动,减少病虾的产生。自此,养殖河豚开始在佛昙镇兴起。

野生河豚有毒,但经过一代代的品种选育和人工养殖,可从源头上得到控毒河豚。2013年,佛昙镇河豚协会揭牌成立,标志着河豚养殖规范化的开始——全面推行河豚控毒无毒技术,对养殖户进行专业培训。

2016年11月,原农业部办公厅、原国家食品药品监督管理总局办公厅联合发布通知,决定有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营。2018年6月,佛昙镇东坂村的森海食品公司养殖暗纹东方鲀鱼源基地通过农业农村考核备案,成为全省首家通过此项备案的企业。

这意味着,佛昙镇养殖的暗纹东方鲀拥有了属于自己的“身份证”。从此,饕客们的“拼死吃河豚”,变成放心的“拼命吃河豚”!

佛昙镇养殖的河豚,种苗都必须来源于省级以上的良种场,经过三代驯化。而一代的驯化就要5年,选用的品种得等到第四代,这样河豚体内的毒素才能控制在食用安全值之内。

为保证河豚的食用安全,还要在活鱼宰杀和烹饪上下足功夫。经过专业培训和监督管理,佛昙镇已有76位村民具备河豚宰杀和烹饪控毒技术,并获得相关资质证书。

目前,佛昙镇河豚养殖面积达到3万多亩,年产量4000多吨,产值7亿多元,养殖的河豚还出口到日、韩等国。



更多内容 扫码读图

消费警示

- 未经规范化养殖的河豚有剧毒,不能食用。
- 消费者所食用的河豚,必须来源于经国家审核备案的鱼源基地,由有资质的专业人员严格按规范标准宰杀加工。

学思想 强党性 重实践 建新功
——党报记者八闽调研行



刚捕捞出水的河豚,快速膨胀成带刺的圆球,气鼓鼓的样子,煞是可爱。



宰杀河豚有严格的规范,鱼眼、内脏等部位要剪除干净。



佛昙镇有很多具备烹饪河豚资质的餐馆,形成了河豚美食一条街。



漳浦县佛昙镇东坂村河豚养殖基地,这里几乎家家户户养河豚。

“桃”醉一夏

□蒋祖德 文/图

季夏时节,闽清县下祝乡中晚熟水蜜桃正值采摘期,桃红枝头,山峦飘香。

一个多月来,种植户祝昌铃每天清晨5时上山摘桃,下午分拣包装,准时发车。据他介绍,他家早熟的“白凤”水蜜桃每斤售价5元,现在采摘的是中晚熟的“蜜红”水蜜桃,每斤售价6元,今年15亩水蜜桃共带来27万元的收入。

下祝乡海拔高、日照强、温差大,为水蜜桃生长提供理想的栽培条件,成为我省水蜜桃种植的后起之秀,平均单果重120克以上,汁多、香浓、味甜,深受消费者青睐。当地水蜜桃大面积种植始于2000年,现已形成以白凤、大久保、朝霞、蜜红、中秋蜜为重点的系列名优品牌。

罗雅林姐弟种桃40亩,三分之二为中晚熟品种,每年通过电商、直播带货,将自家的桃子卖往全国各地。近几年,下祝乡倾力打造“凉都经济”,每年7—8月份,众多城里人前往旅游、避暑。为此,姐弟俩开设果园采摘游,一天的自助采摘量可达2吨。连续5年,姐弟俩每年的种桃收入不下60万元。

“桃”醉一夏,桃产业富了一方群众。2023年,下祝乡水蜜桃种植面积2800亩,预计产值超5000万元。



更多内容 扫码读图



祝昌铃种植的“蜜红”水蜜桃果形饱满,单果重100克以上。



水蜜桃大丰收,种植户罗伟平、晁晓晖夫妇脸上洋溢着笑容。