

渔船归来,满载而归。

践行大食物观,东山端上“四菜一汤”



“你最馋东山岛哪道菜?”近日,东山县举办寻找最美家乡菜“一镇一桌菜”评选活动,七个乡镇轮番上阵,美味佳肴花样比拼。

东山的美食魅力,有先天优势:1845.72平方公里的海域面积是岛屿面积的9倍,拥有1242种海鲜。2023年全县渔业产量、产值增幅稳居全市第一。

东山的美食魅力,更有后天努力:30年来,“海上牧场”全面发展,从最早的海捕捕捞到借大海养殖,再到海鲜上岸精深加工,进而保护种苗振兴蓝色“芯片”,渔旅融合发展更是锦上添花。

“大厨”东山用勤劳和智慧,端上出海捕捞、海上养殖、精深加工、种苗培育再加渔旅融合的“四菜一汤”,充分展现了大食物观的实践力量。

第1道菜上桌

生猛海鲜捕上来

“酱油水煮鱼”是东山人对海鲜最简单也最经典的表达,它是东山人餐桌上必不可少的一道菜,也是67岁的老渔民陈建平最钟爱的一道菜。

“我们渔民经常是捕什么吃什么,煮满满一大锅酱油水煮鱼,配粥或者米饭,就这样吃到饱。”在陈建平的餐桌上,海鲜是主要的食物来源。然而,受台风、大风大浪等自然因素的影响,出海捕捞受到限制,食物的来源也存在不稳定性,因此,看天吃饭成了渔民的职业特性。

为了提高渔业生产的安全性,多年来,东山县大力推进渔船“小改大、木改钢”,不断利用新技术更新建造新型钢质渔船,拓展外海渔业,同时升级渔港码头实时监控、北斗定位仪、可视化等终端设备,动态监管督促渔业安全生产。截至2023年底,全县在册渔船747艘,其中691艘大中型钢质渔船占在册渔船总数的92%。2023年捕捞量11.6万吨,居全市第一、全省第四位。



罐头制品经过海关检测后,出口海外。

践行大食物观,既要管“饱”,也要管“好”,因此,培育优质种苗至关重要。

从高空俯瞰铜陵镇海域,海面上12万口鲍鱼养殖网箱一望无际,面积1万多亩,作为全国闻名的鲍鱼育苗基地,东山已成为全国鲍鱼育苗量最大的县份,约占全国鲍鱼育苗产量的1/3,现有省级水产原良种场3家、市级原良种场4家。2023年获评“中国鲍鱼种苗之乡”,全县鲍鱼育苗量超60亿粒,产值超10亿元。

走进杏陈镇的福建省逸源水产科技有限公司,一条条上百斤的石斑

母鱼令人瞠目结舌,各式各样的石斑鱼住进配有温控系统、海水净化系统的“专属套房”,享受着自动化、数字化、工厂化养殖带来的舒适感。“这是今年刚培育出来的新品种,金虎斑和蓝瓜子,市场反响还不错,加上这两种,目前公司培育的石斑鱼大概有15种。”福建省逸源水产科技公司总经理林伟强介绍道。日前,公司正在与海洋三所合作推动渔光互补项目,尝试在光伏发电板下养殖石斑鱼,目前测试效果良好,有待进一步推广。

在樟塘镇界蓝水产养殖(东山)有限公司,海马养殖同样取得新突破。

第4道菜上桌

种业发展育良种

海产品富含优质蛋白,如何立足自身,延伸产业链,让食物供给体系百花齐放,满足人民群众日益多元化的食物消费需求,东山从发展水产品精深加工和预制菜着手。

在中港(福建)水产食品有限公司的生产线上,一条青鱼经过杀鱼、装罐、蒸煮、封口、杀菌等一系列工序之后,变成一个青鱼罐头源源不断输送出来,远销海内外。早期,东山水产品加工较为粗放,只是简单将海鲜清洗速冻当原料卖,效益低。“拿青鱼来讲,现在做成即食罐头,比之前单纯冷冻销售效益翻了3倍。”中港(福建)水产食品有限公司总经理谢佳豪介绍,近年来,为应对国际国内市场新形势、新变化,该公司主

动出击,改变以出口为主的策略,开始涉猎国内市场。“公司产品主要有冷冻鱼糜鱼浆、水产系列罐头、休闲食品等,根据国内市场需求,我们正研发符合国人口味的新产品。”不仅如此,目前公司还与福建医科大学、闽南师范大学等高校合作,计划往海洋生物科技方向发展。“我们还从鱼类下脚料中提取鱼油、胶原蛋白、多糖等,变废为宝,提高产品附加值。”谢佳豪说道。

在漳州峰雷食品有限公司,一条条活蹦乱跳的黑鱼被推上传送带,制作成预制菜品水煮鱼片。而台商古明合的东山新旺食品有限公司则是瞄准了“一粒鲍鱼”“一条虾”,研发做成肌煮鲍鱼、鲍鱼虾粉、黄金鲍鱼、入蓉

虾、面线虾、香脆虾等20多种预制菜。2018年参加在上海举行的“中国食材电商节”,鲍鱼制品获得最具推广价值产品奖。

为推动现代渔业全产业链高质量发展,东山开展水产类预制菜优质企业培育行动,以东山海洋生物科技园为载体,鼓励发展水产品精深加工,推进加工设施设备和技术的更新迭代,全面提高水产品生产附加值。全县水产品加工企业235家,2023年水产品加工产值156.5亿元。其中全国驰名商标3个,省级著名商标30个,拥有省级龙头企业4家,是全省水产品获对外注册认证最多的县份,入选全国预制菜产业基地百强。

“海马养殖关键在于品种繁育,提高存活率,这是我们前年培育的品种膨胀和线纹,存活率达到80%以上,今年新培育的品种是三斑马,这种品种市场流通量大,前景广阔,最近取得突破性试养成功。”在昇蓝水产养殖(东山)有限公司负责人曹雷的带领下,笔者走进海马养殖基地,只见不同品种、不同尺寸的海马浮立在水中。曹雷介绍,公司一直与广东海洋大学等多家科研机构合作,研究攻克海马养殖难题,今年还将试养大海马和刺马。

东山海域拥有良好的海域环境和水质条件,适合发展海水增繁养

第2道菜上桌

水产新贵产量足

建设“海上粮仓”,像重视耕地一样重视海域,像抓粮食生产一样抓海洋开发,这是东山探索向海洋要食物的重要途径。

“全县海水养殖面积11.4万亩,主要养殖鲍鱼、鲷类、石斑鱼类、对虾等30多种,已形成东山湾、诏安湾海上养殖区,铜陵、岐下网箱养殖区,前楼、乌礁湾筏式养殖区,陈城、前楼、杏陈池塘和工厂化养殖区。”东山海洋与渔业局副局长沈

文镇说道。

如今,“海上田园”阡陌纵横,井然有序。被誉为海洋“软黄金”的皇金鲍突破了国内鲍鱼无法养成大鲍的技术瓶颈,两头鲍畅销市场,年产量超过3000吨。号称“海上行走的氨基酸”的巴浪鱼从杂鱼成功逆袭成“海鲜新贵”,颠覆了野生比养殖贵的传说。作为生鱼片的上等原料,红甘鱼就显得“娇气”多了,不吃饲料只吃沙丁鱼和青

花鱼,每年还得候鸟式迁徙养殖,但是这一点也掩盖不了其每年2亿元产值的光环。

除此之外,锦绣龙虾、绿鳍马面鲀、虎斑乌贼等一批优质品种成功试养,正在推广开来,蓝子鱼、紫菜、牡蛎、虾等一系列养殖海产品不仅丰富人们的餐桌,也带领渔民走上致富路。2023年全县海水养殖产量34.29万吨,产值约65亿元。



海上牧场生机勃勃

第3道菜上桌

精深加工花样多

再来一碗汤

渔旅融合添魅力

在烟火味十足的东山,品尝海鲜不仅讲究食材的新鲜,还追求“海腥味”十足的体验感。

去下西坑海上排档吃海鲜,老板会开着快艇到码头来接你,餐前开胃菜便是“海上兜风”,驰骋在碧波间,让肆意亲吻脸颊,随后帅气地拉出一条长长的白色浪花,在一声声惊叫后,等待您的便是渔排上一桌色可餐的生猛海鲜,这样的就餐方式无不让人直呼快哉。

入夏时节,夜幕降临,铜陵南门口小管哥灯照小管体验基地开始热闹起来了,老板孙康楠忙着一船又一船接驳上来的客人,在强灯的照射下,一条条忽闪忽闪的小管精灵纷纷聚拢过来,忽然,灯灭了,猝不及防的小管们就这样被捞起,成了人们的盘中餐。刚捞上来的小管只需要清水煮几分钟,蘸芥末酱油,便胜却人间无数。也有少数“勇士”直接生吞活剥小管,引得掌声无数。

近年来,乘着旅游发展的东风,东山的海鲜吃出文旅大融合的节奏,也成了最具吸引力的名片。从刚上岸的渔民那里买来海鲜自己烹饪,或者坐在南门口湾畔就着美景饱餐一回,或者跟当地渔民出去钓鱼“讨小海”,夜幕降临时,三五好友,酌着小酒,享受一天的战果,让咸咸的空气带走一身的烦恼。

如今的东山已获得中国优秀旅游县、中国最美旅游特色小镇、福建省最佳旅游目的地等荣誉称号,文旅渔旅深度融合,旅游呈现出欣欣向荣的景象。2023年,全县游客数达856.9万人次,旅游收入突破100亿元。



游客在南门湾畔煮茶品海鲜