



N海都记者 陈江燕 文/图



沿海人家的饭桌上,海鲜总是不可少的。“八闽海鲜出霞浦”,霞浦是远近闻名的海洋大县,海鲜资源极其丰富,各种海产品鲜味十足,深受各地市民的喜爱。本周六(11月27日),海都惠将汇集各种富有霞浦特色的真“鲜”货,并以超实惠的价格,邀海都读者一起尝“鲜”。

值得一提的是,在本周六的海都惠现场,市民到海都大厦订阅一年期海都报(396元/份),前100名即可获赠10斤大米和海鸭蛋(4粒)。数量有限,先订先得。

霞浦真“鲜”货 邀您来尝“鲜”

开袋即食海参、肉质鲜美黄鱼鲞、柔软鲜嫩海带苗等多种新鲜海产品,本周六在海都大厦特价开卖,现场订报还送大米、海鸭蛋



谢先生的海参养殖渔排

高性价比海参 无需泡发

霞浦县溪南镇,这里的人祖祖辈辈都跟大海打交道。当地渔民养出来的海参、黄花鱼等,在闽东一带颇有名气。这次来到海都惠现场的海鲜,便出自溪南镇渔民谢先生之手。

溪南镇拥有的海域,为咸淡水交汇处,且十分开阔。海域潮流畅通,水质纯净污染,得天独厚的自然条件十分适宜海参生长。虽然养殖环境优越,但海参在喂养时的注意事项也有许多。在谢先生眼里,海参是十分“娇情”的宝贝。“海参对水质很挑剔,只要稍有污染,就会自溶成水。只有在没有重金属污染的海域,它们才能长得肥。”

为了让海参“茁壮成长”,谢先生给自家的海参提供了极好的伙食,“喂的



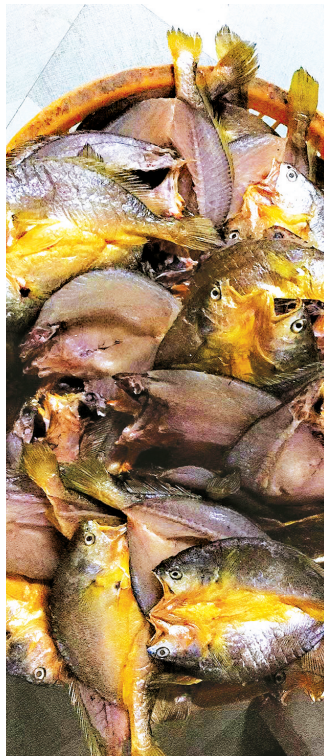
即食海参

都是由海蛎壳、干贝壳、海带等磨成的粉末,不仅种类多样,而且营养丰富”。

新鲜海参最肥美的季节,就是每年清明前后,但年底又是大家吃海参的高峰期,为此,渔民们研制出了即食海参,让大家随时都能享受到美味的海参。“海参营养价值高,适合小孩老人食用,但很多人不知道怎么泡发海参,即食海参是已

经泡发好的海参。在享用即食海参之前,大家只需要用开水烫5分钟即可,口感同样Q弹劲道,烹饪也十分方便。”谢先生介绍说。

值得一提的是,原价200元/包(250克)的即食海参,海都读者凭本期报纸剪角,本周六到现场立减50元,价格优惠,包装精美,无论送礼还是自用,都十分适合。



黄鱼鲞

半干微咸黄鱼鲞 5条100元

在霞浦溪南镇诞生的许多真“鲜”货中,不得不提的还有大黄鱼。

“我们用深海网箱养殖大黄鱼,喂的是天然野生的小鱼小虾,吃得健康又环保。”谢先生介绍道,他们家的大黄鱼体色鲜艳,体型匀称,尾柄较细,品质极优,受到不少人的喜爱。

为了保证大黄鱼的体表保持金黄不变色,谢先生都选在夜间进行捕捞,捕捞上岸后,便立即对鲜活的大黄鱼进行人工去鳞、去内脏等处理。

谢先生说,将大黄鱼用水冲洗干净后,从鱼腹向背部切开且不切断,用当地天然晒制的海盐腌制后,摊开在太阳下晒成鱼干,“这就是黄鱼鲞(xiǎng)的诞生过程了。”谢先生说,黄鱼鲞口味独

特,保持了大黄鱼的鲜美肉质,可以直接上锅蒸煮,加入醋、蒜头、生姜等调味料,便能做出一道美味佳肴。

好消息来了!此次来到海都惠现场的黄鱼鲞,一条约250克,海都读者购买5条,仅需100元。

此外,谢先生这次还带来了当地的海带苗,他说:“这是海带生长前的幼芽,口感比一般海带更加清甜、脆爽,做汤、凉拌、清炒都适宜。”本周六,海带苗促销,3包仅需20元(一包约500克)。

本周六海都惠,读者到场便可免费领取两根大萝卜,限量300份,分时段发放。另外,市民现场订一年期海都报(396元/份),便可获赠10斤大米和海鸭蛋(4粒),限量100份,送完即止。

晚霞刷屏后 福州开启“回暖模式”

市区未来三天最高气温达到20℃以上,周末将有小雨造访

海都讯(记者 陈江燕 马俊杰 文/图) 受冷空气影响,今天早晨,福州市区(乌山国家气象站)气温跌至10℃以下,以9.3℃的最低气温创下今年下半年以来的气温新低。

好在白天暖阳登场后,气温便迎来了明显回升。到今天傍晚,福州天空再次被晚霞刷屏,鱼鳞般的云朵布满了城市上空,在夕阳余晖下,颇为壮观。

老话说,“朝霞不出门,晚霞行千里。”随着本轮冷

空气影响结束,预计未来三天,全省各地天气都将转为多云为主,但昼夜温差仍然较大,提醒各位市民注意做好保暖。

福州未来三天天气变化较大,其中明天正式开启“回暖模式”,主打晴好天气,市区午后高温回归“2”字头,但早晚还是偏冷,大家早出晚归时记得多穿衣。26日起天气转阴,太阳躲在云层后偶尔才会露个脸。27日将有小雨造访,大家外出时可随身带把伞。



昨日傍晚,晚霞再次亮相福州上空

福州市区
未来三天天气

25日	多云	13℃~20℃
26日	多云	12℃~20℃
27日	阴转小雨	15℃~21℃

闽侯荆溪镇 加快城市化发展步伐

海都讯(福建日报记者 陈则周) 随着《福州市国土空间总体规划》草案的形成,闽侯县荆溪镇被纳入福州中心城区,面对这一新机遇,荆溪镇政府与时俱进,积极应对,多方面提升城镇城市化功能。

荆溪镇紧靠闽侯县城,交通便捷,区位优势。荆溪还是千年古镇,历代名人辈出,文蕴丰厚,自然景观和人文景观皆佳。该镇抓住将纳入福州中心城区的新机遇,打造美丽乡村和魅力城镇,出色地完成了较多的省和

市重点建设项目,经济实力大大增强,村镇面貌大改观。

11月18日,记者来到荆溪镇,先后走访了厚屿、孔元、永丰等村庄以及几个工业园区,看到街巷商铺兴隆,项目建设工地钩机挥舞,一派加快建设项目进程的气氛。闽侯县荆溪镇党委书记陈世国、镇长陈夫文表示,为了跟上福州大发展的步伐,该镇以学深悟透党史为动力,不断增强“科技兴镇和产业支撑”的意识,对标学习,锐意开拓,扎实推进全面高质量发展。