



海上菜园丰收忙

『中国紫菜第一村』莆田蒋山村，『头水』紫菜出水



蒋山村海滩上一派丰收景象



趁着天气晴好，村民们忙着收割紫菜

N海都记者 黄义伟 毛朝青 文/图

又是一年秋冬交会之际，被誉为“中国紫菜第一村”的莆田湄洲湾北岸经济开发区蒋山村海面上，渔船穿梭在2000多亩的深海养殖区里，美如画卷。连日来，蒋山村200多户养殖户抢抓晴好天气，忙碌收晒今年的“头水”“二水”紫菜，“海上菜园”一派丰收景象。

昨日，记者在蒋山村紫菜养殖海域看到，成片的紫菜在海里蔓延开来，犹如稠密的黑色丝带在水中舞动，潮水退去，紫菜露出海面，整齐地排列在浅滩上。

当地的村民身着防水连衣裤，穿梭在紫菜田里，用手轻轻在长满紫菜的麻绳上，一薅、一抓，一把又滑又细的紫菜便采摘好了。

采摘完的紫菜需要马上晾晒，才能最大程度保留其原始味道。在浅滩的不远处，不少养殖户将刚刚采收上来的紫菜，摊开平铺在竹垫上，紫菜在一匀一铺一拍之间，变得平整得当，厚薄均匀，享受着“日光浴”和海风吹拂。

“种紫菜很辛苦，天气多冷都得下海，最忙的时候，一天得泡在水里十来个小时。”当地村民告诉记者。据介绍，种紫菜大概需要40天的时间，开始的时候，妇女们要去捡海蛎壳，然后用细绳一个个串起来，挂在竖立在海里的一排排竹竿上，好像一串串风铃，渔民们会将带着紫菜苗的海水泼向一根根竹竿上，泼苗后，紫菜种植就算完成了，等自然生长40天左右，就能采摘，这就是头水紫菜。

而收获紫菜也很辛苦，为了抢时间卖个好价钱，天没亮就得戴探照灯下海，众人一起推那长满紫菜的“竹排”到浅水滩上，然后从一根根绳索上使劲把紫菜捋下来，放进筐里，也有的用剪刀，紧贴着绳索边缘往下剪。

“头水”紫菜即每年第一次采摘的紫菜，品质最好，往后采摘的紫菜称之为“二水”“三水”。蒋山村紫菜养殖户叶丽英说，今年“头水”紫菜大丰收，产量不错，品质也好。

北岸经开区蒋山村被誉为“中国紫菜第一村”。这片海域，海水营养丰富，海滨的周边遍布小山坳，为紫菜基地筑起一道天然保护屏障，抵御秋冬的季节性强风，水温 and 流速均十分适宜紫菜的生长。沙细土软，常年不冻不淤，其得天独厚的生态地理优势，造就了蒋山紫菜的优良品质。

“今年蒋山村用的紫菜苗大部分来自于我们育苗基地生产的紫菜苗，所以紫菜长势更快，品质更高。”蒋山村驻村第一书记林健说，今年养殖紫菜的海域面积2000多亩，预计产值可达7000多万元。



收割前需洒水



采摘后马上晾晒，最大限度保留紫菜原味



紫菜饼、油炸紫菜，就一个字——鲜

