

鲍鱼也有“年夜饭”

春节是鲍鱼的销售旺季,海都记者走进“中国鲍鱼之乡”,看连江养鲍人用汗水浇灌的致富梦

N海都记者 何丹莹 吴雪薇 文/图

在沿海地区,鲍鱼堪称年夜饭的明星产品。据统计,中国每三粒鲍鱼中,就有一粒产自福州连江县。近日,记者前往“中国鲍鱼之乡”连江,春节期间,当地采取“特殊举措”确保不停工,一箱箱鲜活的鲍鱼从这里运往码头和海鲜市场,让人们在春节也能随时品尝到这份来自大海的鲜美。



春节期间,工人在岸上忙着分拣鲍鱼



在深远海域的养殖平台「福鲍一号」

从传统到创新,鲍鱼养殖越来越智能

连江苔菴镇,地处黄岐半岛最末端,三面临海。在苔菴镇后湾村,超90%的居民都“靠鲍吃鲍”。

“鲍鱼养殖是我们村的支柱产业。”福建中新永丰实业有限公司海上管理人员吴章瑜介绍,1987年,福州市水产科学研究所在这里建立了海珍品基地,开展鲍鱼育苗工作,才有了第一只“福州产”的鲍鱼,到现在,已成为连江鲍鱼的养殖重镇。有着近20年养殖鲍鱼经

验的渔民阿海回忆,最开始的鲍鱼养殖主要依赖传统的渔排养殖方式。“渔民们将鲍鱼苗放置在渔排上,利用海水流动和天然饵料进行养殖。”阿海说,那时渔民每天都要提起100多斤的鲍鱼养殖笼子进行清理,再投入新海带给鲍鱼喂食,体力是对渔民最大的考验,再后来养殖密度过大、水质污染等问题也开始出现。

为了应对这些挑战,连江鲍鱼养殖产业开始探索

新的养殖方式。其中,吴章瑜所在公司的深远海平台养殖成为了近年来备受瞩目的新兴模式:通过搭建在深远海域的养殖平台,鲍鱼能够享受到更加纯净的海水和人工投喂的饵料,从而生长出更加肥美、健康的鲍鱼。

在深远海平台“福鲍一号”上,吴章瑜介绍道,这个平台有1000多个平方,每年能产出40~50吨鲍鱼。与传统养殖方式不同,只需按下

按钮,鲍鱼养殖箱就能从8米深的海水中升起,而工人4~5天上一次平台查看情况、进行喂食等操作即可,安全系数大大提升。

此外,吴章瑜还介绍道,在春节期间,鲍鱼们也能享受到特殊的待遇。“我们会提前在养殖平台上放置大量龙须菜,作为鲍鱼的‘年夜饭’。这顿饭足以让鲍鱼一直吃到正月初四,确保它们在节日期间也能得到充足的营养。”吴章瑜说。



新鲜「上岸」的鲍鱼

“无鲍不成席” 鲍鱼走上大众餐桌

新春佳节,作为福州宴席上必不可少的“镇桌好菜”,从一罐数百元的闽都名菜“佛跳墙”,到三五好友聚餐必点的清蒸鲍、蒜蓉鲍,“无鲍不成席”带来的旺盛需求,让春节成为像吴章瑜这样的鲍鱼养殖户的致富良机。

在留守工人人们的辛勤劳作下,春节期间,鲜活的鲍鱼依然源源不断地送往人们的餐桌。借助“海上福州”建设东风,占据全国市场半壁江山的

连江鲍鱼,2024年产量达5.9万吨,产值68亿元。

“过去,鲍鱼在普通人眼里是‘高端食材’,轻易不舍得吃。但今年我们养殖的五头鲍,价格约落在37至45元一斤,对于普通消费者而言非常经济实惠了。”清蒸、熬汤、刺身……吴章瑜自己就做得一手鲜美好鲍鱼,但他说自己的女儿反而不大喜欢吃。“太常见啦,姑娘吃得厌烦了。”吴章瑜笑着说。

作为“中国鲍鱼之乡”,近年来,连江县大力扶持鲍鱼产业,已形成“育苗—养殖—加工—销售—品牌—餐桌”的“一粒鲍”完整产业链,全产业链年产值近百亿元,吸引了西南、西北地区的大量人口来闽就业。

虽然有了智能化设备,但鲍鱼养殖仍然是辛苦的。“鲍鱼养殖户其实是没有假期的,这是一个多劳多得产业。”吴章瑜介绍,工人的

工作时间根据鲍鱼养殖的时序需求来安排,当下的季节,鲍鱼分苗、销售、海带养殖等各环节的工作岗位正需要人手,从早上六点至中午十二点左右,工人们需要驾船穿梭在外海的网箱间,将一箱箱沉重的鲍鱼细细冲洗筛选,再搬上大货车,送往连江县城及福州马尾的市场。有些工序计次,有些工序计件,但无论何种计薪方式,一个月最少也能赚到五六千元。

年节假日市场紧俏,给出的薪水会更高。

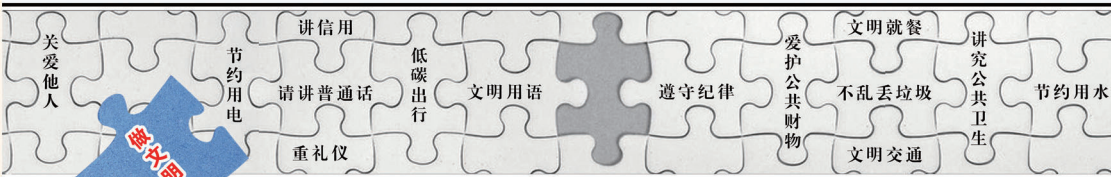
“我已经好几年没回去过年了,没啥事儿我基本不回去。”来自内蒙古的工人老唐和妻子春节期间一起留守连江,希望借着春节多赚一笔钱。来自四川凉山彝族自治州的白阿姨则回乡过完了年,已经返岗开工了。“彝族过年早,一般在每年农历的十月至十一月间就过完了,早点回来还能多赚点。”白阿姨说。

公司的春节假期为大年二十六至正月初三,但按照乡村社会的习惯,至元宵节前都算年节期间,留守工人的薪资会翻倍发放。不少来自云贵川地区的打工者往往携家带口留守连江。“一个家庭夫妻二人,月入两万多是没有问题的,一年就是二十几万。”工人们给记者粗略地算了算,公司提供宿舍,省去租房大头,一家人勤劳工作五六年,就能回家盖新房了。

多劳多得,“辛苦五六年就能回家盖新房”

N 海峡都市报 “讲文明 树新风”公益广告

文明社会 缺您不可



中共福建省委文明办
海峡都市报社

宣