

福建首次开启混养“剥皮鱼”试验

北方培育鱼种绿鳍马面鲀在连江沙澳湾海域投苗,若成功将增添更多“海的味道”



绿鳍马面鲀



剥皮后的绿鳍马面鲀



研究人员和渔民合力将绿鳍马面鲀投放到养殖网箱中(本文均为连融媒供图)

海都讯(见习记者 李嘉琪 通讯员 吴其法 颜园金) 在福建沿海,绿鳍马面鲀养殖一直面临夏季高温无法存活的难题。近日,福建师范大学生命科学学院与安凯乡奇达村养殖户合作,在连江沙澳湾海域开启了福建首次绿鳍马面鲀与其他鱼类混养试验,力争打破夏季高温养殖的困境,为市民餐桌增添更多

“海的味道”。6月8日,一艘载有6000条绿鳍马面鲀的活水运输船抵达安凯乡沙澳湾海域,渔民们在研究人员的指导下,利用箩筐和U形水槽将绿鳍马面鲀投放到养殖网箱中,分别与春只鱼、大黄鱼、包公鱼、鲈鱼、真鲷鱼等开展两两混养试验。“试养将经历夏秋两季,今天投放只是第

一步,接下来我们每个月都将通过跟踪观察、采样检测,了解马面鲀与不同鱼类混养情况,摸索更多夏季养殖经验,力争打破传统养殖的季节性限制,为马面鲀季节化规模化养殖提供关键技术支撑。”福建师范大学生命科学学院研究员林晨韬表示。据了解,绿鳍马面鲀在福建俗称“剥皮鱼”,肉

质细腻、味道鲜美,深受消费者欢迎,目前市场售价每公斤达80多元。但由于它是北方培育的鱼种,适宜在9℃至31℃的海水中生长,在连江乃至全省海域无法单养度夏,只能从北方采购,导致夏季市场上绿鳍马面鲀比较稀缺,价格翻倍。此次试养如果获得成功,将对渔民增收、市场货源供应具有积极影响。

罕见! 深灰色白鹭现身南安



深灰色白鹭 (陈庆煌摄)

只有头顶颜色偏白

海都讯(记者 杨江参 通讯员 黄渊文) 日前,记者从南安市委宣传部了解到,近日,南安市城西湿地公园发现深色型白鹭的身影,这是泉州市首次观测到这一物种。

泉州市观鸟学会秘书长陈庆煌介绍,当时他们正在进行鸟类监测工作,那只白鹭一飞而过,又下着雨,他还以为是岩鹭。后面经电脑辨识,并和几位学会资深的专家观察发现,除了身披灰色羽毛,其他身体特征与白鹭一致,确定是一只罕见的深色型白鹭。

与普通白鹭洁白的羽毛不同,深色型白鹭的羽毛大部分呈深灰色,只有头顶

颜色偏白,夹杂一点白色。

对于深色型白鹭的羽毛呈现深灰色的原因,陈庆煌表示,白鹭携带的黑色羽毛基因为隐性遗传,需要两种此类隐性基因结合后,才能繁殖出深色型白鹭,由于繁殖概率很低,因此深色型白鹭非常稀少。

南安市林业局相关负责人表示,不仅是深色型白鹭,2024年12月,南安市林业局联合泉州市观鸟学会开展鸟类监测工作。在首次观测活动中,他们便观测到包括国家一级鸟类黑鹇、黑脸琵鹭,国家二级鸟类黑鸢、林雕、褐翅鸦鹃、画眉以及白眉山鹧鸪等鸟类60余种200余只。

“世界渔都·连马家宴” 首批菜品公布

“17+N”道菜品将为食客带来常吃常新的美食体验

海都讯(见习记者 李嘉琪 通讯员 李宁伟) 昨日,记者从连江县“世界渔都”城市IP暨“海连江”区域公共品牌建设工作会议上获悉,首批“17+N”道融合连马风味的“世界渔都·连马家宴”菜品已在璟江大酒店和世纪鸿腾大饭店上架,正式面向社会开售,可让市民一站式尽享连江与马祖的山海精华。据了解,作为县域美食品牌,连马家宴的菜品以连江马祖澳海域的海产为核心,配以连江特色的海带、鱼丸,由专业厨师团队在传统闽菜烹饪手法上大胆创新,旨在通过味觉传递连马两地山海交融的饮食文化。“17+N”则意为由“黄鱼逐浪”“招财进鲍”“绝带佳人”等原有的17道连马家宴菜品,以及每家店上新的若干连马家宴菜品,组成持续更新的连马



原有的十七道连马家宴菜品(连融媒供图)

家宴菜品库,为食客带来常吃常新的美食体验。璟江大酒店和世纪鸿腾大饭店作为连马家宴首批授权单位,从食材采购、菜品烹饪到服务质量方面都严格把关,精心挑选最新鲜、最优质的本地海鲜食材。据连江县文投公司相关工作人员介绍,为了让食客们能够更好地感受连马家宴的文化内涵,他们从装饰风格到细节设计,都融入了连江与马祖地区的海洋文化元素,力求营造出浓郁的地

方特色氛围,让每一位走进餐厅的食客都仿佛置身于连江与马祖的山海之间,享受一场视觉与味觉的双重享受。“下一步,我们计划分批次在连江其他授权餐饮单位推出‘17+N’连马家宴菜品,让市民群众在‘家门口’就能品尝到汇聚连江特色海产的精致佳肴,切实提升市民群众幸福感。”连江县“世界渔都”城市IP暨“海连江”区域公共品牌建设工作会议相关负责人表示。

海峡都市报

“讲文明 树新风”公益广告

中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

少年中国强

把书包放在路边,
把责任扛在双肩。
国脉因你强劲刚健,
民族复兴少年梦圆。
——清

天津泥人张彩塑 刘从越作