

■记者 郑瑞洋
通讯员 吴其法 林巧倩/文
连江县融媒体中心供图

八月食鲜季,贝类最美味。眼下,在“中国渔业第一县”连江县,鲍鱼、花蛤等5种养殖贝类,争“鲜”上市,缓解休渔期市面活鲜的紧缺,为市民舌尖增“鲜”添味。

今年是“海上福州”战略构想提出30周年。贝类产业的做大做强,是福州践行大食物观、建设“海上粮仓”的一个缩影。



连江三倍体牡蛎采收现场。



淡菜、花蛤、鲍鱼、生蚝、缢蛏丰收上市 炎炎八月天 “五贝争鲜”添口福

连江下官鲍鱼上市。

连江上演“五贝争鲜”

据了解,福建是我国第二大海水养殖贝类产量省域,福州的牡蛎、鲍鱼、花蛤、缢蛏等产量位居全国前列。眼下,连江养殖的淡菜、鲍鱼、生蚝、花蛤、缢蛏迎来上市季。昨日,央视财经频道以《福建连江:7000亩淡菜迎来收获季》等为题,聚焦福州贝类上市。

“海中鸡蛋”——淡菜上市
淡菜,又称贻贝,蛋白质含量高达59%,富含8种人体必需的氨基酸,脂肪含量7%,因此被称为“海中鸡蛋”。

连江县安凯乡沙澳村已有40多年的淡菜养殖历史。当地的淡菜养殖采取筏式吊养模式,产量高、易于收获。连日来,渔民乘船来到安凯乡东北面海域,从彩色的塑胶浮标间隙里拉起一根根沉甸甸的淡菜绳。不一会儿,渔船上便堆满新鲜乌亮的淡菜。

而在筱埕镇,养殖的三年龄厚壳贻贝,相比于普通淡菜,壳更厚、个头更大、肉质更为鲜美,畅销全国。据统计,今年连江养殖淡菜约7000亩,预计年产量2.7万吨。

“海中牛奶”——生蚝上市
牡蛎又叫生蚝,是世界第一大养殖贝类,因富含蛋白质等营养元素,故有“海中牛奶”之称。

眼下,连江2.5万亩三倍体牡蛎迎来采收旺季,可一直采收到国庆节前后,预计总产量可达10万多吨。

昨日,在黄岐半岛海域海投国家级海洋牧场,一口口深水网箱、一片片塑胶渔排、一粒粒塑胶浮球错落有致地平铺在海面上,勾勒出五彩斑斓的海上田园,林哲同等渔民正忙着将一串串肥美的生蚝打捞到船上,然后运到岸边卖给前来收购的客商。

连江县海洋与渔业局工程师王为刚告诉记者,连江全县生蚝

养殖面积5.6万亩,预估产量能达20多万吨。

“海中人参”——缢蛏上市
缢蛏,俗称蛏,可加工成蛏干、蛏油等,具有药用价值,素有“海中人参”的美誉。

晓澳镇地处敖江、闽江入海口,海水与淡水交换频繁,产出的缢蛏粒大、肉厚、味鲜。眼下,在道澳村的滩涂上,蛏农们挥动一尺长的小锄头,忙着采挖缢蛏。

“每年都会有很多客户预订,一上岸就被抢购一空。”蛏农林大谷介绍,当地缢蛏均价在每公斤30元左右。

据悉,道澳村的缢蛏养殖面积有1000亩左右,采收期从7月持续到9月。

“百味之冠”——花蛤上市
花蛤是我国四大养殖贝类之一,可爆炒、清蒸、酱香、做汤,有着“百味之冠”的美誉。

晓澳镇养殖的花蛤壳薄、肉肥、汁多,味道鲜美,颇受市场青睐。连日来,孙忠强等渔民一大早就来到距离岸边约3公里的海上田园,采收花蛤。

“一天能收2500公斤左右,一公斤批发价在10元到12元之间。”孙忠强说。

据统计,今年连江共有上万亩花蛤上市。

“海味之冠”——鲍鱼上市
鲍鱼是一种海洋贝类,属于海八珍之一,素有“海味之冠”的美誉。连江是中国鲍鱼之乡,鲍鱼产量约占全国1/3。

8月的鲍鱼肉肥汁多、味道鲜美。眼下,下官镇松芦湾的鲍鱼迎来采收旺季。每天傍晚,渔民乘船来到鲍鱼牧场,捞起一个个鲍鱼笼。夜幕降临后,工人们将采收的鲍鱼进行分拣、装笼、过秤,最后装车发货。



连江晓澳花蛤上市。



连江晓澳蛏农在采收缢蛏。



连江淡菜迎来上市季。



连江淡菜养殖牧场。

“福州味”征服“台湾胃”

两岸饮食文化同根同源,越来越多的“福州味”不断征服“台湾胃”。

“连江淡菜清洗加工后,通过冷藏车运到平潭岛,再转运到金门金井码头,最后通过冷藏柜,海运到台北,整个路程大概一天一夜。”客商张峰盛告诉记者,连江淡菜特别肥美,加上价格亲民,深受台湾民众欢迎。

福州正在加快建设福马“同城生活圈”。与连江一水相连的马祖,也盛产淡菜、鲍鱼等贝类。今年福州渔博会期间,马祖乡亲刘依金带来了马祖淡菜酱,借此开拓大陆市场,也希望福州居民能到马祖去旅游。马祖乡亲刘俊鑫从事水产品贸易,经常往返于福马两地,从大陆买进淡菜和生蚝幼苗,运到马祖去养殖,最后销往台湾。

福马两地都有贝类,何不共此“食”!为此,连江巧妙融入连江、马祖两地美食元素,推出“连马家宴”,包括称心如意茉莉香(炸茉莉花缢蛏)、新妇微醺理红妆(马祖陈酿醉鲍鱼)等17道特色美食。

值得一提的是,今年8月16日,2024福州(连江)开渔节将在连江黄岐国家中心渔港举办。届时,两岸民众有望共赴“开海第一宴”。