

漳浦东坂村。 一条鱼『游』出乡村振兴路

“咕咕咕——”当清晨第一缕阳光照射在广袤的水域里时，一艘木舟已经离开了岸边，并向了远方，水面上波光潋潋，留下了一道雪白的水痕。

这是11月10日清晨六时许的漳浦县佛昙镇东坂村，尽管天气寒冷，但是戴儒仲一如既往，乘坐木舟在自己的养殖场，开始了一天的辛勤劳动。

走进东坂村，近万面的河鲀养殖基地被分成无数个池子，四方形的，椭圆形的，梯尺形的，狭长形的，各种各样，星罗棋布，从空中俯瞰，俨然是一张奇特的网，铺展在鸿儒江畔，又如一颗颗明珠，接挤挤在一起，闪烁着亮丽的光芒。

“我们东坂村基本家家户户都养河鲀，效益都不错。现在河鲀变成东坂村的一个产业，名气已经打出去了。”回顾河鲀“游出”水面形成一个致富产业的发展之路，佛昙镇河鲀协会会长戴儒仲甚是引以为傲。

佛昙镇是福建省河鲀养殖发源地，其水产养殖面积约4万亩，河鲀年产量近3000吨，年产值近3亿元，东坂村则是福建省河鲀养殖第一大村，是国家农业农村部授予的“水产健康养殖示范场”。

上世纪90年代，东坂村开始养河鲀，当时低成本、高利润的河鲀养殖吸引了大量村民，面积迅速达到近万亩，鱼虾贝立体混养的“河鲀生态养殖”模式一度成为东坂人的骄傲。

事实上，一条河鲀“游出”水面却是颇受一番周折。

2012年开始，河鲀的市场行情一度跌落，曾任佛昙镇河鲀协会会长的戴云峰意识到，得尽快发展河鲀美食产业，带动养殖业发展。于是，他联系了福建省海洋职业技术学校，将60位村民送入学堂，学习河鲀宰杀和烹饪技术。2018年7月，经过不懈努力，戴云峰的养殖基地通过国家有关部门验收，成了暗纹东方鲀养殖、加工“双备案”企业。

每年开春之际，正是河鲀肥美之时，慕名而来的食客络绎不绝，但是美味却带不走。如何让河鲀从当地饭店走向全国？这是东坂人一直在思考的另外一道题。一次偶然的机会，戴云峰认识了从事旅游餐饮20多年的陈耀南。双方联手，开发了河鲀鱼丸、清蒸河鲀、红烧河鲀、河鲀奶汤、凉拌河鲀皮、河鲀狮子头、刺身河鲀鱼等40多道特色河鲀美食料理，把河鲀搬进了旅游景区的饭店和特产店。

受福建知名小吃鱼丸的启发，方便携带的河鲀鱼丸、河鲀饺子等10多种速食产品一一研制，通过顺丰速运送到全国50多座城市。“目前，我们还尝试开发河鲀护肤品、研发河鲀健胃丸等保健品，生产河鲀酒系列产品等。”戴云峰介绍道。

从曾经的“美食经济”，到“速食经济”，再到如今的跨界“产业经济”，一系列动作让河鲀的附加值提升10倍，在当地发展出“产、供、销、游”一体的产业链。

“河鲀产业是当地培育出来的一项优质产业，我们将以市场为导向，创新发展健康安全养殖模式，拓展河鲀全产业链，推进一二三产业融合发展。”展望河鲀产业发展前景，东坂村党支部书记戴庆阳充满信心。

◎洪锦城



在漳浦东坂村河鲀养殖示范场，养殖户捞取河鲀，准备发货。

饶建敏 摄



在漳浦东坂村河鲀养殖基地，当地河鲀协会会长和养殖户交流经验。

饶建敏 摄

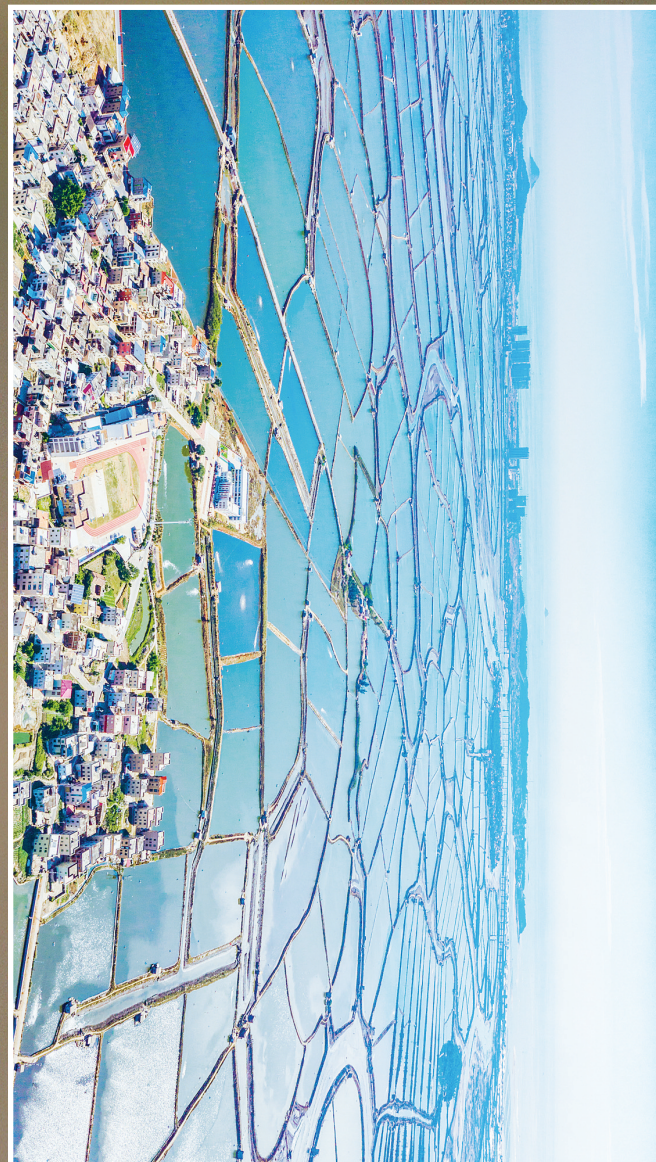


在漳浦东坂村河鲀养殖基地，养殖户向池塘撒饲料，喂养河鲀鱼苗。

饶建敏 摄



题目：圆鼓鼓的河鲀龙吻可爱
饶建敏 摄



从空中俯瞰漳浦东坂村万亩的河鲀养殖基地，犹如一张奇巧的网，铺展在鸿儒江畔，闪烁着亮丽的光芒。

陈建帆 摄



当地餐饮店老板正捞起河鲀，制作美食。

陈建帆 摄



养殖户展示的新到食材

陈建帆 摄



精湛的刀工剔除了整条河鲀鱼皮

陈建帆 摄



大厨正制作特色河鲀美食料理

陈建帆 摄