

云霄东厦：赓续荷步文化 新春喜迎开馆

本报讯（蓝姝颖）新春佳节，位于云霄县东厦镇荷东村的产业文化交流中心喜迎开馆，迎接四方来客。作为省级乡村治理示范村、省级乡村振兴试点村，荷东村立足于挖掘本土浓厚的人文底蕴、红色革命等文化基因，融合产业发展等布局，谋划乡村振兴蓝图。一馆一缩印，一步一回忆，荷东村产业文化交流中心便是一部生动的历史书，将荷东村的发展娓娓道来。



云霄县东厦镇荷东村产业文化交流中心

溯源荷东

荷东村与临近的荷西村、荷中村，三村原统称为“荷步村”，三村自古便为同宗同族，联系紧密。1978年荷步大队拆分为荷东、荷中、荷西三个大队，1984年荷东大队更名为荷东村。荷东村姓氏以周氏为大姓，周氏人口约占80%，以榜山世系中的周太养世系为主，自明洪武时期延续至今。荷步周氏十分注重家风家训的传承，如家训“富贵显然必忠孝节廉自任几端方可无惭宗祖，诗书美矣但士农工商各专一业便非不肖子孙。”体现了周氏平等的职业观和忠孝廉洁的价值观。

红色荷东

红军进漳东风劲，梁山西麓燃星火。1931年到1935年，在这战火纷飞的年代，梁山脚下的荷步人民与红军血溶于水，涌现出一批以周木为代表的革命群众，倾力支援红三团梁山活动。他们发展农民运动，抗捐抗税；支援红三团，捐粮送物；投身革命斗争，前赴后继，为革命事业作出重大贡献，点燃了云霄革命活动的星火。

追忆荷东

“向海要粮！”“东厦人民谱新歌，横空石槽胜银河……”荷步人民自力更生、艰苦奋斗，在六七十年代实现了东方埭围海造田、援建向东渠等壮举。围海筑堤、平整土地，洋洋海域跃身成为云霄“米粮仓”；钎雕锤击、肩拉手推，巍峨梁山石变成向东渠连心石。荷步人民用智慧和汗水，为后人留下一笔厚重的精神财富。

和美荷东

作为省级乡村振兴试点村，荷东村致力于以党建为引领贯彻乡村振兴全过程，以红色文化为魂，以山水林田为底，致力推动三产融合发展、完善基础设施建设、强化人居环境整治、提升乡村治理水平，建设宜居宜业的和美乡村。

荷东村产业文化交流中心此次开馆，不仅吸引了荷东、荷中、荷西三村荷步群众前来参观，临近的浯田村等村民也来自觉接受红色教育，了解荷步历史。

下一步，荷东村将以产业文化交流中心为依托，讲好荷步史、传承红三团革命精神，增强文化自信，以文化之魂推动乡村振兴，留住乡愁、留住乡魂，持续打造印象荷东、和美荷东。

福见云霄

年年有“鱼”年年余！

本报讯（朱乔桢 戴园笙 吴叶青 林雪燕）古往今来，“鱼”就与春节接下来不解之缘，形成了情趣盎然的春节“鱼”文化，民间有“无鱼不成席”之说。尤其是年夜饭，家家户户少不了一条鱼，因“鱼”与“余”谐音，寓意“年年有余”，象征新的一年丰盛有余、富富有余。

云霄县地处漳州南部沿海，海域面积97.76平方公里，海岸线长达72.98公里，沿海滩涂面积1220.21公顷，渔业资源十分丰富。素有“海中鸡肉”美称的列屿石斑鱼、被誉为“海上人参”的漳江湾鲢鱼等都是当地的特产，因此，云霄人的年夜饭，在鱼的选择上五花八门。

云霄县列屿海域乃至毗邻且连通的漳江湾海域和东山湾海域，海岸曲折且岛礁众多，海底多岩礁、砂砾地，海域常年光照充足、无霜期长，为列屿石斑鱼提供了绝佳的栖息之所。列屿镇通过龙头企业、合作社等形式带动养殖户、贫困户，以野生鱼苗进行石斑鱼网箱养殖，推进列屿石斑鱼养殖业蓬勃发展，为人民群众增收致富、脱贫攻坚开辟了新路径。2018年，列屿石斑鱼获批“中国地理标志商标”。

列屿石斑鱼体长一般在20-30厘米，个体重通常在800~900克，鱼皮中含有多种胶质物质和黏蛋白，可以使皮肤细腻有光泽，有延缓衰老之效，因而被称为美容护肤之鱼。石斑鱼的肉质细嫩洁白有弹性，口感鲜美，适合清蒸或熬汤。清蒸能最大限度保留住石斑鱼的营养成分，锁住鲜美的味道；而用石斑鱼熬汤更是美味无穷，不管如何煮，鱼片经久不散，而且汤头鲜美清甜，鱼汤浓白飘香，鱼肉入口爽滑，一口鲜到头发梢。

云霄依山傍水，水系发达，漳江穿境入海，特别是漳江湾出海口的海淡水交汇地带，得天独厚的自然环境孕育了富饶的物产资源，勤劳的云霄人民经过千百年的精耕细作，将云霄这座千年古郡变成鱼米之乡。

盛产于漳江湾入海口红树林保护区的漳江湾鲢

鱼，也是年夜饭桌上备受青睐的一道硬菜。鲢鱼，生活在滩涂里的精灵，它习性狡诈，喜欢在潮水退却后的海滩上“尬舞”，是鱼类中的“弹跳健将”，因此又称弹涂鱼、跳跳鱼，因其周身有色斑点，云霄人习惯称为“花鲢”，花鲢肉质细嫩，爽滑可口，含有丰富的蛋白质和脂肪，椒盐跳跳鱼外酥里嫩，更加弹牙；红烧跳跳鱼色香味俱全，是当之无愧的“米饭杀手”；清煮跳跳鱼汤鲜美回味无穷……无论哪种烹饪手法都不改其美味，堪称佳品，还有“冬天花鲢赛河鳗”的说法，是云霄一道温补助阳的传统海鲜美味。

漳江口银鱼生长于云霄东厦镇的漳江入海口咸淡水交汇海区，品质特优，尤以佳洲岛和白塔长港溪湾一带最为盛产。银鱼是云霄水产名牌产品，历史上多晒成鲜银鱼干远销东南亚各地。银鱼体呈圆筒状，全身透明，银光闪亮，晶莹剔透，无鳞无刺，无骨无肠，是高钙质、高蛋白、高营养、低脂肪的鱼类。银鱼的制作方法有很多种，可炒、可炸、可蒸、可煲汤，无论哪种做法都看起来赏心悦目、鲜香诱人，吃起来美味可口、唇齿留香。银鱼炒鸡蛋堪称绝配，鸡蛋金黄灿灿，银鱼玲珑剔透，加上绿油油的葱花，香喷喷的鲜美之气蔓延迂回、萦绕鼻端；煎炸银鱼黄澄银亮、里嫩外焦、酥脆含香；红椒爆炒银鱼红白相映、若花嫣然、秀色可餐；还有鲜美异常、营养丰富的银鱼肉片汤以及菠菜银鱼面、银鱼香菇饺子等等。

漳江香鱼，云霄人习惯称为“溪鳙”，通常体长约20厘米，稍侧扁，鳞极细小，鳍无硬棘，为溯河洄游性鱼类，栖息于漳江通海溪流中，摄食岩石上的底栖藻类，9-11月份为繁殖期，香味鲜美，为云霄漳江名贵淡水鱼。溪鳙油酥后，浇上煮好的酱油汁，青蒜姜丝混迹其间，下酒第一流，骨肉同嚼，酥脆鲜嫩，正如一句闽南俗语“溪鳙，溪鳙，好吃不分孙”，可见其美味。

漳江鳊鱼，别名河鳊、鳊鱼、白鳊。云霄人习惯称为鲢鳊，它体长如蛇，能长时间脱离水面在陆地活动，在深夜里迅速爬行，因此常被误认为蛇。鲢鳊在

“绝食”一年半后仍能生存，养殖的鳊鱼寿命可长达50年，是一种生命力极强的鳊鱼品种。鲢鳊以食小鱼、蟹、虾和水生昆虫为主，是云霄漳江流域的重要经济鱼类。鲢鳊肉质细嫩、营养丰富，有“水中软黄金”的盛誉，其胸鳍黑色者，云霄人称之为“乌耳鳊”，视为“鳊中之上品。”鲢鳊全身都是肉，红烧、清蒸、炖汤皆宜，肉质爽脆清香，补身又补气，云霄人常以豆豉蒸鲢鳊，豉香浓郁、鱼肉鲜美，超级下饭！

漳江花鲈，别名七星鲈，云霄人习称鲈鱼，花鲈栖息于漳江淡水和海水交汇处，每年冬末在河口产卵，2-3月间体长20-30毫米成苗。幼鱼有成群溯河的习性，常随水流混入港池中。花鲈肉细嫩，味鲜美，为上等食用鱼。云霄有“寒乌热鲈”的俗语，指的是冬天的乌鱼和夏天的鲈鱼最为美味可口。花鲈肉实味美，质地鲜嫩，入口爽滑，清甜无腥味最宜清蒸、红烧或炖汤。人们喜爱花鲈，不仅爱它的肥美肉鲜，还爱它丰富的营养价值，花鲈含有丰富的蛋白质、人体必需的氨基酸、维生素以及钙、镁、锌、硒等营养元素，是儿童智力发育和骨骼生长的上佳食品之一，也是老年人、孕产妇等人群摄取营养物质的理想食物。

年年有“鱼”年年余，在中国传统文化里，余是一种福气、一种富裕，寄托着丰衣足食的美好愿望。愿大家新的一年幸福安康、万事如意。



跳跳鱼