

云霄：点「贝」成金

本报讯 春日渐暖，云霄漳江湾跨海大桥的桥下，是连片的养殖池。平静的水面下，成千上万的花蛤正吸收着来自水中的养分。

蛤类，是贝类海鲜中的一个分支，因其口感鲜甜，被誉为“天下第一鲜”。据记载，早在1964年，漳州就开始花蛤养殖试验，经过50多年的发展更新，小小的一片蛤成了沿海人民的“金贝”。

目前，漳州拥有蛤类种苗场200余家、省级蛤类良种场3家，是全国最大的蛤类苗种生产及中转基地，产业规模在全国地级市中居首位。去年底，漳州获评“中国蛤类种苗之都”，为蛤类产业发展筑就新台阶。

工厂育苗 破除养殖之困

在云霄县盈利丰水产公司的工厂里，一口口养殖池整齐划一地排列着，增氧机不停运转，为池里的文蛤幼苗输送氧气。

“这批次的蛤苗在半个月前投放，目前生长情况良好。”公司技术人员陈志浩告诉记者，这批蛤苗将被运送往东南亚，投放到养殖池中养殖，并进行售卖。

从滩涂采捕野生苗到工厂集约化育苗，蛤类养殖从产业蜕变中焕发勃勃生机。

地处亚热带海洋性气候区的漳州云霄县，气候宜人，水质良好。自然而然地，蛤产业在云霄发展起来了。

“早先，这里遍地都是野生蛤，价格也很低廉。”云霄水技站站长方镇榕告诉记者，随着红树林保护区的设立以及工业开发建设的需求，可捕捞的海域面积不断减少，再加上粗放式的捕捞方式，野生蛤慢慢减少了，这种“简单粗暴”的方式难以为继。

捕捞不是长久之计，早在20世纪60年代，云霄渔民就开始将野生蛤苗保存下来，在自家池塘探索育苗养殖。问题也随之而来：传统的养殖方式大多用养虾的土塘替代，养出来的花蛤不是个头不够大，就是肉

质不够肥厚，很难售卖。

要想走出产业困境，就要突破技术难关。

在盈利丰的育苗厂里，繁种育苗池、饵料培养池、蓄水池、尾水处理池分布排列，形成了一条严密的生产线，通过设备调控，每个育苗池的投料、制氧等环节都精密可控，最大限度减少外界因素的影响。

“用工厂育苗，相比传统方式，既节约了土地，又对蛤苗的病虫害防治有更好的把控力。”陈志浩说，经过试错，他们探索出了工厂化育苗之路。如今，厂区可培育缢蛏、泥蚶、文蛤等优质蛤类苗种，并出口到泰国、越南等国家，年产值可达5000万元。

如今，从空中俯瞰，沿海大通道、环东山湾、诏安湾沿海一线区域，分布着大大小小的养殖池，106家育苗场经营着约110万平方米的水体，规模可观。

细分链条 分担产业风险

天色刚亮，养殖户郑文平就来到他的养殖池边查看新一批幼苗的生长情况。

“花蛤苗从孵化后，经过两个月的时间，长到1斤几十万粒的规格，就可以出售。”郑文平向记者介绍着蛤产业如今的分阶段培育链条，下一家再继续培育，长到1斤几千粒，继续进行售卖，直到成品出售，其中拆分了三四个阶段，每个阶段都由不同的养殖场负责。

为什么单单一个育苗的阶段，就要拆分成这么多环节？

漳州市水产技术推广站高级工程师陈艳翠给记者解答了疑惑：相比其他水产品，蛤类从孵化到成品，要经过一年半到两年的时间，在不同的生长阶段对于投饵、病害防治等技术都有不同的要求，而越长的生长周期对养殖户来说就代表着更高的风险。

为了最大限度降低养殖风险，养殖户探索出了从幼苗、中培、大规模到海区养殖再到市场的拆分方式，将生长周期细化，通过分工合作的形式，将蛤产品“托举”到市场中。

经过20年的发展，郑文平带动了周边上百个村民投入花蛤产业，他将自己的技术分享出去，让更多人来参与，把产业做大。现在，他在省内多个沿海地区都有养殖场地，一年四季都能孵化育苗。

“通过形成产业园区，能够提升蛤类产业链条的集聚性，让各个环节的衔接更紧密，助推产业升级。”云霄县海洋与渔业局副局长汤江城说，目前，

云霄县陈岱镇已有86家蛤类育苗养殖场，形成了初步的集聚效应。

集“智”赋能 引领种业未来

“通过和高校、科研院所合作，探索蛤产业发展的未来。”在位于诏安县的育苗厂中，公司负责人沈琴宝向集美大学海洋学院的教授团队介绍着目前培育的苗种的生长情况。

这家坐落于诏安县的宝智水产科技有限公司，是漳州蛤类育苗养殖企业的“领头羊”。公司涵盖孵化、育苗、标粗、养殖与成品销售的全产业环节，入选“国家水产种业振兴补短板企业”，并获得“福建省省级水产良种场”等资格认定。企业建有标准化育苗池400余口，育苗水体面积2.5万平方米，并配有500亩标准养殖示范塘和2万余亩养殖示范滩涂，目前年产1万亿粒稚贝、5000吨中苗和3万吨成贝，年产值超过1亿元。

“虽然目前福建的蛤类种苗繁育技术在全国处于领先的地位，但我们还不能停下脚步。”如今，沈琴宝将更多的精力放在种苗的培育和技术创新上，他告诉记者，种苗的质量是蛤产业的根基，通过科研手段，希望能够培育出更多“优势种”，破解产业瓶颈。

为此，公司加大投入，长期与中科院海洋研究所、福建省水产研究所、中国海洋大学等机构与高校合作，开展多项针对蛤类种苗繁育技术提升的科研项目。

“通过龙头企业带动，注入科技力量，为产业未来领航。”陈艳翠说，为推动产业升级，漳州市海洋与渔业局积极推动高校、科研院所与企业合作，突破了花蛤及美洲帘蛤工厂化苗种繁育、巴非蛤亲贝催熟与人工育苗等技术，培育了“漳浦花蛤”“东厦文蛤”“深土三角文蛤”“列屿巴非蛤”等多个品牌。

“下一步，我们将继续开展渔业保种育种及养殖示范，夯实种业创新基础，逐步实现种源可控，解决种源‘卡脖子’问题。”漳州市水产技术推广站站长尤颖哲说，将通过打造闽南渔业种质资源库，创建国家级菲律宾蛤仔种质资源场，聚焦“优势种”，发展“关键种”，壮大“本地种”，做大产业规模，为“海上漳州”建设注入新动能。

（来源：福建日报）

“食”在过瘾，这些“云霄味”，我馋了

本报讯 春生夏长，秋收冬藏，世间万物，唯有爱与美食不可辜负。永远不能被夺走的东西只有三样，学到的知识，心中的梦想以及吃到肚子里的食物。我们要做一个知识渊博、胸怀大志的吃货！

特色云霄味之“水面”



众口皆碑的传统美食——云霄水面，一碗面加上手工制作的扁食或云霄肉丸，堪称绝佳拍档！

云霄水面看起来虽简单，制作起来却十分讲究，需要选用上好的高筋面粉和面，把面粉搅出筋来才做面条；其次是要汤鲜，必须是大骨熬汤，配上扁食、云霄肉圆，几片青菜以及必不可少的灵魂调味料——葱油，一碗鲜香可人的水面扑鼻而来，令人回味无穷！

云霄水面对于出门在外的游子是一种家乡情结，见到云霄水面店便会进去吃上一碗。放假回家，也是直奔水面店，吃上一碗那久违的水面，美美得饱餐一顿，路途的疲劳一扫而空，别提有多满足了！有人还会特意开一两个小时的车回云霄，就为了吃上一碗地道的水面。

特色云霄味之“烟肠”



逢年过节、婚寿喜庆，家家户户都会准备一道“烟肠”来招待亲朋好友。如今，“烟肠”不再只是节日里才有的佳肴，它已成为一道特色家常菜。

制作“烟肠”需要将五花肉切成大小适中的肉丁，伴入鱼露、蒜泥、番薯粉、料酒、白糖等，搅拌均匀后，灌入洗净的猪小肠内，猪小肠的两头用绳子扎紧，放入锅里文火煮熟。

云霄也有些做法是把“烟肠”熏干，再拿到太阳下晒干，这样可以保存较长的时间，所以烟肠就有了有不同的口味。

特色云霄味之“肉管”

云霄“肉管”精选肥瘦相间的猪肉加入白萝卜丝、鱼露、沙茶酱、番薯粉等搅拌均匀，再用豆腐皮包裹成条状，放入油锅里炸，需掌握好油锅的温度，才能炸出金黄色的“肉管”。

刚出锅的“肉管”色泽金黄，香气扑鼻，趁热咬上一口，外酥里嫩，美味极了！



特色云霄味之“烧窑鸡”

鸡有很多种吃法和口味，但在云霄，最让人记忆深刻的还是“将军山烧窑鸡”，许多游客慕名而来。

正宗的烧窑鸡，选用活的本地鸡，加入秘制调料腌制入味，再放进土窑烤制半小时后出窑。烧制出来的鸡肉，色泽金黄，肉嫩鲜香，可谓色香味俱全，令人赞不绝口！

（来源：漳广美时美刻）

