

第五期

一条鳗鱼撑起 29 亿产业,日本 80%的鳗鱼来自顺德

把这道美味留在中国

文/图 羊城晚报记者 张韬远

鳗鱼是一种热带性海水鱼类,每年入冬后,母鱼便从江河游到大洋深处的海岭下产卵,孵化出鱼苗后,又成群结队洄游到江河发育生长。虽是珠三角地区常见的鱼类,但是对于中国食客而言,鳗鱼却显得相对陌生。

从5月20日晚上十时开始,《鳗鱼的故事》登陆央视,连续三期面向全国观众讲述鳗鱼神秘的生活轨迹与由鳗鱼串起的丰富多彩的各地食俗。而作为“中国鳗鱼之乡”的顺德,成为了其中最重要的元素之一。实际上,在顺德,已经形成了鳗鱼养殖、加工、销售的全产业链,而顺德人也有机会在家门口品尝到鳗鱼的美味。

发展

让更多国人认识鳗鱼

如今,鳗鱼是中国重要的出口农产品,而顺德作为广东最大的鳗鱼生产、加工、出口中心,鳗鱼产品出口量占全国的五分之一,在国际市场有着举足轻重的地位。仅稔海村鳗鱼养殖面积(含外延面积)就超过2.5万亩,年产量2.3万吨,产量占顺德一半,占广东的33%,占全国的10%,产值达29亿元。

为了更好地管控鳗鱼质量,稔海的养殖户开始办起了饵料和鳗鱼苗场;还有养殖户则开始推动鳗鱼向深加工、高附加值的烤鳗产品发展,实现了由单一的鳗鱼销售到深加工的终端产品发展。目前,在稔海村业已形成了完整的鳗鱼产业链。由稔海村鳗鱼养殖户开设的兴顺烤鳗厂便是典型之一。目前,兴顺烤鳗厂形成了无头背开烤鳗、有头腹开烤鳗、白烧鳗、蒲烧鳗鱼串等十余种烤鳗产品,经过急冻、包装,出口到日本、美国、新加坡等地。

与此同时,鳗鱼的养殖环节被渐渐外延到离顺德百公里之外的江门台山,顺德则凭借强大的企业实力、国际一流的设备以及科学完善品质安全控制体系等优势,已经成为鳗鱼加工、物流等的总部基地。

“虽然顺德鳗鱼产业发展迅猛,但顺德鳗鱼产品几乎都出口了,其中绝大部分的产品销售到了日本,这也说明中国认识鳗鱼的人太少了。”广东省鳗鱼业协会名誉会长周添雄表示,希望能够让更多国人认识鳗鱼和它背后的故事,把这种优秀的饮食文化推向更远。

为此,中央电视台纪录频道、佛山市顺德区委宣传部等单位联合制作了三集系列纪录片《鳗鱼的故事》。从5月20日起连续三天在央视纪录频道播出。为了完整展现鳗鱼产业发展,摄制组远赴美国、日本,又在国内沿着珠江、闽江、长江一路追寻,历时两年,拍摄到鳗苗捕捞、生长的第一手素材以及许多不为人知的小故事。

“我们希望通过纪录片让更多国人认识和了解鳗鱼这种优质食材及其美食潮流,激活国内庞大的消费市场。”周添雄说,今后,顺德鳗鱼业在保持国际鳗鱼市场占有率的同时,要加大国内鳗鱼市场的开拓力度,把安全、优质的鳗鱼推介给国内消费者。



▲宰杀鳗鱼是一个考验技术的过程



▼烤鳗鱼

▶蒲烧鳗鱼饭

传承

鳗鱼美味俘获人们味蕾

家里广为流传。而在当地的寻常百姓家,却少有机会品尝到鳗鱼美味。实际上,顺德养殖鳗鱼虽已有多年的历史,但几乎以出口为主。尤其是口味绝佳的幼鳗,由于价格高昂,被大量出口到日本等国家。国内市场上反倒鲜少能看到鳗鱼的身影。

不过,好在近两年,三位顺德年轻人正积极尝试将鳗鱼留在顺德,让顺德人也能品尝到鳗鱼的美味。顺德小伙吴腾辉告诉记者,在去日本旅游时发现当地的鳗鱼饭非常好吃。回来后,朋友郭泓希告诉他,日本80%的鳗鱼都是出自顺德!既然在顺德就有这么优质的原材料,为什么不可以在家门口就能吃到美味的鳗鱼饭呢?很快,吴腾辉伙同郭泓希、潘大卫一起创业,开了顺德第一家鳗鱼专门店。

刚开始,无论是制作鳗鱼的设备还是懂烹饪鳗鱼的厨师都很难找到。杀鳗用的刀具、穿鳗用的叉、烤鳗的炉具,他们选择从日本进口。没人懂做,他们便自己去到日本学。无论是超市里的鳗鱼饭便当,还是著名的烤鳗店,他们不断地去尝试。他们还派厨师到顺德本土的烤鳗加工厂,向老师傅们学习杀鳗烤鳗的技巧。

“餐饮店出品的要求跟烤鳗工厂不一样,每一步都要摸索制定标准。鳗鱼要蒸多长时间,酱汁里要放多少糖都要不断地尝试。”潘大卫表示,店铺很快得到了市场的认可。这种少见的鳗鱼味觉体验,打动了食客们的味蕾,使店铺吸引了一批熟客,还吸引不少年轻人还专程赶来“打卡”。

缘起

土池养出来的“鳗鱼之城”

顺德地处珠江三角洲的江河口交界之地,境内河流纵横,水网交织,向来盛产各种江河海鲜。旧时,桑基鱼塘遍布顺德,顺德养殖的四大家鱼也早已名声在外。不过,顺德人与鳗鱼打交道并不算久。

说起鳗鱼养殖,不得不提到“中国鳗鱼村”稔海村。稔海是北江支流顺德水道旁的一条小村,村里有超过4000余亩的鱼塘。早在1936年,一些稔海养殖户敏锐地发现了国际鳗鱼市场的缺口,便迅速进行土塘养殖试验,由此开创了国内土池养鳗的先河。经过多年发展,如今村子里有超过五分之一的农户养殖鳗鱼,而与鳗鱼产业相关的农户则超过一半。

周伟涛一家是稔海村典型的鳗鱼养殖户。早在上世纪90年代,他的父亲便开始在村中养殖鳗鱼,成为较早一批的养殖户。周伟涛14岁开始便跟随父亲一起养殖鳗鱼,大概十年前,父亲将鳗鱼生意交到了他的手上。经过多年发展,家里养鳗的土塘从最初只有60亩发展到现在的300多亩,每年可以产出上百万条鳗鱼。

“该鱼至今尚不能人工繁殖,只能依赖捕捞的野生鳗苗,再进行科学精细的生态养殖。”周伟涛说,与其他鱼类相比,鳗鱼更显娇贵,养殖过程几近严苛,丝毫马虎不得。从投放鱼苗到最后产出,要精心照顾长达半年。

据周伟涛介绍,鱼塘当中必须要常常换水、加水,开启增氧机,除了投放药物消毒杀虫灭菌之外,还要定期投放益生菌和藻类,调节水质、调节水体,把水养肥、养活,改良池塘底质环境。投喂饲料也有技巧,要根据天气尤其是温度变化、鱼的摄食和生长、健康状况进行动态加减调整,以最大限度地发挥饲料的功效。

在珠三角地区,鳗鱼也被称为白鳗,因为肉质紧实,味道丰腴鲜美醇厚,一直是宴席上的压轴主菜。尤其在顺德,鳗鱼的烹调方式更是丰富多彩。林潮带如今早已是享誉全国的顺德大厨,顶骨鳗是他的拿手好菜之一。这道粤菜大菜制作过程极其复杂,耗时良久。制作之时,要先将鳗鱼切至背脊皮连,加入盐和酱油码味,油煎去腥,让表皮定型,锁住水分和鲜味,烧肉、蒜头过油提香。“焗煮的火候十分关键,鱼肉纤维组织受热收缩,骨肉刚好分离的瞬间,就要将整条鱼起出,用筷子抽出鱼骨,再用火腿代替。”林潮带说,之后还要加入猪网油、烧肉、香菇,再一起放入锅中焗煮三十分钟,让味道更加丰富。顶骨鳗曾在珠三角一带的富足人家

佛山新闻



00后“飞人”在世界赛场夺冠

佛山一环全线调整后 绿地总量达4187公顷

文/图 羊城晚报记者 景瑾瑾

女子100米、男子200米、男子异程接力都摘金



狮山高级中学参加2019年世界中学生田径锦标赛的6名男生合影

日前,2019年世界中学生田径锦标赛在克罗地亚举行。据悉,共有24人组成中国代表队参加2019年世界中学生田径锦标赛,其中佛山南海狮山高级中学的7名“00后”队员以3金3银2铜、2个第四名、1个第七名的成绩扬威国际赛场。

记者采访了解到,该校高三学生“女飞人”李贺在本次比赛中夺得女子100米项目冠军;高二学生李力在本次比赛中获得男子200米冠军。记者21日采访发现,在这些学生中,有人不但体育成绩好,文化课也很不错;有人不但是运动健将,而且钢琴还弹得很好。

世界冠军学习体育两不误

21日上午,记者在狮山高级中学见到了刚刚回到学校的李力以及此次一起去参赛的李泳聪、梁岳轩、郭桐、温俊基、梁文政。而李贺因回国后在国内还有比赛要继续参加,暂时还未返校。

“因为语言不通,发令起跑时,听枪响后我还愣了一下。一个弯道下来,我超过了一些选手。再一个弯道下来,发现自己已经冲到了第一。然后,就听到教练在为我欢呼。”说起比赛情形时,李力还十分激动。据了解,正在读高二的李力出生于2001年,他不仅体育成绩好,文化课也很不错,高一时还拿过全年第二名。“这次虽然夺冠了,但自己并不满意,还没有发挥到最好。”李力坦言。

跑第三棒的郭桐告诉记者,针对赛场上的号令是外语这一问题,在比赛接棒时还是会用粤语向队友喊“接”,“这样感觉更踏实。”据悉,郭桐目前也正在读高二。他和李力一样,不仅是个运动健将,文化课也学得非常不错,在高一时拿过全年级第一名。在平时的生活中,他还是个文艺少年,喜欢弹钢琴,而且还考到了6级。

在他的朋友圈,除了有关比赛的信息外,弹钢琴的片段也很多。他在朋友圈表示:“喜欢每天弹钢琴。”此外,他还喜欢制作美食,做蛋糕、包饺子都不在话下。

学校已培养出5个世界冠军

由李泳聪、李力、郭桐、温俊基组成的团队,在此次赛事的男子异程接力赛中夺得了冠军。狮山高级中学田径队教练潘志坤分析:“组建接力团队,我们会根据队员每个人的特点进行搭配,然后还要进行磨合训练。至少要经过一个多月有针对性的训练,才能走上赛场。”

“异程接力赛中,每个人跑的距离是不同的。比如李泳聪擅长的项目是100米短跑,我们就让他跑第一棒。温俊基跑400米很厉害,就安排他跑第四棒。”另外一位教练陈振华说。

“学校田径队从2015年组建至今,还不到四年时间,我们会朝着更高的目标努力。”狮山高级中学校长田树明透露,计划招收体育特长生初中班,实行六年一贯制的体育特长生教育。预计明年7月正式招生,招收第一届初中体育特长生。

新华保险 连续六年上榜 福布斯世界500强

近日,美国《福布斯》杂志发布了2019年“全球上市公司2000强”榜单(Forbes Global2000)。榜单期内,新华保险营收达234亿美元,利润12亿美元,资产1065亿美元,市值256亿美元,连续第六年进入该榜单前500强,排名较去年上升66位,居第336名。《福布斯》杂志“全球上市公司2000强”排名以营业收入、利润、资产

和市值的综合评分为依据。作为全球公认的商业企业排行榜,名列《福布斯》2000强榜单中的企业通常被认为是世界规模最大、实力最强和最具影响力的企业。新华保险始终坚持走高质量发展之路,业务结构和品质持续改善,为健康、持续、高质量发展奠定了基础。2018年,公司实现原保险保费收入

1222.86亿元,同比增长11.9%,增速快于行业水平,市场排名上升;总资产达到7339.29亿元,同比提升3.3%;归属于母公司股东的净利润为79.22亿元,同比增长47.2%;一年新业务价值122.10亿元,同比增长1.2%。2019年是新中国成立70周年,是全面建成小康社会、实现第一个百年奋斗目标的关键之年。新华保险将贯

彻落实中央“稳增长、调结构、防风险”的总体要求,坚持“稳中求进”的总基调,加大供给侧结构性改革力度,发挥公司寿险主业优势,加强与健康和养老产业联动力度,持续优化自身产品、队伍和服务供给,探索具有新华特色的高质量发展之路,为客户解决健康之忧、养老之忧及财富保值增值之忧。(文/黄永伟 谢冬)