

福清鄉情
專版
福建僑報
國際日報 合編



“海上福州”連江主題館開館



日前，“海上福州”連江主題館開館儀式在魁龍坊歷史文化街區舉行。

古建筑活化利用“三合一”

連江古稱溫麻，自古是海上絲綢之路福州港的重要組成部分。魁龍坊是連江文脈發源地之一，也是省級歷史文化街區，致力打造成“文化名勝地、連江會客廳”。

“海上福州”連江主題館位於魁龍坊，與福州魚丸博物館相鄰，是在明代八閩名士游璉故居的基礎上進行布展，是連江古建筑活化利用的一個創新，實現了“城內有街，街內有厝，厝內有館”的三者合一。

據連江縣委宣傳部副部長張穎介紹，“海上福州”連江主題館通過幻影成像、多媒體、投影牆、3D立體畫等多種展陳形

式，致力打造成市民、遊客的網紅打卡地、研學基地，以及黨員幹部的新思想學習宣傳陣地。

奏響兩岸融合發展“主旋律”

連江是“海上福州”戰略設想的重要實踐地。該館以“向海圖強”為主題，分成三大展廳，展現了連江在“海上福州”建設的生動實踐。

第一展廳——風從海上來，介紹的是“海上福州”戰略與連江的故事；第二展廳——潮平兩岸闊，介紹的是連江在兩岸融合發展、深遠海養殖、遠洋漁業、海洋碳匯方面走到全市、全省乃至全國前列的探索與實踐；第三展廳——碧海新帆揚，介紹的是連江未來的發展，比如爭創全國海洋碳匯示範縣等。

其中，“從5天5夜到25分鐘”的故事十分動人。“在過去，馬祖鄉親回連江探親，要5天5夜——從馬祖坐飛機到臺灣本島，再到日本，然後到香港、上海，最後到福州，可謂漫漫長途。2015年，‘黃岐

一馬祖’航線開通，成為兩岸最短客運航線。至此，兩地回家之路只需25分鐘。”館內講解員譚涵婧介紹，像這樣的兩岸融合發展故事還有很多，比如蔣啟弼、蔣佩琪等一批臺胞臺商建起福州溫高爾夫球場、運營全國首臺深遠海養殖平臺“振漁1號”等。

打響“海上福州”國際品牌

“連江是全國水產大縣，水產品總量常年位居全省縣級第一、全國縣級第二。作為中國海帶之鄉，全國每兩株海帶苗就有一株來自這裏；作為中國鮑魚之鄉，全國每三粒鮑魚就有一粒來自這裏。”譚涵婧說，連江在生態養殖和遠洋漁業方面也是排頭兵，比如連江蛋民遠赴印尼捕漁，遠洋企業在撒哈拉沙漠邊建起中國海外最大的漁業基地。館內的生態養

殖展示區，圖文并茂地介紹了“海上鋼鐵俠”——振漁1號、福鮑1號等8個深遠海養殖平臺，成為市民打卡點。

“城裏一塊地，可以拍出幾億元；城外一片海，年值兩萬億”“陸地上的植物能吸收二氧化碳，釋放氧氣；海底的海帶、鮑魚也能產生‘海的空氣’，還能賣錢”……在館內，市民還能學到海洋碳匯等新知識。

據了解，連江將以“海上福州”連江主題館和福州魚丸博物館為宣傳陣地，助力打響“海上福州”國際品牌。（鄭瑞洋）



東湖的仙人掌魚丸 你吃過嗎？

守島“孤勇者”吳依釵



東湖鎮岩下村水庫旁的食用仙人掌產業觀光園。不少農戶正忙著將一個個食用仙人掌苗種到已開墾的土地當中，而他們手上這種外表為“扇形”的仙人掌，正是制作仙人掌魚丸的原材料米邦塔食用仙人掌。

米邦塔食用仙人掌原產地為墨西哥，1997年由中國農業部優質農產品開發中心從國外引進。這種食用仙人掌中含有人體必需的8種氨基酸和多種微量元素，對人體有清熱解毒、健胃補肺、清咽潤肺、養顏護膚等諸多作用。

岩下村仙人掌產業振興項目顧問溫秀峰告訴記者，米邦塔仙人掌的營養價值極高，一年可採摘三季，畝產量可觀，且用途眾多。它可以研磨成飼料，用於養殖業提升家禽的肉質，還能當作景觀植物，對美麗鄉村的建設很有幫助。目前，我們成功研製出了仙人掌和連江特色美食相結合的產品，我認為仙人掌產業是可以和鄉村振興完美結合的產業。”

（連萱）

說起魚丸，連江人肯定都不陌生，細膩爽滑的魷魚丸、鮮香十足的馬鮫魚丸、圓潤飽滿的鱈魚丸……不同的制作材料，也造就了魚丸不同的口感。近日，東湖鎮岩下村推出了一款全新的魚丸種類——仙人掌魚丸。

和其他魚丸相比，仙人掌魚丸雖然表皮白嫩不再，賣相稍差，但卻在口感上扳回一城。咬開充滿彈性又有韌勁的表皮，其間的仙人掌粒清晰可見，這不僅使魚丸的口感更加Q彈，風味也更勝一籌——草本植物的清爽伴隨著魚肉的鮮香沁入口腔，肉餡的油膩被抵消殆盡，連着吃上兩顆，讓人回味無窮。

據了解，仙人掌魚丸和其他魚丸的最大不同，在於功效。和仙人掌結合之後的魚丸，含有豐富的鉀、鈣、鐵、銅、多糖、黃酮類物質和低鈉、無草酸，長期食用能有效降低血糖、血脂和膽固醇，還有活血、化痰、消炎、潤腸、美容之功效。

一般來說，野生仙人掌和景觀仙人掌內，含有一定量的毒素和麻醉劑，是不可食用的，那岩下村研製出的仙人掌魚丸為何能夠食用呢？帶着這一問題，記者來到了位于



一輛電動車，一個出診箱，52年來，他的足跡遍佈了海島的每個角落、每戶家庭。他記得每個村民的基礎疾病，挑着扁擔為運輸藥品晝夜兼程，也曾深夜提着煤油燈行走在山間小路，祇為盡早解決村民的病痛。

他叫吳依釵，是連江縣苔菴鎮東洛島的鄉村醫生，也是島民口中最高信賴的“家人”。

從東洛島碼頭出發，走過長約2公里的水泥路，再沿着山坡拾級而上就可以看到東洛村衛生所。在這30平方米不到的診所內，藥品擺放整齊有序，輸液室、診療室、藥房等一應俱全，村醫吳依釵此時正在為村民看病。

今年已經67歲的他，從1971年10月開始就做起赤腳醫生（鄉村醫生的前身），這一幹就是52年。“我從小就有當醫生的想法，剛好政府有政策招人進行培訓，我就主動參加了”。學成歸來後的吳依釵毫不猶豫地就選擇加



入東洛村醫務站，一心撲在了治病救人上，一盞煤油燈、一個診箱，伴隨著月光趕去夜診也開始成為了常態。

談及做醫生的初衷，吳依釵提到了自己的母親。“在我6、7歲時，母親因急性闌尾炎無法得到及時救治而逝世，這也令我從小就萌發了要當醫生的想法。”回憶過往，吳依釵沉思許久目含淚光。

如果說做醫生是吳依釵從小的理想，那麼工作後遇到的這件事則堅定了他的想法。在吳依釵從醫的第6個年頭，村內有個新生兒發燒嚴重，在父母束手無策準備放棄的時候，吳依釵聞訊趕往救治，在對症下藥後孩子逐漸康復。“現在他還時不時會來看望我。”吳依釵滿懷感慨地表示，“這也令我作為醫生的自覺感越來越強”。

為了能夠更好地服務鄉親父老，做好農村的醫療工作，吳依釵在不斷積累實踐經驗的同時，也積極地參加各類業務技能培訓，不斷

提升自身的醫療水平。“吳醫生是我們這邊唯一的村醫，村民在家門口就可以看醫生了，我們子女不在家也能放心了。”東洛島原住民楊劍斌說。

當記者談論到行醫過程中最令吳依釵犯難、焦慮的事情時，吳依釵不假思索地表示是藥品緊缺的問題。東洛島位于黃岐半島海域，上世紀80年代，由於地理位置偏僻，受潮水限制，交通往來麻煩，島上艱苦無比，日用品和醫療用品極其缺乏。

為了保證村民用藥，吳依釵每隔幾天就會上岸購置藥物，從診所到碼頭再到黃岐衛生院，中間不能有絲毫耽擱，否則返程就會花費更多的時間。用來運輸藥品的扁擔早已泛黃，肩膀的繭子也已高高聳起，但是村民們患病沒人治的憂慮卻消失了。

儘管島上拉上了電，通上了電話，交通情況也大为改善，可是離群索居的枯燥生活依然考驗着島上的醫護人員，先後有3位鄉村醫生無法忍受這樣的環境，選擇了離開。祇有吳依釵一個人始終默默堅守在工作崗位上。“我之也有培訓過年輕人，可是最後他還是選擇了離開。”令吳依釵更為擔心的是村醫無人傳承。

“我已經在這裏幹了這麼多年了，本來也有想離開的想法，可是卻捨不得這裏的村民們。”吳依釵說，“就讓我在這裏幹到老不能幹為止吧”。（海蓮）

連江這道小菜“身價500萬”



年產量近百萬斤、年產值最高達500多萬、批發價8-10元/斤卻依舊搶手，連江縣浦口鎮的空心菜以“鮮、嫩、脆”的口感，在福州享有盛名。

日前，記者來到位于浦口鎮浦東社區的外洋空心菜種植基地，放眼望去，百畝空心菜長勢喜人，細雨的洗刷使得地裏的綠色更加蒼翠欲滴，視線

內盡是一派生機勃勃的綠野景象。

去往培育大棚的路上，種植戶鄭禮峰向記者介紹起浦東社區種植空心菜的基本情況，“我們社區有一百多個空心菜種植戶，一共種植了200多畝的空心菜。”由於量多質優、口感獨特，浦口空心菜已經成為了連江乃至福州農貿市場上的“搶手貨”。

作為遠近聞名的空心菜種植大鎮，浦口鎮外洋種植基地地處敖江入海口，這片江水和海水的交界地，為當地農戶進行水培空心菜提供了絕佳的灌溉條件，根據鄭禮峰介紹，浦東社區種植空心菜已有50多年的歷史。

談到浦口空心菜的種植歷史，鄭禮峰表示，水培空心菜雖然種植難度不大，但是想要種出品質上乘、口味獨特的空心菜，合適的土壤和水源是非常關鍵的。他們發現將海水和江水按照一定比例勾兌，用于澆灌和水培，這樣培育出來的空心菜口感非常獨特。

“經過幾代人的摸索和努力，現在我們已經找到了海水和江水勾兌的最佳比例，培育出來的空心菜口感不僅更加脆爽鮮嫩，菜根能品嚐到一股淡淡的咸味，咬下去卻是甘甜的滋味。”

除了灌溉用水的特別之外，浦口空心菜的栽培和採摘環節都堅持用純手工，而非工具，這樣做的好處是可以不破壞空心菜內的水分，對口感產生

影響。在成熟的種植技術“加持”下，浦口空心菜的採收期可以從3月持續到10月，每逢空心菜成熟，前來訂購的商販絡繹不絕，現如今，空心菜已經成為了浦東社區和浦口的一張“名片”，也為



種植戶們帶來了不菲的收入。據悉，浦口空心菜批發的價格最貴能夠達到10元/斤，可為種植戶們帶來400-500萬元的收入，這讓空心菜成為了浦口鎮浦東社區內最大的一個富民增收產業。（連萱）

影響。在成熟的種植技術“加持”下，浦口空心菜的採收期可以從3月持續到10月，每逢空心菜成熟，前來訂購的商販絡繹不絕，現如今，空心菜已經成為了浦東社區和浦口的一張“名片”，也為

