

福清鄉情

專版

福建僑報合編
國際日報PT. LING BROTHERS
JAKARTA - INDONESIA

發揮海洋優勢 推動鄉村振興

穿過神秘莫測的古隧洞，俯瞰海浪拍打崖壁的壯觀景象，站在觀海平臺上遙望近在咫尺的馬祖列島……這山海交融、別有天地的景色出自福建省福州市連江縣黃岐鎮古石村。

許久之，這個小漁村僅以捕撈和養殖業為生，景色甚美卻無人知曉。如今，古石村已被評為福州市十大鄉村旅遊景點之一，這正是福建省連江縣發揮海洋資源，擘畫鄉村振興藍圖中的一景。

10月22日，連江縣舉辦鄉村振興觀摩研討會。前來觀摩的人員不僅參觀了“百臺萬噸”養殖平臺——閩投宏東號，還前往黃岐鎮的古石村及官場村，感受連江縣向海發展，振興鄉村的一系列成果。

連江因海而生、向海而興。作為全國海洋大縣，連江擁有3112平方公里廣闊海域和238公里綿長海岸線，水產品總量連續40多年居全省第一、全國第二，漁業產值位居全國第一，是中國鮑魚之鄉、中國海帶之鄉、中國魚丸之鄉。

推動特色海洋產業發展已成為連江縣發展的主攻方向。連江縣通過推動海洋一、二、三產全產業鏈融合發展，有效增強鄉村振興的產業支撐。

具體而言，連江從種苗培育、深遠海養殖、遠洋捕撈三個方面入手提升一產；通過大力發展水產精深加工，謀劃布局福州現代物流城、國家遠洋漁業基地的水產精深加工園區和可門海洋生物醫藥產業園建設等舉措做大二產；通過推進集散融合、漁旅融合、文旅融合等方式增加海洋經濟三產的繁榮度、連江的知名度。

“連江正走出一條富有海洋特色的鄉村振興之路，為福建鄉村振興工作貢獻了連江特色經驗。”在當日下午舉行的研討會上，福建省鄉村振興研究會會長潘徵對連江的鄉村振興工作予以肯定，“連江縣要寫好特色產業、特色經濟這篇‘大文章’，避免同質化競爭、催生新動力、實現新跨越。連江縣要繼續以山海平原、對臺前沿等特色資源稟賦為支撐，堅持宜農則農、宜工則工、宜商則商、宜游則游，做足連江三產文章，推動形成‘一產促二產帶三產’的良好格局。”

目前，連江縣發揮海洋優勢、推動鄉村振興的實踐已取得了一定成效：連續六年榮獲“全省縣城經濟發展十佳縣”；2021年連江縣鄉村振興熱度指數綜合排名全省前十；2022年連江縣鄉村

振興參與度排名位居全省第一。

福建省農業農村廳副廳長賴詩雙亦感受到連江正加快打造充滿海洋特色的鄉村振興連江品牌，他指出，連江縣要繼續統籌推進產業振興、人才振興、生態振興以及文化振興，多措並舉帶動增收，構築村民幸福“增長極”，要圍繞促進農村發展和農民增收、推動農旅、漁旅、三產融合向深度發展，持續發揮鄉村振興試點鎮、試點村及實績突出村示範帶動作用，將鄉村振興精品線路發展定位、實現路徑、建設指標等與當地資源稟賦、發展規劃等有機銜接。

福州市副市長林治良在會上表達了對連江縣鄉村振興工作的期望，“連江縣要發揮海洋這個最具潛力、最具特色的優勢，主動對接落實‘海上福州’行動方案，推動海上牧場早見成效，加快推進海洋碳匯試點工作。此外，連江要利用爭創國家級濱海旅遊度假區契機，推動海漂垃圾社會化治理，推進生態產品市場化改革，守住連江的綠水青山。”

“連江縣會堅持向海進軍，把海洋作為推進鄉村振興的戰略要地，全力做好海洋文章，探索出一條富有海洋特色的鄉村振興之路。”連江縣委書記陳勁鬆如是說。（林玲）

記者近日從連江縣獲悉，環馬祖澳濱海旅遊度假區總體規劃通過專家評審，標志著該項目進入實質性發展階段，“一核三海岸”空間格局呼之欲出。

環馬祖澳濱海旅遊度假區是連江縣加快打造“海上福州”橋頭堡的重大舉措。項目規劃面積約13平方千米，包括浦口鎮、後埕鎮、安凱鄉、黃岐鎮、苔菴鎮五個鄉鎮濱海道路以南區域，海岸線長約45千米。聯動範圍涵蓋核心創建範圍之外的瑁頭、曉澳、浦口、後埕、安凱、黃岐、苔菴等鄉鎮區域，西至福州繞城高速，東、南、北至各鄉鎮邊界，聯動範圍約175平方千米。

據了解，度假區建設分近、中、遠三期推進。近期以創建省級旅遊度假區為目標，總投資約1.2億元，已全部完成一期42個項目建設；中期將依托獨特海峽風情、絕美山海空間、質樸生態原鄉、閑適生活氛圍，構建環馬祖澳綜合服務核、山海度假夢主題海岸、兩岸家國情主題海岸、閩式生活頌主題海岸“一核三海岸”的空間格局，打造具有海峽文化特色的國家級濱海旅遊度假區；遠期將持續優化度假區專業服務水平，塑造國際知名品牌，並結合228國道濱海風景道建設，打造濱江濱海經濟帶。（林文婧 顏國全）

環馬祖澳濱海旅遊度假區有新進展

連江漁民到南極“淘金”

眼下，福州（連江）國家遠洋漁業基地開闢了新的“南極淘金”之旅：引進來，打造全國首個專業磷蝦產業園，讓每年15萬噸的優質磷蝦直達市民餐桌；走出去，建造全國最大的專業南極磷蝦捕撈加工船，讓遠洋漁獲在家門口上岸。

打造專業產業園 向南極要“蛋白”

連日來，福州（連江）國家遠洋漁業基地建設“海陸並進”：在海上，母港一期項目全力推進方樁施工，運糧船、交通艇、打樁機等運轉不停；在陸上，人才公寓、國際水產品交易中心等項目建設正酣，工人們幹得熱火朝天。

據了解，福州（連江）國家遠洋漁業基地是繼舟山、榮成之後的第三個國家遠洋漁業基地，規劃面積2.3萬畝，計劃建設現代化國際遠洋漁業母港、國際水產品交易中心、智能冷鏈物流中心等功能區，打造中國遠洋漁業產業集聚區。

其中，簽約落地的福建正冠漁業開發有限公司南極磷蝦產業園即

將動建。據悉，該產業園用地約60畝，總投資約9.16億元，將打造全國首個專業磷蝦產業園，有望帶動年約15萬噸的磷蝦在基地上岸。

據了解，南極磷蝦是地球上資源總量最大的海洋生物資源，主要生活在南極洲水域，富含高蛋白和營養物質，且甲殼素、蝦青素和磷蝦油含量高、易提取，可應用於食品、醫藥、保健品等領域，被譽為“海上金庫”。

目前，福建正冠漁業開發有限公司已與上海海洋大學、中國水產科學院黃海水產研究所、中船重工第701所等科研院所合作，研發了南極凍磷蝦、南極磷蝦幹、南極磷蝦油、磷蝦蛋白肽等特色產品和精深加工產品，深受市場青睞。

新建全國最大加工船 告別漁獲“上岸難”

記者從福州市海洋與漁業局獲悉，近年來，通過政策引導和鼓勵加快開發極地資源，南極磷蝦項目已成為福州市遠洋漁業增產增效新的增長極。

2020年1月6日，全省首艘南極

磷蝦捕撈船——福建正冠漁業開發有限公司的“福遠漁9818”從舟山出發，歷經49個航日，抵達南極磷蝦漁場作業。此後，宏東漁業股份有限公司和福州宏龍海洋水產有限公司也拿到了南極磷蝦捕撈船的指標，陸續加入“南極挑戰”。

值得一提的是，南極磷蝦產業園擬投資6.9億元，配套建造一艘全國最大的專業南極磷蝦捕撈加工船，從而提升在南極作業水域的捕撈加工能力和加工產品質量。目前，該船正在寧德福安建造。

據悉，該船長131.79米、型寬24米（接近半個足球場），型深12米，噸位1.58萬噸，將實現連續泵吸式捕撈及捕撈初加工一體化功能。該船也是我國首批自主研發的專業南極磷蝦捕撈加工船，主要性能指標處於世界同類船舶領先水平。

“母港一期項目建成後，將有效解決我省遠洋漁獲上岸難、裝卸難等問題，南極磷蝦等漁獲也能在家門口上岸。”連江縣國家遠洋漁業基地服務中心主任何宗敏說。（鄭瑞洋 陳成志）



全球極危物種黃胸鴉現身東岱

近日，在連江縣東岱鎮，觀鳥愛好者拍攝到了世界級瀕危物種、國家一級重點保護野生鳥類黃胸鴉。

黃胸鴉俗稱“禾花雀”，屬於候鳥，棲息於低山丘陵和開闢平原地帶的灌叢、草甸、草地和林緣地帶。近年來，黃胸鴉遭盜獵販賣，數量急劇減少。2017年，世界自然保護聯盟將黃胸鴉的評級從“瀕危”升為“極危”。2021年，中國將黃胸鴉升級為國家一級重點保護野生動物。

“黃胸鴉屬於小型鳴禽，長相和麻雀類似，但是頭頂、頭側、頸還有上喉是黑色，胸腹部呈亮黃色，雖然少見，但這並非它第一

次造訪東岱鎮山堂村。”福建省觀鳥協會監事胡偉寧介紹，東岱鎮良好的水、田、山、林，為鳥類提供棲息樂園，已連續多年觀測到黃胸鴉來此休憩，且今年較往年數量有明顯增多。

記者獲悉，東岱鎮近年來全面開展生態水系治理、環境保護等行動，野生動物種類及數量逐漸增多。除了黃胸鴉，黑臉琵鷺、董鷄、鸚鵡等國家保護野生動物也把這裏作為重要驛站，經過休整後繼續向南遷徙。據中國觀鳥記錄中心數據顯示，僅山堂村就已發現并記錄野生鳥類信息219種。（林文婧 顏國全/文 胡偉寧/圖）

勁！爽！鮮！

連江這根面條不簡單

作為全國第二、全省第一的漁業大縣，連江的海鮮被無數的人贊美、熟知，但連江面食也擁有獨特的風味與情懷，魚面、綫面、拌面、粉幹……在眼花繚亂的各色連江面食中，潘渡鎮貴安村的貴安拉面值得一說。

區別於蘭州拉面，貴安拉面從歷史、做法到口感都有自己獨特的傳承體系。元末明初時，貴安村以盛產小麥聞名，在悠久的面食傳統中，貴安拉面獨立發展出來，沿襲至今。與蘭州拉面現做現拉、一拉一把不同，貴安拉面要經過長時間發酵，一根一根拉出來，工序更加繁瑣，因此具有久煮不爛，爽口彈牙等特點。

為了尋找正宗的貴安拉面，記者來到貴安村大井路32號的曾氏作坊，老板曾啟飛一家三代人都在從事這個行當。曾啟飛說，正宗的貴安拉面，全手工制作，除了面粉、鹽巴、水之外不加其他材料，想要面條Q彈勁道，祇能靠反復地錫揉。經過三錫三揉、分塊擀片、切條錫面

等多道工序後，面團表面光滑，中間已經看不到氣孔和氣泡。一切準備就緒後，曾啟飛動作熟練地雙手抻面，面團在他手中變化成一根根細均勻的面條，拉不斷，扯不亂。

貴安拉面的做法多種多樣，煮、拌、炒，可以盡情在食譜上釋放靈感，但貴安人心中最正宗的吃法還是海鮮炒拉面。

新鮮的豬肉下鍋，在炒鍋中心淋入食用油，大火炒制，炒出滿滿的油脂後下入香菇、白菜、海蠣，各色食材開始在鐵鍋中翻騰飛舞，熱氣蒸騰出團團白霧。蔬菜、豬肉、海蠣翻炒後濃郁的醬汁包裹住每根面條，帶著鍋氣裝盤。

吃上一口，酥脆肥美的豬肉在口中化為濃厚醇香的肉汁；再來一口海蠣，海的味道滑過唇齒之間，夾雜著蔬菜的脆爽，實在美味至極；接著吸溜一口極富彈性的拉面，吸飽了汁水的面條在口中跳躍，勁道Q彈，在嘴裏化開最純粹的面香。

食客們贊不絕口，就連小孩子都把小碗裏的面條一掃而光。（連壹）



熱播劇《那山那海》在連江取景



安凱鄉奇造村。（鄭琦年攝）



上圖為劇中雷恒水的恆海養殖場（連江牛頭山）。（福影廠攝）
右圖為劇中梅花渡碼頭（連江奇造村）。（福影廠攝）

電視劇《那山那海》目前正在央視一套黃金檔熱播，10月17日開播當天成為全國電視頻道同時段收視率第一名。該劇更是引起福州民眾廣泛關注，該劇近六成畫面是在福州拍攝，涉及連江、羅源、長樂、馬尾、倉山等地的數十個場景。

劇組于2020年在連江拍攝了近4個月，曉澳鎮、後埕鎮、安凱鄉、黃岐鎮等鄉鎮都留下了劇組的足跡。

劇中男主角、雷家老二雷恆水開辦的恆海養殖場和國營養殖場都是在曉澳鎮牛頭山連江貝苗實驗中心等處取景。

黃岐天然海濱浴場留下劇中男女主角的浪漫故事。在劇中，觀眾還可看到官場村、百勝村、白沙村、定海古城、北荖村、後灣村等地的場景。（顏偉）