

官坞村的“土专家”

吴安钦



来,林哲龙认定,海带要丰产,好的苗种最重要。

1993年初夏,正值海带育苗期,林哲龙携带了几根本地的海带母本飞往青岛,直奔黄海水产研究所,提出与他们合作做“连杂一号”海带苗嫁接试验。

翌年4月收获时,林哲龙一一走访使用“连杂一号”苗的养殖户,一看一比,确实不一样,成品海带不仅长了、宽了,也厚了。亩产量与传统苗种比,多出了1000斤。

这一天,林哲龙记得很清楚,村里10多位养殖户专门来找他。林秋斌说,用新苗种,等于一年干了两年的活儿。汤国民说,如果有更强的海带苗出来,我们的钱包就更鼓了!以后你干啥,我们干啥。

大家的喜悦与信任,让林哲龙信心大增:看起来,海带苗种大有可为。

当年,他趁热打铁,拿着“连杂一号”苗养出来的海带母本又去了青岛,要求再度合作,做“连杂二号”试验,结果又一举成功。收获时,林哲龙多次跑到养殖户晒制海带的现场,一一测比、称重,这款新品种苗种下的海带,亩产又比上一年高出了1000多斤!

好苗越“走”越远。这一年,不光是官坞村,连江县的沿海村岛养殖户基本上都用上了这两种新苗。

看到眼前的成功,林哲龙心中暗暗生出了更大的想法:要有自己的育苗场,自己育苗自己种!不然,每年空运苗种,费用大,安全也是个问题,还影响苗质。在村两委会议上,他把这个谋划了许久的想法提出来。会后,他又走门串户,倾听村民的意见。

在家门口拿苗种,不但便宜方便,还安全可靠,一举多得的好事谁不喜欢?可是,按设计,建育苗场需要2000多万元呢。大家议论开了,各种想法都有。有的说贷款,有的说集资,有的说干部带头捐款……

彼时,林哲龙已担任村党支部书记,他集中了多数人的意见——经过几年的打拼,官坞渔民手上了多少有了些积蓄,大多数人都同意采取村集体与村民一起合股的办法。

很快,一座占地面积30亩、总投资2000多万元的官坞海产育苗场诞生了。

从投产这年起,不仅连江县渔民使用官坞的“连杂二号”苗,福建省其他养殖户如宁德、莆田、漳州,甚至浙江温州、丽水市的养殖户也来采购。

每年11月20日前后几天,官坞村人山人海,熙熙攘攘,热闹非凡,全都排队等着领取海带苗。当年官坞人所依赖的大连和青岛育苗场,现在反过来到官坞买“连杂二号”。从2013年起,南苗北运成了常态。这个“香饽饽”海带种,还被国外的养殖户看上,一订就是数万斤,一订就是10多年。

为海带找市场

官坞的产业越来越红火,但一道潜在的难题摆在了林哲龙和官坞人面前。

“连杂二号”既高产又好养,海带养殖数量迅速飙升,产量也越来越高。海带养多了,除了食用和化工、医学原料、化妆品、建筑业材料所需外,可能存在生产过剩、供过于求的情况。如果这样,不仅影响养殖户的积极性,还可能再次出现市场时热时冷的“荡秋千”现象,官坞育苗产业也将直接受到威胁。

怎么办?林哲龙说,没有退路,只能往前走——为海带找市场。

傍晚,一闲下来,林哲龙就到官坞育苗场旁的黄岐湾畔散步。望着蔚蓝色的大海,他想,如此浩瀚的海洋,难道只能养殖海带和紫菜吗?难道不能养殖一些比海带价值更高的海产品?有了想法后,他又带了几名村干部和水产科技人员去了一趟山东和辽宁。

此时,省外鱼类网箱养殖热正兴起。这给了林哲龙启发,为什么不养鲍鱼呢?鲍鱼最好的饵料就是海带!彼时,福建省有些地方已经开始养殖鲍鱼,不过,养殖



场所是建在岸上的水池,水池里的鲍鱼生长慢、个头小、成活率低,数量也不多。

考察回来后,他就决定,把鲍鱼养到自然海去!

有人不解:海带养得风生水起,为啥突然养鲍鱼?林哲龙干脆地回答:“今天不创新,明天就落后,后天就被淘汰了。”官坞人立即行动,一试验,果然大不一样——食海带的鲍鱼长得快,个头也大。这样一来,黄岐半岛又掀起了新一轮的养殖热潮。

此后,沿海养殖村岛几乎全养起了鲍鱼,有的还形成相当规模。官坞人还把以海带为食的海参也养进海湾里。这下,不仅海带成品不愁销路,官坞海带苗培育的连续性也有了保障。最重要的是,有了鲍鱼养殖这个链条,海带生产方式也大翻新,收获时节,不再等海带晒干后出售,而是有专业收购人员直接到海带区的竹筏边,说好价格,一把长钩下去,一大片水淋淋的海带全部捞走。

其实,在鲍鱼养殖兴起之前,官坞人在拓宽海带销路上就花了不少功夫,做了许多市场上的探索。他们早早就办起了海带加工厂。从海带结开始,到海带片、海带丝、海带粉、海带饼、海带卷、海带多糖等系列产品,最后做到了16个系列、16种味道和16道海带菜肴。这些产品很快打开海内外市场,以质优、味美、价廉的优势赢得市场青睐。一时间,“把海带回家”的官坞海带精装产品成了人们时尚的伴手礼。

村民有钱了,菜市场、公寓楼、敬老院、避风港、临海公园和村史馆等一个个村建项目由图纸变成现实。几十年来,变化是巨大的,官坞村率先实现本村孩子义务教育全部免费,还建立了专项教育奖学金;村里给60岁以上的老人发生活补助;在村务工的外来人员,免费住公寓,免收水电费,子女同样免费上学。当一些企业为招工难而发愁时,官坞村工业园区里的工人总是满员。

林锦是村里的养殖户,每年都要养海带、鲍鱼和海参,去年,还养下大竹荚鱼,他算了一笔账:“保守点说,年收入在36万元。”经过几年积累,林锦在连江县城买下了房子。他说,真是市场越做越大,日子越过越好呐!

阔步走创新之路

人家说,林哲龙既是异想天开的梦想家,也是脚踏实地的耕海者。林哲龙说,自己既不是科班出身,又没有接受过正规培训,哪有什么水平?完全是凭着对家乡的感情,凭着一股敢作敢为的蛮劲韧劲,拼出来的。

林哲龙确实深深地热爱村前这片海湾,热爱自己家乡,更愿意为家乡的事业不断学习、琢磨。

当年刚刚养殖鲍鱼和海参时,他跟在技术员旁边,上工比技术员都早。一口育苗池几百平方米,他一天就要跑几十口。育苗时,他更是把育苗室当成了家,整天泡在里面,与咸涩的海水为伴,观察种苗和成品鲍或海带、海参的生长发育情况。天天跟着技术员,又勤于思考,就这样,他也成了“土专家”。有些试验项目,他大胆向专家和技术员建议,多数得到采纳。

时间久了,细心的林哲龙注意到,已经种养了10多年的鲍鱼出现问题了。传统绿盘鲍苗种开始老化,即便养在自然海里,长速也变慢了,成活率变低了。有些



地方一度出现个头养不大甚至越养越小的情况。

林哲龙又睡不着觉了。2019年3月,他带领公司技术人员一家一家看、一地一地比,找问题,查症结,然后交流探讨。充分调研后,林哲龙一锤定音:引进新品种,做杂交试验。

这年5月,他和技术员商量,打算引进一批绿盘鲍进行本土驯化。一路找寻,终于在广州找到了理想品种,当即订下了50多粒鲍鱼。

可是,运输上遇到了麻烦。如果水运,成本低,但需要6天时间;车运,费用高,只需要13小时。为确保鲍鱼品质不走样,林哲龙选择了车运,专门找了一辆装有增氧设备的车,一路上亲自“护送”。

回到官坞,他将这50多粒绿盘鲍作为公鲍,把本地传统的皱纹鲍作为母鲍进行杂交,经过养殖试验,杂交品种达到了成活率高、长速快、个头大、肉质好的目标。这个新品种被命名为“福鲍一号”。

现在最大的“福鲍一号”成品,一粒能养到250克,可卖到300元!“福鲍一号”又带动培育出了红鲍原种、黄鲍原种等一系列新品种。发达的种质业推动了养殖业的兴起。早年,连江县被中国藻业协会评选为“中国海带之乡”,后来又因其鲍鱼养殖数量和品质优,被中国水产流通与加工协会评为“中国鲍鱼之乡”。

今年6月25日,福建省召集几位专家就海洋种质问题召开专题座谈会,林哲龙是被邀请的10位专家之一。在这次座谈会上,他介绍了这些年在养殖一线实践探索的体会:“乡村要振兴,产业先振兴;产业要振兴,种质要更新。”

会上,林哲龙从随身携带的“密码箱”里取出一根今年收获的成品海带,慢慢展开,抻平,向专家们展示:这就是新研发的“黄官二号”苗育出的海带。同样一根小小的苗,养这个,亩产是30吨,是过去产量的10倍。同时,耐温力也有所增强,可在海里多生存20天左右。以前,养海带怕风怕雨怕市场,既辛苦还赚不了钱,现在,一亩稳稳地赚上几千元。

其他专家一看,纷纷竖起大拇指:这海带长度有两个成年人身高那么长,果然一般!

每谈起育苗,60多岁的林哲龙语言间总有一种年轻的劲头。一路奔波,一路创新,虽然历经无数的风和雨,千般苦和累,但是,当看到官坞苗种走向各地、走向世界,当看到官坞产品走向千家万户,村民们丰收时露出喜悦的笑容时,林哲龙是欣慰的、振奋的——阔步走创新之路,是正确的选择。

临别时,林哲龙对我说,蓝色海洋为我们提供了如此广阔的平台,我们应该做好“海”这篇文章,让官坞渔业苗种“金种子”更闪亮。

图①为连江县海上风光。

孙焕伟摄(影像中国)

图②为林哲龙(前)在海区观察海带苗种生长情况。

吴安钦供图

版式设计:张丹峰



美食背后的讲究和学问

陈晓卿

一晃,《舌尖上的中国》播出已经过了十个年头。十年来,作为纪录片从业者和美食研究者,我们见证了食物从满足温饱到追求风味享受的飞跃,见证了餐饮业从规模扩张到精细化经营的转型,见证了中国人从吃饱到吃好,从讲求质量到开始关注食物背后的情感与文化。这其间折射的,不仅是美食的发展与演变,更是经济与社会的进步和变迁。

这期间,人们的口味也发生了巨大的改变,涌现出许多新的饮食风尚。最显著的一个变化,恐怕要谈谈“辣”了。

辣,具有很强的遮蔽性,它不是味道,而是一种触觉,一种痛感。品尝辣度等级高的食物时,人们对其他味道的敏感度会下降。正是这种遮蔽性和轻微的成瘾性,在一定时间内,使辣味特色菜肴火遍各地,川菜、湘菜等地域饮食在中国普及,人们的口味越来越重。

其实,上世纪八九十年代湖南菜的辣度没有现在这么重,四川菜也是如此。尤其是成都地区的川菜,早期是很温和的,能吃到辣,但菜肴的味觉层次非常丰富,从不辣的荔枝肉片到逐渐增加辣度的鱼香肉丝、麻辣豆腐、回锅肉,不同的味型与辣度彼此呼应、相得益彰。然而,当这些菜肴遇到了重庆江湖菜——滋味更加张扬的下河帮菜系,以及辣度更加极致的小河帮菜时,竟有些无法抵抗。一些餐厅甚至会主动“改良”原有的菜品,以迎合更大的市场,吸引更多的客人。人们的味蕾被更加浓烈的味道“征服”了。

有些风味鲜明的地域性美食菜肴在发扬光大,而与此同时,也有传统饮食日渐式微。一道菜慢慢淡出人们视野的原因可能有很多。如果制作过程太过繁琐,或者味道不够特色突出,人们也可能会逐渐放弃它。比如川菜名饌鱼豆花,这是一种用鸡肉蛋白凝固原理制成的菜品,口感如同嫩豆腐,非常细腻、鲜美。传统川菜中形容它“吃鸡不见鸡”。这本是中餐烹饪中变化巧思的最好例证,但是这道菜的制作过程非常费力,时间成本极高,需要经验和耐心。以至于如今在日常饮食中,哪怕是成都平原,都不大容易见到它的身影。

在传承与改良中,美食与数字时代擦出了新的火花。

“高速运转的都市,给年轻人提供更多的创业机遇,也挤压了他们像父辈那样享用午餐的时间。”十年前,在《舌尖上的中国》第二季中,我们曾写过这样一句解说词。近些年,在整个食物流通的领域,产生了很多现象级的变化。比方说预制菜,它有很强烈的工业属性,标准化的速度确实非常快,给忙碌的人们带来了更多方便。

再比如说,以前我曾是很多朋友的美食向导,每当有朋友聚会,他们总会找我咨询哪个地方好吃。我熟悉的不仅是那些大餐厅,还有许多路边摊和“苍蝇小馆”。不过,现在情况不同了,人们可以依靠智能设备和网络软件寻找不同风格和类型的餐厅。

这个时代,人人都是美食评论家,都可以拥有与众不同的味觉评价体系。每个人都有机会分享自己的见解,也涌现出了许多美食博主,乃至形成了一种全新的食物经济。这种情况下,公认的美味标准正在逐渐模糊和多元,人们开始根据自己的喜好和需要寻找食物,并构建自己的美食体验。正是数字时代给

我们带来了便利,科技成为我们追寻个性化需求、探索文化与传统的一把钥匙。

越来越多人,在假期与闲暇时间,会走出家门,依照网络上美食推荐,“按图索骥”到食物的原产地品尝美食本来的味道,领略当地的风土与人情。在日常生活飞速运转、烹饪与用餐时间不断被挤压的同时,我也很高兴看到,今天的人们对在地美食与文化的兴趣在不断攀升。

“吃”的讲究,也激发了厨师的热情。

我曾遇到过一位年轻厨师,他是河南人,曾在集体食堂帮工。我问他是否能全部完成那些点心,他答道:大部分都可以,个别的虽然有些生手,但复习一下肯定没有问题。这件事让我非常开心。在眼下看似急速变化的环境里,还有这样的年轻厨师,执着于传统烹饪技艺的修炼。我看过他的学徒笔记,厚厚的一本,密密麻麻记满了师父的教诲。

“每隔一段时间,我就拿出来,读一读,练一练……”我问他这样做是担心遗忘吗?他笑笑说:“不完全是。每次做,我都有新的尝试,而且,我能感觉自己功力又长了。”正是这种成就感在伴随这位青年厨师不断前行。

食物中有大世界。真正的美食,无关食材是否昂贵,而是技术和心血的体现。优秀厨师不仅掌握了烹饪的技巧和配方,更重要的是他们将自己对食物的理解,以及个性、创造力和热情融入每一道菜品中。食物中凝聚着他们的自我与世界,这种独特性是无法被简单复制的。

我特别赞同一位作家的观点——美食不是那些我们吃不到的东西,而是对我们日常食物本身越来越多的了解。因为了解它背后的讲究和学问,在享用的时候就多了些知性的愉悦感,无形中提高了我们的生活品质,让我们更加热爱生活。“您看,没多花一分钱,我们的生活品质就提高了。”这位作家说道。

总结我对中国美食的愿景,那就是:根植中华文化,拥抱现代文明。

