

浙江每出产六条草鱼,就有一条来自衢州—— 一尾鱼的美味 一座城的机遇

本报记者 沈晶晶 于山 见习记者 高心同

鱼儿打起擂台赛。近日,2023年度衢州市“土特产”擂台赛——钱江源清水鱼大赛正式开赛,20多家衢州的农场或农业公司选出自己的参赛鱼,装在玻璃鱼缸中,同台PK。

开化清水鱼,是钱江源头山泉水中长大的草鱼,肉质鲜嫩,在众多衢州旅游打卡帖中,它俨然成为当地的美食IP。

据不完全统计,开化清水鱼年产量达220万公斤,而在衢州的另一个地方——龙游草鱼的活鱼年销售量达800万公斤,相当

会“跑步”的鱼更好吃

“衢州代表性美食‘三头一掌’,很多人只知兔头、鸭头和鸭掌,殊不知还有‘一尾’正是鱼头。”一碰面,衢州市农业农村局养殖处负责人叶霆就告诉我们,古时衢州,四省通达,文人商贾往来少不了得一饱口腹之欲,草鱼之鲜美早已盛名在外。

确实,800多年前,连辛弃疾路过常山,闻到河溪两岸农家煮烧鱼的香味,也忍不住食指大动,写下词句“隔墙沽酒煮纤鳞”。而不久前,常山发布了一张地图,圈出在杭州开设的1500余家常山餐馆位置。众多餐馆里,鱼是必点菜之一。此外,一家广受欢迎的开化菜馆,粗略统计日销80余条清水鱼,一年总计可卖3万条。

“闻名遐迩的西湖醋鱼,80%以上的原料来自衢州的草鱼。”叶霆说。同时,随着衢州菜的名声鹊起,衢州草鱼的销量也水涨船高。醋鱼、清水鱼、酸菜鱼……据统计,仅在杭州、宁波等地的衢州餐饮门店,衢州草鱼的预估日销量就超过10万条。

那么,这条草鱼为何能游出钱塘江源头,在广阔的市场里占据一席之地?秘诀之一是做的好。近年来,衢州市、县两级积极打造农产品区域公共品牌“三衢味”和“钱江源”,其中草鱼就是重点产品。以开化清水鱼为例,今年5月举行的2023中国·开化长三角国际休闲旅游节上,公布了钱江源味道十大金牌菜,清水鱼排名第一。而主产区何田乡打造的全鱼宴,用一条重约4.5公斤的清水鱼烹制出十二种菜肴,入围了钱江源味道五大金牌菜。

叶霆告诉记者,更为重要的是草鱼品

于浙江每出产六条草鱼,就有一条产自衢州。而早前,也就是今年4月,杭州西湖醋鱼用上开化清水鱼的消息,还一度登上各大新闻媒体和社交平台的热搜榜。

衢州属丘陵山区,常被认作生长于平原水网地区的草鱼,怎么会大量在此养殖?游出钱塘江源头,游向浙江乃至全国各地,衢州草鱼到底有何魅力?高质量发展建设共同富裕示范区的当下,这条鱼如何成为带动山区县百姓致富的金钥匙?记者走近衢州的湖泊鱼塘一探究竟。

质好。寻访中,记者来到位于龙游县的龙和渔业养殖基地,在鱼塘里,用网箱隔离了一块水域,用设备在一个池塘里模拟出流水。“鱼的习性是顶着水流游泳,我们把这个叫做跑步,让鱼在水里‘跑步’。”龙和渔业负责人张双其介绍到,这是“跑步”养殖,48亩池塘内仅用约1000平方米面积做了9条流水槽。

相比传统的草鱼养殖,各种鱼散养在水塘中,养出的鱼也是大小不一、品质不一,张双其的草鱼跑步长大,身形修长,还能不吃不喝在餐馆的鱼缸里待几天。

而在开化,古法养鱼技术更负盛名。在森林覆盖率达85%的钱塘江源头,地表水质常年保持I、II类水,从明朝开始,山区农民在房前屋后、溪边沟旁,开渠挖塘引山泉水养草鱼,完全投喂草料,因为是在冷凉的活水养大,鱼的生长很缓慢,一般2年以上才会捕捞上市,养出的清水鱼背部溜黑、肚皮亮白、肉细腻鲜嫩有弹性。《舌尖上的中国》和《风味人间》的导演陈晓卿曾评价开化“淡水里鲜甜的清水鱼”和“食材出色,人也擅长做菜”,更是传为一段美食佳话。

“楼外楼用清水鱼做西湖醋鱼,我们并不讶异。早在10年前,清水鱼就进了杭州大华饭店、西湖国宾馆等知名餐厅。”开化县水产协会会长方进林告诉记者。

衢州人做草鱼,清水鱼讲究鱼肉清爽适口、鱼汤雪白晶莹,酸菜鱼要求酸辣可口。化身杭帮菜西湖醋鱼,追求色泽红亮、酸甜清香、肉质软嫩,这条草鱼又别有一番风味。



龙和渔业举办干塘节活动,参与者徒手捕鱼。 拍友 吴森邦 摄

创新加持,量质双提升

虽已游出山区,但让衢州草鱼游到全国居民家庭餐桌,仍然面临不少瓶颈。

对开化清水鱼来说,这个难题是产量。数据显示,截至目前,开化共有清水鱼塘11000余亩,养殖生产面积约2300亩,养殖户6200余户。但受养殖技艺等限制,农民自家用的鱼塘本身就不大,每个在6-20平方米之间,只能养10多尾鱼,而在规模化的养殖场里,也只按照每平方米四五尾鱼的密度安排养殖。因而,开化清水鱼年产量仅220万公斤,远无法满足市场消费需求。

而对于龙游草鱼,提升品质才更有竞争力。

张双其告诉记者,过去10多年,他们解决了产能的问题,比如一口占地20亩的鱼塘,其他渔民养一年,总共能收获7500公斤鱼,而龙和养一年,可以收获3万公斤鱼。

但鱼的品质,多少受到影响。尽管近年来龙和采用了跑道养鱼等新模式,努力达到高质高效目标,但草鱼的口感偏“柴”,仍与清水鱼有差距。“当前消费需求快速变化,人们对鱼的要求不再只是营养,还要好吃美味,我们供给侧也必须改变。”张双其说。

如何实现量与质的平衡,甚至是双提升?衢州各地已经开始探索。

11月中旬,记者来到何田乡十一都清水鱼养殖基地,只见一根根管道连接一处处鱼池和种菜浮床,实现“养鱼水—灌溉水—菜地滤水—养鱼水”的生态循环,在水体流动和自然过滤中,不仅能保持水质清洁,还能清理清水鱼的小瓜虫病害。

“这就是‘鱼菜共生’模式,在新技术加持下,清水鱼存活率也从过去的45%上升到90%,产能大幅度提高了,今年销售额预计能达100万元,实现扭亏为盈!”基地负责人邵继松说,目前,开化清水鱼的规模化养殖基地已有42家。

龙和也没有停下创新脚步。去年下半年开始,他陆续拿出10万公斤草鱼投入实验。“为什么有一些鱼肉质偏‘柴’,其实就是鱼缺乏锻炼。那提质的方向就是给鱼瘦身!”第一是要“管住鱼嘴”,在数以千计的网箱中,向草鱼投喂天然草料。第二是要“迈开鱼腿”,在龙游草鱼出塘前,再经过3个月“减肥”特训,草鱼体脂率明显降低,更合食客口味。“未来叠加预制化产线等,草鱼

销售附加值还能大大提升。”

“我们总结的丘陵山区草鱼特色养殖及产业化推广应用项目,就是综合龙游草鱼和开化清水鱼成熟技术和创新探索,为渔民提供一整套标准化、可复制的草鱼养殖系统,包括病虫害监测防治、草鱼保险等内容。”叶霆说,这将进一步助力做大做强、提升养殖品质,助力衢州草鱼产业高质量发展。

龙和渔业有2600多亩鱼塘,却有5000多亩“共享鱼塘”。张双其说,2019年起,龙和渔业作为龙游县的试点基地,与周边6个村共建“共享鱼塘”,由龙和渔业统一提供鱼苗、饲料、技术,保证草鱼质量稳定,辐射带动555户从事养殖,增加就业1195人,人均增收达2000元。“共享鱼塘”为张双其赢得了浙江乡村振兴共同富裕带头人“金牛奖”的荣誉,今年10月,又入选了浙江省农业农村的百家渔业共富主体名单。而开化清水鱼养殖户去年人均增收达6000元。

不久前,省农业农村厅公布2022年度农业科技奖励项目获奖名单。其中,来自衢州的草鱼养殖项目摘得省级农业丰收奖一等奖。

这尾鱼,还有无限潜力可供挖掘。



丰收的龙游草鱼。



位于开化县何田乡龙坑的清水鱼养殖基地。(本版图片除署名外均由受访者提供)

“游”进博物馆和文化节

西湖醋鱼并不是衢州草鱼唯一的销路,更多的鱼供应给了各大商超和农贸市场。衢州草鱼逐渐成为衢州百姓的致富鱼,形成了“一条草鱼,两条路,三产融合”的格局。

随着开化清水鱼产能问题的解决,更灵活的销售模式也出现了。未养先卖,边养边卖的“期权鱼”,在何田乡出现。对清水鱼按年份定价、分塘分批销售。鱼还养在塘里,今年已预先卖出35万元。

以“鱼”为主题的旅游,成为衢州乡村旅游中独特的风景。何田乡建了一个以鱼为主题的博物馆,设有鱼之史话、鱼纹插画、古法养鱼、寻源探幽等21个展示单元,还设置了3D互动投影、多媒体秀等配套功能区域。2022年11月开馆至今,中国清水鱼博物馆共接待游客3万名,带动了周边的乡村旅游。11月18日,何田乡举办了第四届清水鱼文化节,持续推动农旅融合发展。

根据龙和渔业三产融合的布局,草鱼们还承担“陪玩”的任务。

在龙和渔业的垂钓中心,每周都会诞生2位“钓鱼王”。“预备……啪!”随着发令枪的清脆响声,数百名选手齐齐抛竿。“一小时钓鱼赛比谁钓的重量多,一分钟快钓赛比谁钓的尾数多。”还有抓鱼、捞鱼一系列互动项目,张双其介绍道。龙和通过开拓文旅板块,形成养殖、销售、文化、旅游融合发展的产业链体系,打造以龙和渔业文化园为核心、龙和渔业文化园、科技养殖示范中心、龙和国际垂钓中心、渔文化主体科普中心、乡村振兴绿领人才培育中心、龙和渔悦和园度假酒店为辐射的一园五中心。

养鱼、卖鱼、烹鱼、吃鱼、玩鱼,一条从养到烹,从吃到玩,从鱼塘到餐桌的草鱼全产业链已经初步成型。

和清水鱼一同出圈的,还有厨师。在“钱江源”品牌打造过程中,定期开展“开化大厨”培训,烹饪清水鱼是必修课。今年,已有近400人次完成了开化厨师的培训。杭州一家饭店老板表示,“除了鱼来自开化外,我们店内老板、厨师、店员都是开化人,把新鲜的清水鱼送上杭州餐桌是我们大家共同的心愿。”

授人以鱼不如授人以渔,依托龙和渔业,张双其还开展各类涉农培训,累计培训农民6500人,其中涌现养殖致富能手8人。开化也有成熟的养殖培训体系。《丘陵山区草鱼特色养殖及产业化推广应用》经过9年探索,已经在11.5万亩鱼塘中推广,累计提高收益超过9亿元。

清水出好鱼,在衢州,好水并不止开化一处,九夺“大禹鼎”的衢州,出境水常年稳定达到II类水以上,随着衢州草鱼的出圈,其他种类的清水鱼也进入人们的视野。衢州市农业农村局副局长刘洪刚说,畅游在青山绿水中的溪鱼,也是大自然的馈赠,衢州草鱼的成功,也将带动更多的衢州清水鱼出圈。

人间烟火抚人心,衢有嘉鱼宴嘉宾。2023年衢州政府工作报告提出迭代升级“三衢味”,着力打响“衢州味道”餐饮品牌。鱼之美,味之鲜,衢州清水鱼正是衢州味道中的金字招牌。

而在张双其心中,一直有个梦想。龙和渔业大厅的背景墙是张双其精选的一张图,图中,一条鱼游向一个圆形的图案。“这是地球,它描绘了我的未来愿景:愿我们衢州鱼游向世界。”张双其说。



开化清水鱼。

记者手记

有好水,更有好技术

于山

采访的时候,张双其一再说:“水好不好,谁先知道?鱼先知道。”在衢州,好山好水出好鱼,也不仅仅是草鱼鲜美。在10月底结束的2023“味美浙江·百县千碗”全省水产类菜品挑战赛上,衢州常山将军鱼入选十佳。衢州还有一张更大的“清水鱼”蓝图。衢州市农业农村局相关工作人员这样说:“水库中的大鱼、溪流中的杂鱼,以及其他符合清水养殖标准的鱼,组成了更丰富多元的衢州鱼味道。”

起初,我们对“一条草鱼,两条路,三产融合”中的“两条路”的理解,是以开化清水鱼打造养殖和餐饮品牌的发展方向,和龙游草鱼走规模和市场的方向。采访结束后,我们对衢州鱼产业的发展也有了更广阔的了解,“两条路”一条是提升鱼的品质,另一条是走三产融合的道路。其中最特别的是让我们看到了农业发展的一种新思路——既传承传统农业的智慧,又引进先进的农业技术填补短板,从而让农业产生更高的效益,也让农业从业者树立更强的信心。

