

“不下山”的泰山螭霖鱼也“游四海”了

从泰山溪涧到现代车间,这个地方特产正冲向全国市场



工作人员从养殖池里打捞螭霖鱼。



泰山螭霖鱼成为带动当地产业发展的一张“名片”。

在泰山主峰周边十余公里范围内的溪流水潭中,孕育着一种泰山独有的珍稀物种——泰山螭霖鱼。它的生长离不开泰山独特的地理环境,因而自古便有“泰山螭霖不下山”的说法。

这种被《泰山药物志》誉为“滋补圣品”的精灵,如今正通过现代食品科技突破千年生存定律,实现从“不下山”到“游四海”的转变。

文/片 张亢 徐慧 泰安报道

螭霖鱼从泰山溪流“游”进标准化养殖池

“我们开发了即食鱼、鱼酱、营养面、营养粥、煎饼等泰山螭霖鱼衍生品,还有更多产品正在研发中。目前主要销往一、二线城市的中高端市场。”3月11日,在泰山区邱家店镇王林坡村的金螭霖鱼食品科技有限公司,负责人段承利正在介绍公司产品。这家公司正用科技赋能泰山螭霖鱼的市场价值,实现从“山珍”到“民享”的华丽转身。

其实,段承利是“半路出家”。早年间,他是邱家店镇的致富能手,从事玻璃钢复合制品、幼教游乐设施、景观工程等行业。后来,在种种机缘巧合下,他意识到螭霖鱼产业发展前景广阔,便创建了泰安市泰山区金螭霖鱼食品科技有限公司。这家公司位于泰山脚下,是当地唯一一家改变传统油炸和水煮食用方式的企业。公司运用现代科技设备融合传承技艺,实现了螭霖鱼的非油炸加工,让产品携带和食用都更加方便。同时,段承利还整合原有资源,对螭霖鱼进行专业养殖。

在泰山金螭霖鱼食品科技有限公司的养殖专业合作社基地,连片养殖池整齐排列,清澈的山泉水潺潺流入池中,为螭霖鱼构筑起近似原生环境的生长空间。记者到访时,工作人员正熟练地用网具捕捞成熟的螭霖鱼,一尾尾色泽金黄、鳞片闪烁的鱼儿在红色水盆中跳跃,溅起层层水花。

“我们坚持生态养殖模式,全程用泰山山泉水,将水温控制在螭霖鱼最适宜的生长温度内。”在养殖基地,段承利捧起一尾螭霖鱼,展示其健硕体态,“从鱼苗繁育到成鱼养殖,每个环节都严格把控。看这鱼的颜色和活力,就是优质养殖环境的印证。”他介绍,基地采用仿野生养殖技术,既保留螭霖鱼天然口感,又保障品质稳定。“目前,基地内年龄最大的

鱼已经生长了20年,可以说是这里的‘螭霖鱼王’。”

如今,这座养殖基地已成为泰安市规模化螭霖鱼养殖的标杆。段承利说,看着螭霖鱼从泰山溪流“游”进标准化养殖池,再成为带动产业发展的“金名片”,这份事业有了更足的奔头。

开发即食鱼等衍生品 深加工提升产品附加值

虽然养殖事业发展良好,但如何提高产品附加值,成了困扰段承利的问题。于是,他便琢磨起了螭霖鱼深加工产业。

2022年,段承利在王林坡村成立了金螭霖鱼食品科技有限公司,建设了高标准净化生产车间、规范化实验室,配置先进生产设备、精准实验器材,严把各道工艺生产工序,确保产出优质合格产品。“经过处理、腌制、熟制等工序,然后真空包装销往各地。”段承利介绍,经检测对比,泰山螭霖鱼特别是DHA高于已知其他动植物食品类所含含量。“传统油炸工艺会破坏30%的DHA,公司的创新技术能让螭霖鱼营养保留率提升至98%。”

生产过程中,段承利也遇到不少难题,破损率首当其冲。“真空包装的即食鱼要求鱼身完整,但是目前来看,鱼身破损率能达到30%。”段承利说,他们便把目光投向螭霖鱼衍生品,把螭霖鱼研磨成鱼粉,加入煎饼、面条等产品中,既减少成本损耗,又丰富产品种类。“目前公司产品定位是伴手馈赠礼品、日常食疗滋补专用品。下一步,我们计划继续拓展深加工产品,寻求合作伙伴,把公司做大做强,争取让古老的泰山特产游向四海。”段承利说。

从泰山溪涧到现代车间,从地方特产到游向四海,泰山螭霖鱼正以多元姿态讲述着新时代的产业故事。这尾承载着泰山文化与生态智慧的鱼儿,不仅游出了属于自己的新赛道,更成为泰安特色农业破圈升级的生动注脚。

想象一下,在一个慵懒的清晨,从洒满日光的阳台上随手折下几片新鲜的羽衣甘蓝,简单搭配,便是一份健康美味的早餐,既满足了味蕾,也注入了能量。这样“从阳台到餐桌”的零距离体验,在莘县省级农业高新技术产业开发区科技成果转化基地里,已经变为现实。作为基地今年主推的跨年类盆栽蔬菜,一个月后,它们将在第十三届中国聊城(莘县)瓜菜菌博览会上亮相。

文/片 陶春燕 崔宇晴
通讯员 宫琳 聊城报道

一棵就能长10斤 折下叶子就能吃

一走进莘县农高区的温室大棚,满目翠绿的盆栽蔬菜便映入眼帘,瞬间点亮视线。在这片生机勃勃的“绿海”中,一盆盆羽衣甘蓝正蓬勃生长,在柔柔的阳光里舒展着卷曲的叶片。“这是我们今年新推出的食用类羽衣甘蓝,是咱特意挑出来的跨年类盆栽蔬菜,比较适合家庭种植。”山东众天农业科技有限公司总经理李尤杰缓步行走在温室大棚的田垄间,查看着羽衣甘蓝的生长状况,随手折下一片叶子,清脆的声响清晰可闻,嚼在嘴里口感脆嫩。

据介绍,跨年类盆栽蔬菜生长周期长,观赏和食用价值兼具。幼期的羽衣甘蓝三五棵同“住”一个营养盆中,长大了,就要“分家单住”。“它的食用方式有很多,可以凉拌、可以涮、可以炒,还可以榨汁,功效也比较多。”李尤杰介绍称,目前基地种植的食用类羽衣甘蓝分两种,一种是取苗食用,一种是取叶子食用。前一种羽衣甘蓝,生长一个多月就可食用,后一种则可以持续生长半年左右,1棵羽衣甘蓝可以长到10斤,其间折下叶子就可以吃,长大后一片叶子就可以炒一盘菜。

作为近年来备受青睐的“超级蔬菜”,羽衣甘蓝富含维生素、矿物质和抗氧化物质,被誉为“蔬菜界的营养之王”,随着人们对健康饮食愈发关注,凭借“轻负担”“纤体”“轻盈”等特点,羽衣甘蓝备受茶饮店欢迎,成为很多重视身材管理人士手中的“网红杯”。

而李尤杰也正是看中了羽衣甘蓝的良好市场前景,推出了盆栽产品。“我孩子那边是一个供应链,羽衣甘蓝在他们那里一直供不应求。我想着既然这么多人接受它,我再把它移栽到盆里,这样不喝奶茶的也能吃到羽衣甘蓝了。”李尤杰说。

1盆能卖20元 餐桌上健康尝“鲜”

如今,在李尤杰的大棚里,2万棵盆栽蔬菜里,羽衣甘蓝有1万棵。它们在这个回暖的春天里即将奔赴千家万户,成

为阳台上的“新宠”,为餐桌增添健康。“比如说在家里准备一份酱,餐桌旁放一盆羽衣甘蓝,采了就可以直接蘸酱吃,吃火锅可以直接折下叶子放锅里,菜的花青素都没有流失。”李尤杰说。

他盘算着,当前陆地上大面积种植的羽衣甘蓝售价大约3元/公斤,自己的盆栽羽衣甘蓝生长全程绿色无公害,在家庭种植中,既适合体验,也能满足味蕾,预计1盆能卖20元。

此外,除了食用类羽衣甘蓝,李尤杰也培育了黄红紫白各色都有的观赏类羽衣甘蓝,它们的种植方法基本相同,只是长大后的作用不一样,市场价为9.9元一盆,非常适合家庭成员体验种植过程。“观赏类的特别抗寒,冬天下雪,在雪里边它也不会被冻死。”李尤杰说。

盆栽蔬菜成潮流 都市里种下“田园梦”

把蔬菜种在花盆里,“花”是能吃的“菜”,“菜”是能观赏的“花”。从2014年从事盆栽蔬菜种植至今,李尤杰早已成为这个行业的佼佼者,对于各类盆栽蔬菜的养护也是轻车熟路,在全国已经发展出200多家加盟商,前来进行咨询的人源源不断。

“我的种植模式一个大棚只需要一个工人,用的是原始森林的土,没有被污染,水和肥都不会流失,也不用每天浇水,一茬菜基本上浇两次水就长成了。”李尤杰介绍称,自己所培育的盆栽蔬菜全程没有农药喷洒,防病虫都是使用防虫网、粘虫板进行物理防治,从而保证蔬菜不会有农残,吃起来更放心。

当下,李尤杰种植的盆栽蔬菜品种有30多个,还能发展到50多种,均为叶菜类。其中价值比较高的蔬菜以苦菜、田七、三七、羽衣甘蓝为主,矮化的盆栽小番茄也很受欢迎,而对于火锅店来说,茼蒿、油麦、生菜等则更受青睐。

盆栽蔬菜既可以把阳台小花园变成小菜园,享受种菜、收菜劳动的快乐,又满足了高端酒店、火锅餐饮等一大批消费者“蔬菜新鲜看得见”的新消费需求,成为健康饮食与绿色生活的完美结合,能够带给都市人绿色生活新体验,从而也快速占领了市场。“10年前,只有一些饭店尝试性要几盆,现在有许多咨询,要买的散户很多,消费者认可度非常高。”李尤杰说。



在基地大棚里,李尤杰随手折下一片羽衣甘蓝的叶子嚼在嘴里。