

网口尺寸首次受限 渔民出海热情不高

开海后是否出海不少渔民打算观望

本报8月27日讯(记者 李静) 为期3个月的黄渤海伏季休渔期即将结束,这几天不少渔民纷纷整理渔具,为出海做准备。27日,记者采访中发现,与往年不同的是,虽然做好了出海准备,但不少渔民均表示开海时是否会出海,还要观望一下。因为农业部首次规定海洋捕捞渔具最小网目尺寸,不少渔民担心网口大了,捕捞量可能会减少。

27日上午9点,芝罘区东口村码头上,不少渔民拿着工具在渔船上“叮叮当当”地修理渔船,或者把一些新买回来的网具系上绳子,为开海做准备。提到开海,渔民老刘并不欣喜,反而叹了一口气。老刘说,今年和往年不一样,政府下了通告,说限制捕捞渔具最小网目尺寸,按照通告要求,新渔具网目尺寸比以前大了不少,这样一来,一网下去,捕捞量估计会减不少。“这几年打鱼本来就不赚钱,要是限制网口,鱼就更少了。”老刘叹息道。

有这种担心的不止老刘一个人,渔民马师傅也在为这个事犯愁。“村里的通告早就贴出来了,说是限制网口,不知道

开海后会怎么样。”马师傅说。

“这个政策是农业部下发的,很早就已经给渔民贴了通告。”开发区农海局渔政监督管理站站长包鹏告诉记者,按照农业部2013年11月29日下发的《关于实施海洋捕捞准用渔具和过渡渔具最小网目尺寸制度的通告》的相关规定,海洋捕捞渔具最小网目尺寸制度于今年6月1日起实施,渔民在6月1日到9月1日期间要按规定更换符合要求的新网具。

开发区渔业部门工作人员告诉记者,从更换捕捞证上也可以看出,渔民出海热情确实不高。不少渔民都担心网具网口大了,捞不上来什么东西,出一趟海赚不着钱,对于9月1日开海是否出海,很多渔民都还在观望。

“这几年海里的东西太少了,政府这么限制也是为了保护渔业资源,把目光放长远看,还是为了渔民好。”虽然很担忧,但渔民们对这个政策表示可以理解。

按照规定,开海后,市各级渔业执法机构将对海上、滩涂、港口渔船携带、使用渔具的网目情况进行检查。



27日上午,在芝罘区东口村码头,渔民正在修理螺旋桨,为出海做准备。
本报记者 吕奇 摄

相关规定

黄海拖网类网具最小网目尺寸54毫米

据了解,此次规定的最小网目尺寸涵盖了拖网、刺网、张网、陷阱、笼壶等多种类别的渔网。在烟台市海域内主要是捕捞梭子蟹、鲈鱼、银鲳、海蜇、小黄鱼、梭鱼等经济类海洋生物。按照规定,黄海拖网类,除虾类以外的捕捞种类,网具最小网目(或网囊)尺寸54毫米;黄渤海张网类,网具最小网目(或网囊)尺寸35毫米。

农业部下发《关于实施海洋捕捞准

用渔具和过渡渔具最小网目尺寸制度的通告》后,山东省根据实际情况出台了三项规定:特许专捕鲈鱼的拖网在规定的时限和区域内可以使用最小网目尺寸18毫米的网具,但渔获物中鲈鱼所占比例不得小于70%;渤海专捕虾类的单船框架拖网最小网目尺寸为25毫米(虾姑不属于虾类);定置串联倒须笼(俗称地笼)渔具在山东省海域禁止使用。

本报记者 李静 通讯员 李顺波

延伸调查

全部更换新网,渔民压力不小

采访中记者了解到,以往政府对捕捞渔具的网目尺寸没有详细的标准要求,为了捕捞到更多的鱼,一些渔民使用的网具网口越来越小,一网下去,很多小鱼也被捕捞上来。为了保护海里的渔业资源,今年农业部下通知,对不同类型网具的最小网目尺寸有了明确的规定。据了解,大部分渔民原有的网具都不符合规定,需要更换符合标准的新网具。

“按照规定更换新网具,至少要花2

万多元。”渔民马师傅说,不同类型的鱼使用不同的网具捕捞,普通的网一张也得四五十块钱。这几年捕鱼就不怎么赚钱,春天的时候经常有时候出海一趟连油钱都赚不回来,今年9月开海也不知道能不能赚到钱,全部更换新网具,压力可不小。

记者了解到,由于更换网具成本高,渔民更换的积极性不高,有的渔民更换了一部分,有的渔民还迟迟没有更换。

本报记者 李静

苹果白兰地物以珍稀方为贵

与友人小酌,他颇为神秘地说有私家珍藏的“白兰地”与我们分享。见实物,“苹果白兰地”,众人笑:“白兰地应为葡萄酿造,岂会是苹果?”友人不急于辩解,而后,一场“苹果白兰地”认知之旅由此开始。

神秘的来客

“在国人的认知中,白兰地是一款以葡萄为原料的酒类,确实,葡萄制成的白兰地约占白兰地市场九成。”“但事实上,在白兰地品类中享誉世界的品类还有苹果白兰地。”

1553年,一个诺曼底人第一次蒸馏出苹果白兰地。16世纪以后,苹果白兰地在当地深受喜爱,但直至19世纪才获得了政府的正式承认。“与葡萄酒白兰地不同,苹果白兰地相对稀缺、珍贵,因此国人鲜见。”友人说。

斟上一小杯苹果白兰地,琥珀剔透,独特妙爽的口感四溢,原来苹果香如此美妙。没想到,这瓶标有“祥府庄园”字样苹果白兰地竟然产自山东烟台,隶属于吉斯集团旗下祥府酒业。在

座好友无不啧啧称奇。

与香醇近距离邂逅

翌日,与友人驱车直赴烟台牟平“祥府庄园”——苹果白兰地的真正发源地。很高兴,两位朋友能第一时间品尝到今年6月刚面市的“祥府庄园”苹果白兰地。

“其实,苹果白兰地自诞生至今已有几百年的历史,但因技术原因,苹果白兰地一直与国人无缘。烟台祥府酒业有限公司出于为国人争光的责任感,利用优越的地域条件,经过长达三年时间反复试验,终于成功。”

原来,“祥府庄园”苹果白兰地的制作严格采用烟台生长的十几种晚熟苹果,把不同甜度、酸度的苹果碾压成均匀的苹果泥后“休息”几个小时,再榨出果汁并在自然状态下发酵数月后变成苹果酒,然后按法国干邑白兰地的制作工艺和检验标准掐酒头截酒尾,取中馏成分,生产出苹果白兰地。

酒业巧创新,中华傲

“祥府庄园苹果白兰地不仅拥有独特美妙的口感,更具苹果的香型和

普通白兰地的保健作用,可帮助胃肠消化、驱寒暖身、化痰解毒、解热利尿,并能提高心血管的强度。”工作人员介绍说,“其采用法国利穆森区域的橡木做桶贮酒,一是因为橡木质地坚硬,抗浸泡、耐腐蚀;二是橡木坚中有韧,透气性好,有利于酒液呼吸;三是含有鞣酸,鞣酸是白兰地呈琥珀色的来源;四是橡木属于草香型木质,其中含有纤维素、木质素和木糖素,能克服白兰地的爆辣口味,并产生一种奇香,使酒体陈香、醇厚、和谐。”

如今,“祥府庄园”苹果白兰地的诞生,改写了只有法、美、意等发达国家才拥有的第二大品类白兰地,中国只有单一葡萄酒白兰地的历史。尤为重要的是,它作为发酵蒸馏酒,改变了消费者对白兰地“易上头、见风倒”的饮用误区,是一款真正碱性健康的佳酿。

吉斯集团烟台祥府酒业有限公司出品

地址:烟台市牟平区师范路426号
业务电话:0535-4237199