

阿勒泰的鱼“游”到了黄浦江

□记者 陈祈 实习生 欧扬

8月28日,在第18届上海国际渔业博览会上,举行了全国地理标志水(海)产品推介会——福源福海特色地标水产推介专场。活动为上海市民带来了新疆维吾尔自治区阿勒泰地区福海县特色水(海)产品和水产文化,使国内外水产行业人士更加深入地了解当地水(海)产品的突出优势,领略到福海独特的水产魅力,品尝到正宗的福海美味。

会上,福海县人民政府、中国水产科学研究院东海水产研究所、中国水产科学研究院黑龙江水产研究所、上海水产集团有限公司四方共同签订战略合作协议,力求实现资源共享、优势互补,为推动水产行业的发展注入动力。

水丰鱼香,阿勒泰的冷水鱼“鲜”动沪上

福海县地处中国西北边陲,新疆阿勒泰地区中部,准噶尔盆地、古尔班通古特沙漠北缘,素有“准噶尔明珠”“塞北渔乡”的美誉,水丰鱼香,前景广阔,拥有全国十大内陆淡水湖之一的乌伦古湖,境内有额尔齐斯河、乌伦古河两大河流,天然水域面积170余万亩。这里盛产白斑狗鱼、池沼公鱼、东方欧鳊等23种冷水鱼,以品质上乘、绿色天然等特点深受消费者青睐和市场认可。2023年水产品产量达8100吨、产值1.62亿元,并成功创建为国家级水产健康养殖和生态养殖示范区,是新疆重要的水产品供应基地。

“福海县人民政府与东海水产研究所、黑龙江水产研究所、上海水产集团有限公司共同达成的四方战略联盟,对福海县的未来发展意义深远。”福海县副县长池少权表示,希望能够获得研究所对福海县渔业的技术支撑,同时在上海搭建销售平台,把福海县出产的优质冷水鱼销售到全国,带动福海水产养殖业蓬勃发展,为当地经济发展和人民生活水平的提高作出更大贡献。

生态创新,打造福海渔业绿色发展新篇章

中国水产科学研究院东海

水产研究所长期致力于盐碱地水产养殖基础研究、共性技术研发以及全国范围的应用示范。此次结合“新疆维吾尔自治区福海县渔业绿色循环发展试点”项目,将耐盐碱鱼类养殖与盐碱地治理相结合,开展暗管排盐、沟渠排盐等盐碱地排水渔业回用、田塘连接工程建设,推广“以渔降盐治碱”技术、养殖固废资源化利用技术,试点区域将改造24427亩盐碱生态池塘和5585亩盐碱精养池塘,实现盐碱水土循环利用。

同时,东海所结合福海县实际,创新设计了生态活鱼育肥箱,可在冰期将网箱沉入水面(冰层)以下,避免冰层对设施和养殖鱼类的影响,生态活鱼育肥箱集成智慧化养殖、旅

游观光垂钓等功能,能够实现渔业资源的合理利用和高效管理,提升渔业产量和品质,配套养殖污物收集系统,确保养殖活动不会对湖泊生态系统造成负面影响,实现渔业经济与生态环境的和谐发展。

下一步,东海所将继续服务新疆地区现代渔业发展、盐碱地综合利用及冷水鱼全产业链提升,通过开展水产养殖技术创新、水产品种培育、渔业资源保护与利用、水产加工与质量安全、市场开拓与品牌建设、水产养殖驯化等合作,进一步夯实内陆大水面渔业科技创新能力,培养专业渔业人才,促进科技成果转化,共同推进福海乃至新疆渔业科技进步和高质量发展。

解锁沪郊小众水果隐藏的美味



切开后的“八月炸”。见习记者 王金秀 摄

(上接1版)

好果的种植离不开沃土的呵护,82号大果园对于土地的养护有自己的“秘方”。除正常的颗粒肥外,果园还会施加一种特殊的有机肥——采用亚临界生物技术进行固液萃取分离后的优质液体肥料,这种肥料对于果实的生长更有助益,也能有效减少农业碳排放量。

据了解,除了特色野山果“八月炸”,82号大果园一年四季均有果实成熟:4月有樱桃,5、6月有杨梅,7月份有翠冠梨,8月有锦绣黄桃,9月有秋月梨,还有10月的脆柿和11月的草莓。未来,果园会坚持绿色有机种植方式,沿着农文旅融合的路线继续深耕,专注精品农业发展方向,为市民提供更多优质、有特色的水果。

多年磨一剑,崇明泡泡果惊喜上市

说到泡泡糖,每个人都不陌生,但你知道泡泡果吗?它形似芒果,香味独特,经多年精心培育,崇明港西镇上海沐易果树种植专业合作社的泡泡果正式迎来上市期。

泡泡果学名巴婆果,原产于美国和加拿大,果实有长形、椭圆形,表面平平无奇,但一口咬下去,滑嫩软糯中蕴含着无限甘甜,像是在吃口感醇厚的水果布丁,每一口都是对味蕾的轻柔拥抱,让人在品尝的瞬间,仿佛置身于崇明岛的清新空气与绚烂花海中。

这种神奇的水果果肉颜色不一,口味也各有特色。浅浅的绿色果肉隐隐透露着灰白色光泽,这种类型的泡泡果吃起来有淡淡的牛奶香味,口感清香淡雅。而黄色的泡泡果吃起来味道则像是榴梿、芒果、橘子、香蕉的混合味,口感更为浓郁、丰富。

泡泡果在我国没有自然分布,这种漂洋过海而来的小众水果在崇明安家落户,依靠的是人工引种。为更好地了解泡泡树的生长习性,提高其幼苗成活率,实现规模化种植,上海沐易果树种植专业合作社的负责人杨汉忠和团队不断摸索,通过参与科技部门的科研攻关和研究,并与科研院校积极开展合作研究,逐步完善栽种技术和栽培形式,才让这种外来水果逐渐适应了崇明的气候和

土壤。

杨汉忠和团队用20年的时间,使生于大洋彼岸的泡泡果跨越过太平洋在新的环境中生根发芽,重新开花结果。从引种、试种、播种、结果到上市,20多年过去了,近两年泡泡果才迎来真正上市。

据了解,目前合作社的泡泡果种植规模已经达到了近400亩,今年挂果成熟的有80亩,亩产量在1200斤左右。但因其泡泡果生长周期长,成熟期只有月余,在国内市场又罕见,可以说是按个卖的“精贵水果”。

既可鲜食,又可提取香料制作果冻等食品,泡泡果不仅吃法多样,还兼具营养价值与观赏价值。其果肉中富含人体所需的多种矿物质、微量元素。除果实外,泡泡果的树干、幼枝、树叶中还含有可用于抗癌和防治病虫害的复合物,可谓浑身都是“宝”。此外,泡泡果还具有一定的观赏价值,在光照充足的地段,泡泡果树的树冠呈现出塔状,干形笔直,树叶深绿色并下垂生长,绿色的果实挂满枝头,成熟时还会散发出宜人的淡淡清香。漫步果园,仿佛走进一个绿色的童话镇,不禁令人心旷神怡。

近年来,杨汉忠不断致力于泡泡果的品种选育工作,淘汰口感不佳的品种,从而确保合作社生产出的泡泡果口感和品质都更加上乘。此外,合作社还在自行研发泡泡果冰激淋,并计划将这一创新产品推向市场,未来还将对泡泡果进行深度开发,继续深耕相关产业发展,争取打造全产业链,使泡泡果这一小众水果逐步走入大众的视野。

“南果北移”,百香四溢

具有独特酸甜口感和浓郁

果味香气的百香果,是不少市民夏日里的心头好。在各大饮品店里,围绕百香果制作的饮品数不胜数。

最早作为花草引进我国的百香果,直到20世纪80年代才作为水果在市场上流行起来,并在华南地区得到推广种植。

令人意外的是,这一来自热带的水果,如今在上海安家了。最近,位于金山区的开太国家级生态农场里,有1000斤左右的百香果成熟上市。百香果主要种植在热带、亚热带地区,对温度和湿度的要求较高,“南果北移”的背后,有什么“神秘力量”?

走进开太国家级生态农场的连栋大棚,一股热带雨林的绿意扑面而来。百香果藤蔓缠绕着支架,郁郁葱葱,空气中弥漫着高含氧量的清新与植物的芬芳。每年7月下旬至9月中旬是这里最为热闹的时候,百香果在这个季节里成熟,工人们忙碌地穿梭其间,采摘下这些果实,送往市场供消费者品尝。

“我们的大棚底部水域养殖鱼虾,中间的盆栽用有机水草肥种植蔬菜,高处的钢架则种植葡萄和百香果一类的水果,充分利用了大棚内的空间。”据工作人员介绍,农场成功种植百香果的秘诀就在于立体高效的温室大棚设计,采用“双棚双模+种养结合”新养殖模式,模拟了热带雨林的环境,营造出一个保温保湿、高含氧量的环境,使得棚内温度即使在寒冷的冬天也能保持在10℃以上,为百香果的生长提供了理想的条件,甚至能够在寒冷的冬季茁壮成长,结出可口的

果实。

此外,农场在大棚底部水域养殖鱼虾、牛蛙,通过种植一些水草净化水质,发展净水产养殖,吸收鱼虾蟹粪便,再把水草作为陆地植物肥料,实现循环利用。并且棚内采用喷灌技术,模拟下雨,仿热带雨林湿热的环境,促进植物的生长。同时,通过挂防虫灯、种植迷迭香、薄荷叶等纯天然的方式驱虫,防止病虫害停留。

在这样的环境下,开太国家级生态农场的百香果不仅产量稳定,而且口感纯正,甜度高,籽中蕴含着丰富的复合口味,集石榴、芭乐、香蕉、草莓、芒果、酸梅等多种果香为一体,芳香怡人。除了百香果外,开太国家级生态农场还成功种植了莲雾、桂圆、芒果、荔枝等来自其他南方热带地区的水果,不断丰富“南果北移”的技术成果。

占地2000多亩的开太国家级生态农场,是集生态养殖、有机种植、农产品销售、技术研发、农业休闲观光旅游、科普教育等于一体的综合性农场。自成立以来,在上海实现了虾稻共作、“南果北移”、温棚种养结合等多种科学农业生产模式。

近年来,得益于电商普及、城市消费升级和食品加工工业兴起,百香果的普及程度不断提高,从默默无闻的热带水果变成了如今的“果汁之王”,无论是在超市的货架上,街边的水果摊前,还是餐馆的饮品单上,都可以看到百香果的身影。如今,开太国家级生态农场的“南果北移”技术,让上海市民能够尝到来自本土的优质百香果。

记者 施懿赞 曹佳慧 见习记者 王珊 杨小慧 实习生 欧扬
部分图片来自受访对象