

“一条鱼”要有新吃法

海客谈 | 小小

日前,总投资12亿元的大洋世家海洋食品加工冷藏物流基地项目正式投产,这也是全国最大的金枪鱼精深加工基地。令人叹为观止的是,精深加工环节中产生的鱼皮、鱼骨等经过粉碎、压榨、蒸馏、烘干等环节,变成了鱼粉、鱼油、鱼溶浆等新产品(据《舟山日报》9月25日报道)。其实,变废为宝、充分利用,如此“吃干榨净”一条鱼在舟山早已有之,浙江兴业集团有限公司就已深耕水产品精深加工20载,并获得“鲛鱼贮藏加工”“金枪鱼深加工”“海洋水产蛋白利用”3个国家科技进步奖(据《舟山日报》9月28日报道)。问题在于,如何将水产品精深加工更快更好地推广开来?

喜看“吃干榨净”一条鱼

2003年1月6日,时任浙江省委书记的习近平同志在兴业公司考察时就强调,要充分发挥海洋渔业的带动作用,推进传统的海洋捕捞、养殖和初步加工,向海洋食品、饲料、海洋生化等行业延伸,提高渔业的综合经济效益。这让正处于发展十字路口的兴业公司坚定了转型升级的信心,也给舟山渔业指明了高质量发展的方向。

20年来,兴业公司牢记嘱托,不断以技术进步带动转型升级,在水产品精深加工之路上锐意进取,尤其是鱼糜制品从全国超过500个产品中脱颖

而出夺得品牌评定总分第一,成为我市水产品领域首个中国品牌。近年来,更是将“吃干榨净”一条鱼作为产业发展战略新版图,从加工到下脚料利用,再到废弃物回收再加工,日益实现资源“零浪费、全利用”。几千元一吨的原料,通过海洋生物技术,变成每吨几万甚至十几万元的高附加值产品,“吃干榨净”一条鱼的经济效益、资源效益可谓惊人。

眼下,渔业资源日显珍稀,在实行伏季休渔、增殖放流等措施的同时,还须通过减船减产让大海休养生息。“吃干榨尽”一条鱼,也就能在减轻捕捞强度的情况下,通过充分利用资源来保持甚至提升渔业产出,从而有利于海洋渔业的可持续发展。

党的二十大报告指出,发展海洋经济,保护海洋生态环境,加快建设海洋强国。舟山正在努力建设现代海洋城市,大力推动“一条鱼”精深加工、加快促进供给侧转型升级,无疑是海洋经济高质量发展的题中应有之意。眼下,远洋渔业基地快速崛起,水产品精深加工不断拓展,呈现出生机勃勃的发展势头。

创新引领“更多鱼”往“深”里走

值得注意的是,目前水产品精深加工的领域还相对狭窄,“吃干榨净”一条鱼,常见的多为金枪鱼等远洋鱼类。而与舟山老百姓“亲密接触”的传统经济鱼类,多半还是老样子。

不是吗?舟山市民从菜场买到的水产品几乎都是“五脏俱全”的原料鱼,直至端上餐桌也依然是连骨头带刺的。这样的粗放吃法不仅会产生大量的餐厨垃圾,还导致了营养物质的悄然流失。就拿梭子蟹来说,开捕以来丢弃的海量蟹壳就是一种无形的浪费,如能通过精深加工充分利用,“边角料”想必就能变成“香饽饽”。

既然金枪鱼可以“吃干榨尽”,为何不能举一反三?兴业公司就承担着“东海渔业资源精深加工与高值利用模式示范”国家重点研发计划项目,在创新发展中担负着为整个行业发展探路的使命。当前,舟山正向打造千亿级现代海洋渔业产业集群发力,水产品精深加工必将在百舸争流中渐入佳境。

舟山海鲜不但味道鲜美、营养丰富,而且从里到外都是宝。我们完全有理由相信,只要克服水产品精深加工的思维定式和路径依赖,积极探索人无我有的创新工艺,因“鱼”制宜挖掘潜能,就一定能变“吃干榨净”“一条鱼”为“更多鱼”。

新工艺或能带动新吃法

水产品精深加工之所以发展不充分、不平衡,大概与不同的鱼有不同“吃法”不无关系。然而,任何一种鱼的吃法都是世界各地的人们在生产生活中逐渐形成的,金枪鱼眼下的流行吃法也应该是不断演变的结果。从这个角度来说,新工艺也完全可以带动新

吃法,从而使舟山海鲜变得更“好吃”。

舟山人麻利吃鱼的嘴上功夫,常常令外地人以及外国人瞠目结舌。殊不知,舟山人连骨带刺的吃鱼技巧也并非天生,而是在长期吃鱼过程中“苦练”出来的。而且,一不小心鱼刺也难免会鯁住,让人苦不堪言。因此,在餐桌上,人们往往习惯于把不带刺的鱼肉让给长辈、孩子和尊贵的客人。可想而知,如能通过精深加工,变“卖原料”为“卖产品”,久而久之人们也必定会习惯成自然。

当然,要改变吃鱼的习惯并不容易,假如市场上突然看不到整条鱼,取而代之的是经过深加工的水产制品,相信大家都会无所适从。餐桌上没有了形态各异的鱼,同样是不可思议的“文化断层”。好在,“吃干榨净”一条鱼也并非要“一网打尽”,“卖原料”与“卖产品”完全可以在此消彼长中共存,让人们在各取所需中逐步适应直至养成新习惯、形成新时尚。在起始阶段,人们至少会从安全方便的角度出发,乐意购买无骨无刺的鱼柳、鱼块喂孩子。

事实上,很多内地人并非不爱吃鱼,而是因为“不会弄”或“不会吃”而望“鱼”兴叹。因此,通过精深加工引领“新吃法”,不但能提升“一条鱼”的附加值,还能降低吃鱼的“技术门槛”,从而有利于拓展市场空间,使水产品更多更好地进入国内国际双循环。

在“最”字上下功夫

点滴录 | 小井

近年来,普陀区公安分局不断深化“最便利服务品牌”建设,促进海岛政务服务提档升级,共办理“一窗通办”业务12.9万件,其中全城通办业务1200余件,网办率达100%。在“最”字上下功夫,营商环境才能好上加好,群众的获得感幸福感才会不断提升。

党的二十大报告指出“完善产权保护、市场准入、公平竞争、社会信用等市场经济基础制度,优化营商环境”“合理缩减外资准入负面清单,依法保护外商投资权益,营造市场化、法治化、国际化一流营商环境”。这就意味着,经济增长要从传统的“抓项目”向“抓项目、塑环境”转变,从“以点突破”向“全面提升”转变。这样的转变,是“政策红利”逐步让位于“制度红利”的集中体现,是“要素驱动”转向“创新驱动”的必然选择。

建设现代海洋城市,必须奋力打造透明高效的政务环境,加快优化营商环境生产力,牵住“放管服”改革牛鼻子,精准发力、全力以赴推进政务服务能力提升,着力破解“审批慢”“办事难”“政策享受难”。营商环境是由无数细节组成的,每一分优化服务的微薄之力都难能可贵。普陀公安紧紧围绕省委“三个一号工程”、省政府“十项重大工程”和“公安大脑”建设要求,迭代升级构建“一窗通办”三级网络,紧抓时效推动“一窗通拍、全域应用”工作,护企安商优化营商环境,赢得了企业群众满意的良好社会效果。

建设现代化新舟山,寻求跨越式新发展,需要持续吸引一流人才、高端项目、优秀企业,也就需要更好的营商环境来保障。击鼓催征、时不我待,好上加好、永不自满,各级各部门要进一步解放思想、创新理念,努力以最优政务服务促进营商环境提质增效。



本版署名文章不代表本报立场
每个人都应有话筒,欢迎争鸣

期盼“直供菜市”惠民又富农

海客谈 | 余墨

国庆前夕,位于定海东瀛路的全市第三家也是迄今最大的一家“直供菜市”——檀枫直供菜市正式开门营业,主打“直供、低价”模式,让市民既可买到从田头直达摊头的新鲜蔬菜,又可购买来自连锁超市的直采商品、自由品牌、自加工产品。此外,位于新城的惠众直供菜市完成改造后也重新开张,为市民再添一家全新多元化的“直供菜市”(据《舟山日报》9月27日报道)。品种丰富的直供菜,在节日市场产生了可喜的“鲶鱼效应”。

“降菜价”是市委市政府念兹在兹

的民生实事。近年来,我市“菜篮子”工程多措并举推进降菜价工作,积极探索多样化经营模式,不断实现“菜篮子”产品质量更优、价格更低、供应更稳、效果更好。此次“菜篮子”携手“联华”打造“样板店”,争取实现农场直供摊位的蔬菜与批发价基本持平,想必又将掀起一拨“惠民潮”。

在市民抱怨“买贵”的同时,农户也常常苦于“卖难”,以至于媒体要帮着“鼓与呼”,热心市民也时不时要帮着买“爱心菜”、吃“爱心果”。这似乎说明,从田头到摊头直销路没能完全捋顺将直。檀枫直供菜市从种植、养殖、生产等各个领域,吸纳本地种植大户、畜牧养殖大户,以直销摊位形式销售,

不失为惠民、富农“双向奔赴”。

一直以来,人们总是习惯于把舟山菜价贵的原因之一归咎于海岛土地有限、自供不足。殊不知,依赖“外来”不仅增加了中间环节和途中损耗,在推高菜价的同时,还在一定程度上堵塞了本地菜的销路,导致本地菜农很难打入各大商超,只能“提篮小卖”各寻出路,遇到丰产时菜烂地头也就不足为怪了。这样一来,又难免影响菜农的种菜积极性。檀枫直供菜市打出的“本地农场直供”招牌令人眼前一亮,“本地优先”的直供菜有望惠民又富农。

当然,任何一家商超都难免利益驱动,新开张的“直供菜市”能否将“直供、低价”进行到底,还有待于经受时

间的考验。檀枫直供菜市开业后,呈现了一些喜忧参半的现象。所谓的“忧”,是一些低价菜品在过了打折期之后价格重新回升,让人对未来的菜价走向不无担忧。而所谓的“喜”,是“生鲜零售价低于周边农贸市场15%”的预计并未实现,因为临近商超同样调低了价格,惠民价很快发生了连锁反应。

这也充分说明,“降菜价”需要政府这只“有形之手”和市场这只“无形之手”一起给力。只有培育更多形式多样的“直供菜市”,才能在充分竞争中挖掘出最大的降价空间,构建起最优的供给体系,从而彻底破解海岛菜价贵的难题,实现惠民又富农的共赢目标。

讲文明 树新风 公益广告



遵守秩序 文明出游