

烹锅美味“江鱼鲜”

清水孕育鲜甜滋味,匠人接续耕耘求索,一场从鱼苗繁育到餐桌佳肴的漫长接力,守护着江城人念念不忘的美味鱼鲜。



工作中的陈见(左)。



宋建正在给鱼喂食。



董甲庆正认真查看鱼头品质。

出镜党员

单位: 武汉农业科学院水产研究所
姓名: 陈见
党龄: 13年

一条化解养鱼难题的24小时热线

6月17日上午,陈见正在办公室研读一份资料,桌上的电话响了起来。

电话那头是黄陂的一位养殖户,想咨询该选什么品种进行养殖。陈见放下手中资料,耐心听完对方的塘口情况后说:“我建议你们饲养全雄鲈鱼,这个品种个头大,也能适应你们那边的环境。”

陈见的办公室称得上简陋,除了桌椅和一台电脑,最显眼的就是一个满满当当的书柜,里面全是水产养殖技术相关的书籍,有些书页已经翻得卷了边。

“每天都能接到这样的电话,问什么的都有。”挂了电话,陈见解释道,依托省市科技特派员的平台,他不仅为十多家养殖企业提供服务,每周还要跑跑市场,了解最新行情;跑跑渔场,看看养殖户最需要什么。他的手机24小时开机,有时遇到电话里解决不了的问题,他就会第一时间赶到现场,“凌晨接到电话也是常有的事,鱼塘出问题不等人,早一小时到,可能就损失几万元”。

在陈见看来,水产技术服务没有“标准答案”。“跟养殖户交谈其实是一个双向学习的过程。”陈见说,“每个地方的养殖户都有自己的情况,必须根据当地的气候环境和个人条件来推荐品种。”除了技术指导,市场行情也是他必须考虑的因素,“最近鱼价低迷,我们会建议养殖户酌情调整品种和规模”。

刚参加工作,陈见主要研究的是大白刁、武昌鱼,2021年长江十年禁渔全面启动,陈见的工作有了新方向:保护和选育长江的“土著鱼”。他带队收集了长吻鮠、瓦氏黄颡鱼、乌苏里拟鲿等鱼种,建起了土著鱼类种质资源库。

“保护不是锁在库里就完了,最终还要让它们走向养殖户的塘口、市民的餐桌。”目前,陈见正带领团队攻关“全雄长吻鮠”和“全雄乌苏里拟鲿”,他希望这些曾经在长江里自在游弋的土著鱼,不仅能得到妥善保护,也能更好地服务产业发展,最终变成老百姓菜篮子里物美价廉的“家常菜”。

“水产行业发展很快,我会主动寻找大院大所,与各个领域的专家学者探讨交流,学习技术和市场新经验。”陈见说,作为一名水产科技工作者,解决养殖户的实际问题,让群众吃上安全放心的食品,是他的本职工作;而党员身份,则让这份工作多了一份使命感。

如今,依托省市科技特派员平台,陈见的足迹遍布武汉周边,为养殖企业办培训、解难题、传技术。这些年,其团队推广的长江优质特色鱼类养殖面积近千亩,而他,依然保持着最初的节奏:电话铃响时第一时间接听,穿上胶鞋走进塘口,蹲在鱼苗池边,一条一条地查看那群细如针尖的小生命。

出镜党员

单位: 武汉市五七七东方水产养殖有限责任公司
姓名: 宋建
党龄: 2年

一套告别经验种养的智能管控方案

6月18日,武汉市五七七东方水产养殖有限责任公司基地中,60个直径数米的陆基圆形池整齐排列。负责人宋建正蹲在一个圆池旁,查看水质监测屏上的溶氧量数据——这是他雷打不动的日常功课。

宋建有着双重身份:既是这家年繁育能力高达12亿尾鱼苗的公司当家人,也是华中农业大学水产学院的“编外班主任”。但在他心里,这两个身份指向同一个目标:用科技的力量,让养鱼这件事变得更高效、更绿色、更智慧。

“一把钥匙开一把锁,养鱼也得讲究‘精准’。”宋建打了个形象的比方,“养鱼人都知道一句话:投喂管得好,七成收入跑不了。饲料成本占养殖成本的60%—70%,但传统养殖全靠师傅的经验——今天喂多少,明天怎么调,全凭感觉。这不仅容易造成饲料浪费,残饵沉积还会严重污染水体。”

如何破解这道难题?宋建选择与母校华中农业大学李大鹏教授团队深度合作,将一把“科技钥匙”插进了传统养殖的锁孔——水产养殖精准投喂智能管控技术。

这项技术的“聪明”之处在于,它通过水下摄像头和传感器,实时监测鱼群的摄食行为、水质变化,再结合大数据分析,系统自动生成最优投喂方案。“就像人吃饭,不可能顿顿都吃一样多。鱼在不同的生长阶段、不同的水温环境里,需求量都不一样。”宋建解释道,“现在我们做到了‘鱼想吃多少,就投多少’。”

这项技术不仅大幅降低了饲料系数,减少了水体污染,还显著提升了鱼肉品质。目前,该技术已获得授权发明专利11项、软件著作权12项。

然而,再先进的技术,也难免遇到突发状况。一天,基地外的电线杆突发故障,基地瞬间断电。不到一分钟,陆基圆池里的鱼就因为缺氧涌向水面,场面令人揪心。“当时真的慌了。”宋建坦言。但他迅速平复情绪,一边指挥员工往鱼塘里抛洒增氧粉,一边安排人员启动备用电源。几分钟后,增氧设备重新运转,鱼群慢慢沉回水底。这次经历像一记重锤,敲醒了宋建对电力安全的极致重视。如今,基地不仅配备了多组大功率备用电源,同时也主动降低了池内的养殖密度,为安全生产加上了“双保险”。

除了经营好企业,宋建还倾注了大量心血在另一件事上——培养后辈。“作为华农的学子,我觉得有义务发挥传帮带的作用。”五七七东方是华中农业大学水产学院重要的本科生、研究生实践教学基地,每年都有大批学弟学妹来此实习。宋建既教技术,也讲市场,从鱼苗繁育到成鱼管理,从水质调控到病害防治,他总是手把手带着学生们跑基地、做检测、看数据。

出镜党员

单位: 湖北金福万嘉食品有限公司
姓名: 董甲庆
党龄: 12年

一道锁住鱼肉本鲜味的品质关口

6月25日,湖北金福万嘉食品有限公司的加工车间,负责人董甲庆站在蓝色腌制桶前俯身捞起一个鱼头,先是仔细观察外形与色泽,随后贴近深闻气味,紧接着又取下一小块生肉,轻轻抿了一下咸淡。“我们在这个环节会把鱼稍稍腌制一下,”董甲庆解释道,“这样做主要是为了锁住鱼的鲜嫩口感,同时也能延长保存时间。”董甲庆的每一个动作都专注而严谨——这不仅是一次常规的质量抽查,更是他作为一名党员对产品质量的庄严承诺。

一年前,武汉对于董甲庆来说,还是一个陌生的城市。去年6月,为了解决产能不足的问题,同时拓展武汉市场,总部位于丹江口的金福万嘉在江夏区金口街道新建生产基地,董甲庆成为基地负责人。面对新环境、新挑战,他将“阵地”扎在了工厂一线——一年来,他大部分时间都住在工厂不到10平方米的宿舍。“房间虽然不大,但是挺方便的,还能洗澡。”展示房间时,他朴实的话语背后,是一名共产党员“以厂为家”的奉献与担当,“住在这儿,我心里踏实,有任何突发情况,我都能立刻顶上去”。

董甲庆的身上有一股韧劲,2023年才进入水产加工行业的他,为了真正摸透产品,主动申请到工厂一线,从原料进场开始,全程学习和掌握工作流程。如今,他已经成了业务娴熟的“老把式”,并将严谨的操作规程总结为便于执行的准则。例如,在原料进场的源头把控上,他就总结出了“一看、二闻、三尝、四检测”的四步法则:“看,就是观察鱼的状态,是否过于兴奋或者过于萎靡,还要观察鱼的外表有没有损伤、色泽是否正常;闻,就是注意鱼是否有异味;尝,这一步要随机抽取样品清蒸后试吃,看看是否有土腥味或者怪味;最后,再对原料抽样进行细菌、重金属等重要生化指标的检测。”这套繁琐的流程,在他看来,是必须坚守的底线。

在董甲庆的带领下,基地的发展蹄疾步稳。落户一年来,从附近各村招来的工人逐步掌握了工作技能,工厂的加工能力稳步上升。“现在是淡季,每天加工量大概有1万斤。”董甲庆介绍,“但基地的实际产能已经达到了每天3万斤以上,公司的招牌产品,如大白鱼、鱼头等,都已投产。”

从一名行业新人成长为独当一面的基地负责人,董甲庆没有豪言壮语,只有默默耕耘。“水产加工虽然看起来并不难,但要做好也不容易,要有把每一件小事都做好的决心和能力。”这句朴实的话语,正是他作为一名共产党员责任担当的最好写照。

记者手记

“鱼安”

这组稿子令我印象最深的是三个截然不同的画面,它们串联起了一条鱼从水中到餐桌的完整旅程。

第一个画面,是陈见那部24小时不离身的电话。在黄陂、蔡甸的塘口,这部电话是养殖户的“定心丸”。深夜铃声一响,他披衣就走,因为“鱼塘不等人”。那一脚踩进泥潭里的胶鞋,丈量出了一名党员科技工作者服务“三农”的深度。

第二个画面,是宋建紧盯的水质监测屏。在五七七东方基地,传统的“靠经验”已被精准的“数字喂养”取

代。更难能可贵的是他对实习学子的严厉与温情,那是党员“传帮带”的生动实践,让科技的薪火有了传人。

第三个画面,是董甲庆那一口“尝咸淡”的专注。在金福万嘉的加工车间,他将严谨的操作规程总结为便于执行的准则,把住了食品安全的关口。为了这份安心,他“以厂为家”,诠释了什么是党员的先锋模范作用。

从陈见的“泥点”,到宋建的“数据”,再到董甲庆的“味觉”,这三个看似毫不相关的细节,实则有着共同的内核——那就是共产党员的初心与使命。他们

一个在产业链的前端保供给,一个在中端推科技,一个在末端守安全。

我想,老百姓餐桌上的那碗鱼汤之所以鲜美,不仅因为食材的优良,更因为这漫长的“鱼鲜接力”中,有一群人在默默守护。他们或许没有惊天动地的壮举,却用最朴实的行动证明:党员的担当,既在经纬地的科技攻关里,也在这一口咸淡的较真中。这,就是最动人的烟火气,也是最厚重的党员底色。

(贾蓓)