

《台州特色伴手礼》系列报道

火遍全国的跳跳鱼 为何没带来实质性效益?

关键是其鱼干的传统加工方式很难改变

本报记者章韵文/摄

它是传说中南宋皇帝赵昀赐名“御膳白玉羹”中的一道食材,是鲁迅散文《故乡》中闰土捉的海边跳跳鱼,也曾因央视《舌尖上的中国2》而全国闻名,它就是跳跳鱼。2020年,三门敢为先农业专业合作社的跳跳鱼干货礼盒,被评为台州伴手礼。

有“海中人参”之誉

敢为先合作社的负责人金治利介绍,跳跳鱼主要生活在我国东南沿海的一些滩涂上,栖息于河口咸淡水水域和近岸滩涂的低潮区,是一种珍贵鱼种。台州人也叫它“弹胡”,是一种高蛋白、低脂肪,高维生素的食品。

按三门传统习俗,产妇坐月子时,娘家必备跳跳鱼干,有滋补功效和催乳作用,对小孩子也有非常好的补钙功效。此外,跳跳鱼有滋阴壮阳、美容养颜之功效,在东南亚被誉为“海中人参”。

跳跳鱼最富传奇色彩,则是皇帝赐名的故事。据说南宋末年,宋兵兵败,皇帝赵昀和群臣逃到一个岛上,向一渔户讨饭吃。渔户的渔网里,只有几条跳跳鱼,渔户便把跳跳鱼连豆腐一起放在冷水锅里烧煮。烧熟后,渔民掀开锅盖却不见鱼踪影,误以为鱼逃走,直到进餐时,才发现鱼钻藏在豆腐块里。赵昀吃后觉得此菜鲜美异常,再听说了渔民描述,一时兴起,赐名“御膳白玉羹”。

跳跳鱼“出去难”

金治利说,原本跳跳鱼只是在三门当地比较受欢迎,2014年因为《舌尖上的中国2》,跳跳鱼一下子被全国人民所熟知。那段时间,在上海海鲜市场卖海鲜的人两个月就能卖以往一年跳跳鱼的数量。

每年的4月份,新鲜的跳跳鱼大量上市。过了这个季节,大部分的跳跳鱼一般都会被制作成跳跳鱼干。刚刚捕获的新鲜跳跳鱼,先将其穿成串,再用麦秸或稻草点燃烘烤,烤到鱼皮变黑变焦,鱼肉熟透,鱼香四溢,经过三四天的太阳暴晒,直到晒干晒硬。此时,跳跳鱼跟新鲜跳跳鱼吃起来味道已经大不一样,具有后者所不具备的独特鲜味和香味。三门人喜欢用跳跳鱼干烧汤,其味妙不可言。跳跳鱼也经常用来煮面条、炒面、炒年糕等。

“跳跳鱼干在跳跳鱼整体销售中占70%以上,因为经过麦秸或稻草点烘烤,有一股烟熏的焦味,外地的消费者对此口感有疑虑。”金治利说,这也导致三门销往外地的海鲜大礼包中,大家都不要而同地会放些鳗鱼干,不但成本比跳跳鱼干低,也降低了遭客户异议的风险。而事实上,跳跳鱼干在烹饪后,几乎不会再有烟熏味。“换句话说,跳跳鱼火遍了全国,但没有给我们三门当地带来实质性的经济效益。”

传统加工方式需改变

“跳跳鱼干货礼盒能被评为



图为跳跳鱼干。

台州伴手礼,自然是开心的。”金治利说,评选伴手礼是为了更好地让产品走出去,但要让跳跳鱼真正走向全国,面临着很多的困难,最为关键的是传统加工方式很难改变。

据了解,目前市场上所有的跳跳鱼干都是从散户手中收购来的,没有一家是自行生产的。

“散户都是钓到跳跳鱼后,直接在家门口或者墙角烤制。没法企业化标准化地生产,生产车间不可能用明火去烤制,这涉及到安全生产问题,这也直接导致跳跳鱼干没法进行QS认证,只能作为预包装的土特产进行销售,更无法赋予品牌、广告等,再加之烟熏味及外形不够美观,造成销售的局限性。”金治利说。

那是否可以创新加工方式,使口感适应更广大的消费者,也符合标准化地企业生产方式呢?

“曾经动过念头,但目前来讲,操作的可能不大。”金治利说,三门是浙江省最大的海洋养殖基地,却没有一家海产品深加工企业。这是很奇怪的现象,也直接导致去年年初疫情爆发后,三门海鲜销售告急。

如果三门有海洋深加工企业,当时完全可以将一些海鲜加工后再出售。“三门很多海鲜经营者不缺资金,缺的是海鲜深加工的技术。跳跳鱼的传统加工方式在三门已深入人心,要改变方式并不容易,需要长时间的筹谋和规划,也需要相关部门的引导和指导。”金治利说。

进口食材“日配”有难度

我市部分餐厅 下架进口肉类

本报讯(记者李寒阳)“请问肥牛是卖完了还是下架了?”1月17日晚,在市区一火锅店,市民张女士发现,店里的进口牛肉已全面停售。服务员表示,受疫情影响,该店的进口牛肉类菜品现已无法实现每日配货,故暂时下架其中的大部分种类。

国内外疫情依旧严峻,进口产品的产能、产量都受到一定影响,肉类、海鲜等进口食材的到货周期往往要超过3个月。餐厅的进口食材大多不便库存,需要“日配”,部分供不应求的餐厅便下架了店内的进口肉类。

西餐、日料等外国菜系在中国一直有着庞大的消费市场,在一家家外国餐厅开业的同时,一大批的进口生鲜则走进了中国百姓的厨房并被端上餐桌。

随着“进口生鲜食品上检测出新病毒”等消息传出,老百姓逐渐对进口食材产生了抵触情绪。虽然部分餐

厅的进口生鲜供不应求,但对于有囤货能力的进口超市而言,顾客的购买情绪低落成了他们的烦恼。

“我们目前减少了冻品的进口,一方面因为目前销量减少,库存有所积压,另一方面是因为对进口冻品的检测提高了成本。”宁波保税区进口商品直销中心(台州店)负责人林福元表示,从正规渠道进口的冻品需要经过严格、全面的检测,到达各商超、店铺后还将进行二次复测,保证其安全性。

对于部分餐厅的进口食材因“日配”难而下架的问题,林福元认为,超市囤货、餐厅缺货,两者应该加强合作,共度难关。

“大型连锁餐厅往往有内部进口供应部门或合作的供应商,当他们的货物紧缺时,可以找寻当地可靠的生鲜超市进行战略合作,保证菜品能持续供应。”林福元说。

受冷空气影响

大葱和辣椒价格上涨明显

本报讯(记者章韵)在我市,大葱和小米椒的食用量虽然不大,但也是日常饮食中的一味调料。然而最近,大葱价格跳跃式上涨,小米椒的价格也比肉价,让很多市民大呼吃不起。

“买了2根大葱,花了2元多钱。”近日,市民张女士说,往日里到菜市场买菜,老板总会额外塞上几根免费的葱,可现在没了,老板说送不起。“送不了就只能买,葱竟然要每斤14元,让我有些接受不了。”

张女士说,她退休后帮女儿照顾孩子,每天操持着一大家子的饭菜,对菜价涨跌是了如指掌。从去年至今,好多农产品的价格都创造了几年来的最高纪录,从猪肉、羊肉、牛肉等肉类,到玉米、小麦、大豆等粮食,再到大家日常需求的葱、姜、蒜等,价格轮番涨了个遍。“最让人难以接受的便是葱和小米椒,葱从免费送到14元每斤,小米椒从原先的七八元每斤涨到了35元

每斤,比猪肉还贵。”昨日,记者走访我市多个农贸市场。多个摊位的老板表示,自去年以来,菜价确实都有所上涨,只是有些涨幅不明显,有些涨幅比较大。“葱和小米椒的价格疯涨是因为近期冷空气影响,天气太冷,都冻死了。量少了,价格自然就贵了。葱价现在有所回落,10元每斤。”

椒江永安亭菜场的摊主王女士说,原本葱就两三元一斤,一斤一大捆,消费者来买菜,送几棵葱也不见得有啥,还能讨个好感,增加再次光临的几率。但现在太贵了,有些消费者就买三四元钱的菜,如果再送几根葱,不但没赚钱,还倒亏。“虽然葱、小米椒的价格涨了好多倍,但对于我们,利润没涨。就像葱,我们进价9元每斤,卖10元每斤。本来就涨了那么多,如果我们再加很多利润,就更卖不出去,毕竟葱并非必需品。”



集聚小微企业 助推产业升级

近年来,温岭通过建设特色产业小微园,不断优化小微园区生产配套服务、生活配套服务、政策咨询服务、人才科技服务等功能,引导小微企业集聚发展,助推产业转型升级。目前温岭已建成投运小微园51个,厂房面积320万平方米以上,入驻企业1200余家,2020年实现产值50亿元以上,使小微园区成为大众创业、万众创新的“摇篮”。图为1月17日,温岭市大溪镇沙岸小微园区,乾丰泵业有限公司工人正在组装水泵。
本报通讯员刘振清摄



荸荠丰收,农户忙采收

时下正是荸荠采收季节。连日来,在黄岩区院桥镇前后宅、店头等村的田地里,随处可见种植户挖荸荠的繁忙景象。荸荠是该镇的特色农产品,今年该镇1000多亩荸荠喜获丰收,亩产可达5000斤,预计亩均收入2万元以上。图为1月13日,上桥洋村种植户洋福正在田间采收荸荠。
本报通讯员金曼春摄



紫菜养殖效益大增

1月17日,临海上盘镇穿焦山码头,养殖户正在将刚收割的新鲜紫菜打包出售。据了解,2020年我市各海域紫菜养殖效益普遍大增,亩产值超过万元。养殖户介绍,年关临近,鲜紫菜批发价比上年同期上涨一倍多,至每公斤3.5元以上。
本报记者王有献摄

台州侨企纷纷推出暖心举措,鼓励外地员工留台州过年

“请您留在台州过个幸福年”

本报讯(记者沈海珠)“请您留在台州,过个幸福年。”最近几天,一封致在台州务工人员倡议书刷爆了朋友圈。

因国内多地出现散发病例和局部聚集性疫情,疫情防控形势依然严峻,为最大限度降低外来员工春节集中返乡带来的不确定因素影响,同时做好稳就业、保产业工作,我市组织开展“我在台州过大年”活动,以“九个一”暖心举措鼓励外来员工留在台州过年。

“昨天召开员工大会后,我们制定并发布了非台州籍员工留台政策,没想到今天就有五六十名非台州籍员工表达了留台过年的意愿,预计再过几天报名人数将达到100多名。”1月15日,浙江信鑫实业有限公司总裁殷作杭说,他们率先响应,出台了一系列暖心举措,花“真金白银”鼓励和支持台州外地员工留台过年。

信鑫实业是台州知名侨资企业,从事汽车零部件生产,现有300多名员工,其中非台州籍员工占六成以

上。为最大限度降低集中返乡带来的疫情不确定因素影响,鼓励外来员工留在台州过年,在春节期间,信鑫实业为留台过年的外地员工免费提供吃住并发放1000元过年红包。

“我们计划在农历腊月廿五或廿六放假,除夕夜安排员工吃年夜饭,正月初二开始安排留台的外来员工在台州各大名胜景点旅游。由于公司订单较多,预计会提前复工复产,员工在春节期间上班的,我们会按照国家规定发放加班工资。年后,我们会

根据疫情防控情况,分批次安排员工返乡探亲,探亲假为期一周并报销往返路费。”殷作杭说。

因为侨资企业境外业务往来较多,对国内外疫情形势有更深的体会,除了信鑫实业,台州市其他侨企也纷纷出台非台州籍员工留台政策,比如恒勃控股股份有限公司、浙江颐顿机电有限公司、浙江澳川液压器材股份有限公司等侨企,均出资补贴每位留在台州过年的外来员工,鼓励他们在台州过年。

“春节期间在在在岗过年,既能减少人员流动带来的疫情风险,同时也能缓解节后企业的招工生产压力,我们希望企业能从物质和精神方面做好准备,让更多的员工知道,留台州过年,一样可以过个好年。”台州市侨联副主席黄巧巧说。

路桥扎实开展冷链食品企业“三服务”

本报讯(记者章韵 通讯员孙予思)“进口冷链食品和其它食品要分区存放和售卖,防止交叉感染风险。”日前,路桥区市场监督管理局工作人员在某羊肉馆就进口冷链食品规范存放进行指导,并督促经营户严格落实“三证一码”防疫措施,不购买无检验检疫证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品。

据了解,针对目前路桥区部分冷链食品企业还未严格落实“三证一码”,对进口冷链食品存储、销售不够规范,对进口冷链疫情防控的意识不够到位等问题,自1月5日起,路桥区市场监管局开展为期2个月的冷链食品企业“三服务”活动,通过拉网式走访、规范式指导,确保进口冷链食品“全受控、无遗

漏”闭环管理落实到位。“‘三服务’活动旨在指导帮助基层、企业、群众解决冷链食品工作中的实际问题。”路桥区市场监管局的执法人员说,主要包含五个方面的指导,即服务指导冷链食品信息上尽上“浙冷链”;服务指导进口冷链食品应人尽入集中监管仓;服务指导冷链食品企业应查尽查规范要求;鼓励

引导社会各方力量应用尽用“浙冷链”系统;服务指导各地应处处物防突发事件。

为确保此次“三服务”出实效,该局设立进口冷链食品“三服务”物防工作专班,抽调精干力量组成实体化办公室开展集中办公。截至目前,该局共出动执法人员431人次,检查生产经营单位902家次,责令整改40家次,立案查处4起。路桥区入“浙冷链”主体368家,累计溯源码赋码2.7万余张,入库数5万余张,出库数1.2万余张。