

# 九江加州鲈“游上”央视

- 九江创新举措探索培育优质新种鱼，推动加州鲈产业高质量发展
- 今天九江举办加州鲈产业论坛，邀请专家为加州鲈产业链发展支招

继3月9日登上央视后，九江加州鲈产业将再次成为媒体关注的焦点——3月17日，首届中国加州鲈产业链年会暨第四届中国加州鲈产业论坛华南站在九江鱼花产业园区内举行。

实际上，九江镇引入加州鲈养殖已有36年，近年更通过“所地”合作，加大鲈鱼种苗养殖技术攻关等举措，推动加州鲈产业高质量发展。



看着又大又肥的加州鲈鱼，潘佳雄喜笑颜开。

## 每天上亿尾鱼苗 从九江游向全国各地

加州鲈是中国最具成长性水产养殖品种之一，2020年养殖产量超过50万吨，并在全国形成星火燎原之势。在消费端，它现在更是进入每个百姓家庭，摇身一变成为“酸菜鲈鱼”风靡全球，可以说它是淡水养殖品种里的一匹“黑马”，未来最有潜力发展为百万吨级品种之一。而由它延伸的整条产业链包括种苗、饲料、动保、养殖、流通、零售、餐饮等环节，也随着它的发展而成长和受益。可以预见，整条产业链未来还将有更大的发展空间。

首届中国加州鲈产业链年会为何选址九江？实际上，九江镇1984年引入加州鲈养殖，并对鱼苗进行自主孵化，至今已有36年。九江在孵化、培育、养殖、营养、病害防治、物流配送、产学研等各环节始终处于行业领先地位，在佛山市内逐渐带动了顺德、高明、三水等地的部分镇街形成

养殖集聚区。

据统计，2019年九江镇加州鲈种苗孵化培育量约占全国60%，是全国加州鲈种苗繁育中心；物流配送量日均400吨以上，约占全市的60%以上，占全省的50%以上，是全国加州鲈集散中心。

目前，九江镇水产养殖面积达3.44万亩，水产养殖年产量超10万吨，是全国加州鲈养殖主产区之一。近年年均淡水养殖总产值超14亿元，每天都有上亿尾鱼苗从这里游向全国各地。

在今天举办的第四届中国加州鲈产业论坛华南站上，中国工程院院士刘少军等一批行业“大咖”全面直面加州鲈产业链的发展机遇和痛点，共同探讨2021年包括种苗、饲料、养殖、动保、流通、零售、加工、餐饮等全产业链各环节的发展策略，为促进乡村振兴助力。

## 加大技术攻关 九江养殖业引央媒关注

3月9日，一则《九江加州鲈为全国探索培育优质新种鱼》的新闻登上中央广播电视总台财经频道，聚焦九江加大鲈鱼种苗养殖技术攻关，破解农业芯片“卡脖子”难题。

报道中提到，从2020年开始，九江与中国水产科学研究院珠江水产研究所合作，再次启动加州鲈良种选育的工作，在“优鲈1号”基础上，培育出“快大型、抗病毒”的新一代种鱼，目标是生产周期普遍缩短两成以上，鱼苗平均存活率从65%提升至85%。

据介绍，近年九江加州鲈产业发展已经进入了快车道，但很多制约产业长远健康发展的也逐渐凸显。例如在种苗培育方面，目前大部分鲈鱼苗产自九江镇内的家庭作坊式小苗场，缺乏规范化的系统选育。

在乡村振兴大背景下，如何实现九江淡水鱼产业的健康发展？佛山一龙头农业企业负责人、九江养殖户潘佳雄认为，要尽快规范行业，制定标准，输出优质产品与技术。为此，他带领佛山市吉裕润达渔业科技有限公司，与珠江水产研究所加强合作，运用高科技手段，系统地选育更加优质的加州鲈，为行业提供优质的种鱼资源。

为推动鱼苗产业高质量发展，九江镇以创新方式，建立紧密的“所地”合作。早在去年6月，九江镇就启动创建省级现代农业产业园，并携手珠江水产研究所共同筹建现代农业产业研究院。省级现代农业产业园建成后，将传统培育鱼苗技术与现代先进技术相结合，培养更多优良品种的鱼苗，让九江鱼苗科研成果就地转化，进一步打响九江鱼花品牌。

特写

## “所地”合作 养出优质加州鲈

春日早晨，九江养殖户潘佳雄穿上防水背带裤，踩进半米深的鱼塘里，拉起大网开始捕捞加州鲈鱼。看着网里扑腾不停的大鲈鱼，潘佳雄随手捉起一条捧在手中，眼神充满喜悦，就像艺术家在欣赏自己的作品。

像很多九江人一样，潘佳雄家里从太公开始就以养鱼为生。但在老一辈养殖户眼里，养四大家鱼更加“有着数”，养加州鲈则是一种“冒险”，而以潘佳雄为代表的年轻一代就敢于“冒险”。经过多年的探索，加上中国水产科学研究院珠江水产研究所的技术支持，他们逐渐打开了加州鲈鱼的市场。随着省级现代农业产业园项目的落地，九江的淡水鱼养殖产业将迎来新的春天。

2001年，潘佳雄正式成为养殖户。由于沿袭了父辈传统的养殖技术，塘里放养的品种只限于青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼等传统四大家鱼。

近几年，不少鱼场纷纷养起了加州鲈鱼，并取得了高于预期的市场效益。但养殖户都清楚，养殖加州鲈鱼技术难度高，风险也更大。尽管如此，潘佳雄还是下定决心改变现状，紧跟市场需求，试养加州鲈鱼。

对于普通养殖户来说，要养出有市场竞争力的加州鲈，并不是一件容易的事。潘佳雄首先买了不少关于养殖的书籍，每天都在网上查阅养殖技术资料，购买了先进的化验分析仪器，并向有经验的同行学习，邀请珠江水产研究所的专家前来指导。可喜的是，潘佳雄投产第一年就养出了优质的加州鲈。

潘佳雄表示，鱼场与珠江水产研究所合作，选育出了快大型、抗病毒的优良品种，再通过代际繁殖，不断择优培育，“我们在不使用化学激素和抗生素培养的情况下，实现了加州鲈生长期比以往缩短一个月左右，而且抽检的样品各项指标远高于市场标准。”

目前，潘佳雄的鱼场总投入3000多万元，现有优质加州鲈种鱼3万多尾，年产鱼苗约3亿尾，市场前景非常可观。

文/图 珠江时报记者 何万里

## 南海美食联合采访团走进九江日日新酒楼

# 鱼生薄如纸 吃前先“捞起”

近日，南海区餐饮协会联合多个媒体组成南海美食联合采访团，来到九江日日新酒楼。这家做九江传统菜的老字号酒楼位于儒林一小对面，已有25年历史。

“做菜，一定要做别人没有的菜！”日日新的掌舵人是中国烹饪大师林国晖，一直致力研究和传承九江传统菜。这次他首先为采访团带来了一道经典菜式——九江鱼生。

与顺德人吃鱼生不同，九江人吃鱼生吃的是一种“和味”，而且吃前一定要大家一起捞一捞，边捞还要边说：“捞起捞起，捞到风生水起！”

林国晖带来的这道九江鱼生共配备14道配菜，包括炸芋丝、炸粉丝、花生米、朝天椒、咸橄榄、薄脆、葱丝、姜丝、洋葱、蒜片、芥头、头菜丝、白萝卜丝、柠檬叶丝。而制作鱼生的材料，林国晖选用瘦过身的一字皖鱼，并在5%-8%的盐水中

连续吊两次水。切生鱼片时，他先将刀磨得锋利，然后用推刀法将白色鱼肉一片片推切，每片的厚度不到1毫米，还能透光。接着，他按照一定的顺序，将配菜一道道加入鱼生中，并加入生油、盐、胡椒等调料。最后，大家拿起筷子一起捞匀，这道九江鱼生就做好了。记者品尝后发现，薄如纸片的鱼生片配合14道配菜食用，味道鲜美可口，令人十分难忘。

春天一定要吃鱼，林国晖继续为大家带来一道香煎苏丹鱼。他介绍，这道菜式选用从马来西亚引进的淡水鱼，鱼要选用10斤左右，肚皮瓷白色最好，肥美少刺。然后将处理好的苏丹鱼混合陈皮、胡椒、酱汁，腌制一晚，再上油锅煎至金黄色即可，这样煎制的苏丹鱼口感胜过蒸煮。

记者轻咬一口，陈皮和胡椒的味道瞬间充满整个口腔，鱼皮酥脆可口，鱼肉滑嫩鲜甜，唇齿留香。

还有一道九江传统蒸排骨。可别小瞧了这道蒸排骨，食客们品尝后纷纷表示：“从没吃过这个味道的蒸排骨！”一口下去，香味四溢，口感十分特别。

林国晖介绍，这道蒸排骨制作时，先取新鲜排骨斩成小块，再加入面豉、蒜蓉、豆豉、冰梅酱等调味料，然后蒸熟。吃上一块，嫩滑的排骨配合特制的酱汁，多种味道瞬间混合，绽放在味蕾间，让人食指大动。林国晖说，这种蒸排骨的做法是最传统的九江味，“最好用牙签叉着吃，与九江双蒸酒更是绝配。”

文/珠江时报记者 王方亚  
图/珠江时报记者 刘贝娜

扫码一下

看精彩视频



切好的鱼生薄如纸片，晶莹剔透。

林国晖展示捞好的鱼生。

桂城义工联召开第五届会员代表大会

## 瞄准5大方向 推动志愿服务发展

珠江时报讯(记者/丁当 通讯员/张晓茹)3月16日，佛山市南海区桂城义工工作者(志愿者)联合会(下称“桂城义工联”)召开第五届会员代表大会，选举出新一届理事会监事会成员。此外，桂城义工联将启动5年计划，并启动桂城志愿服务15周年系列活动，扩大阵地覆盖面，继续推动桂城志愿服务发展。

现场举行了理事会选举投票仪式，邱美娟连任桂城义工联会长，易兴华、王慧芳、邵冰雪当选为桂城义工联第五届理事会副会长。

过去4年，桂城义工联围绕“社会治理”“非户籍常住人口融入”“乡村振兴”“精准扶贫”“关爱青少年”等5大民生热点规划设计，发布了9个志愿服务项目，动员更多市民和社会力量，通过志愿服务形式参与桂城重点工作，促进志愿服务和创新社会治理的有机结合，打造共建共治共享生态体系。此外，桂城义工联依托志愿者学院开展人才、组织培育工作，专业化水平不断提升。桂城志愿服务不仅在省、市、区各级的评优评先中屡获嘉奖，也曾受邀在全国性的志愿服务论坛上分享桂城经验。

未来5年，桂城志愿服务将朝着5大方向发展：强化组织政治意识，提高政治站位，以新时代文明实践为方向，弘扬志愿精神；围绕街道中心工作，做好基层服务，将服务资源下沉基层社区，打造志愿服务品牌社区、品牌站点；加强桂城街道志愿服务人才培育，充分发挥桂城志愿者学院平台作用，支持大学生就业、定向输送志愿服务人才；打造桂城志愿服务信息发布与检索的综合性平台，构建桂城志愿者福利体系；持续推动“全民义工”的局面，扩大阵地覆盖面，营造更广泛、更深入的桂城关爱氛围。

2021年，桂城义工联将启动桂城志愿服务15周年系列活动，以15周年的感恩表彰、志愿者学院开学启动协同者培育计划、桂城志愿服务信息平台启用、桂城志愿服务影像征集活动以及桂城志愿服务15周年主题展览等形式，呈现桂城的志愿服务成果。

桂城团委副书记张若晴表示，桂城志愿服务事业仍然任重道远，期待第五届理事会可以延续第四届理事会的优秀品质，汇聚爱的洪流，传承桂城志愿文明，打造“常态化、专业化、制度化、品牌化”的桂城志愿服务新格局，在新时代、新契机下，有新的担当，做出新的成绩。

## 佛山保协去年受理 保险类投诉434件

珠江时报讯(记者/李春妹 通讯员/刘莹莹)记者近日从佛山市保险行业协会获悉，2020年该协会共接到保险类纠纷咨询及投诉476件，其中受理投诉434件，处置成功210件，受理调解42件，调解成功28件。

一直以来，佛山市保险行业协会积极靠前服务，设置了协会保险纠纷调解处置专业委员会，主要受理保险消费者提出的合同纠纷和服务纠纷。其中，调委会设有上门、电话、传真、网站、微信公众号、省保协信访转件、保险公司、消委会、媒体(电台)以及法院“诉调对接”等全方位的保险投诉受理机制。

另外，佛山市保险行业协会还积极参与道路交通事故损害赔偿纠纷一体化处理工作，派出12名专职人民调解员，分别在4个中心7个调解点驻点为道路交通事故当事人提供调解服务，把矛盾纠纷化解在事故发生的最近端。2020年，四区一体化中心共有效受理道路交通事故纠纷4572件，调解成功2854件，成功率为62.4%，调解涉案金额约1.59亿元。