

东山亲营村..

『头水紫菜真水』



出海采收



分工协作



卸船待运



天然晾晒



装盘加工



满载而归

“一二!抬!”上午11时,烈日当空,乌礁湾的海岸边传来紫菜采收工人们的阵阵口号声。眼下正是采收紫菜的好时节。连日来,东山岛西埔镇亲营村的头水紫菜进入了收割旺季,当地上千名群众一同上阵,与海风潮沙进行一场劳动竞赛。

“早上4点多钟,我们赶在退潮时就出海采收紫菜了,从五六点回到岸边后,就开始一刻不停地卸船装车运输,重复操作六七个小时才结束。”采收紫菜的工人沈贵平说道。

沈贵平和另一名同伴站在满载紫菜的船只上,他们先将一根根布满紫菜的细竹条挂到担子上,一担大概挂着十来根长约1.7米的细竹条,每

一担都重达百来斤,两名工人一块儿使劲将一担吸满海水的鲜紫菜卸船装车。一天下来,如此反复来回数十趟,每八担一车,装车完毕便载往加工场,进行装盘、烘烤风干、筛选包装。

岸边采收紫菜的渔民们三五成群地分散于各个角落紧张作业,有的负责卸船装车运输,有的负责清洗、晾晒,耳边传来的不仅有辛勤劳作的口号声,还有充满丰收喜悦的谈笑声。

一排排晾晒架在沙滩上依序排列,一条条成熟的紫菜挂在架上,空气中弥漫着海水与紫菜混合的清新气味。这时采收下的紫菜被称为“头水紫菜”,所谓“头水紫菜”中的“头水”是指第一水。“头”在闽南语中有第一、最早等意思。因此若紫菜

有等级之分,那“头水紫菜”便是最高级、最优等。

“‘头水紫菜’的收割期大概十来天,今天是我们第五天,我们就已经接到了不少订单。”亲营村村党支部书记、养殖户潘石山说,“据我了解,我们的客户将紫菜放在电商平台上市出售,也是刚上架就被抢购一空。”

“这亲营村的‘头水紫菜’究竟好在哪里?”记者不禁发出疑问。

“亲营紫菜已荣获国家地理标志证明商标,因此我们村也被称为东山岛‘紫菜第一村’。”据潘石山介绍,紫菜的养殖条件相当苛刻,水温、水深、水质、风浪也是很讲究的。东山岛是旅游海岛,海洋环境保持良好。再加上东山海域辽阔,为

中国四大天然深水港之一,海域辽阔、海水清澈、气候、盐度适宜以及丰富的洋流运动,造就了品质最佳的紫菜。

而亲营村的紫菜采用的是全浮动筏式养殖,又有别于其他地区滩涂养殖,可避免滩涂养殖的紫菜易受岸边环境影响易腐烂变质的情况,这使得亲营“头水紫菜”在全国各地紫菜中具有数一数二的好品质。

除了优越的地理环境及独特的养殖方式,亲营村还有一大法宝,那就是传统的上法丰工艺。亲营村党支部村书记潘坤生带着我们来到自家的加工厂参观。走进紫菜加工厂,7名女工分成两组围坐在一大筐新鲜的紫菜边负责装盘,以

便之后烘干成某饼形状。装好的紫菜盘越垒越高,女工们也慢慢从坐着变成站着,装盘女工潘惠英说:“我们从早上8点工作到下午3点,连续7小时,除了轮流吃午饭基本没有休息。”

这时,边上的烘烤机里冒出热气,原来是紫菜饼出炉了。记者解下一小块放进嘴里,不禁感叹:“这是加调味料了吗?”优质食材加上古法烘培使得“头水紫菜”的鲜甜得到了完整的保留。

潘坤生介绍道,“亲营村目前有紫菜养殖户85家,大部分养殖户都有自己的加工厂,因此渔民出海采收的紫菜一上岸即被拉往加工厂迅速处理,所以紫菜原料鲜度好,加工及时,故味道保持纯正。”一方水土养一方人。在东山岛这片广袤的海

域里,丰饶的物产不仅给人们带来舌尖上的美味,也带给东山儿女们生生不息的期盼。

这个位于东山岛东南端的小村庄,村风朴实优良,村民勤劳肯干。村党支部根据“国经产业抓党建,抓好党建促发展”的工作思路,着力培育“党建引领强产业、打造‘海上田园’”党建品牌,狠抓基层服务型党组织建设,带领群众大力发展紫菜养殖等海上养殖特色产业,致力破解村民在规划用海、陆上加工场地建设及创新亲营紫菜产品牌效应提高产品价值的三大瓶颈,促进党建和产业融合,走出一条美丽乡村建设、村民就地致富的乡村振兴新路子。

◎摄影 游斐渊 撰文 闫皓