

发展城郊多功能休闲渔业

——前景看好

随着我国人民生活水平的不断提高,民众对生活的需求已不再局限于吃饱穿好。所以欣赏大自然美丽的山水风光和休闲放松的特色观光旅游已越来越受民众的喜爱。特别是长期居住在城市民众,更喜爱能够朝至暮归的城郊多功能休闲渔业,而这也给养殖企业提高经营效益带来了机遇。所以,发展城郊多功能休闲渔业的前景看好。为此笔者根据近年来的实践参与,介绍功能性休闲渔业的基本条件与项目设置。供有条件的地方参考应用。

一、发展城郊多功能休闲渔业的基本条件

发展城郊多功能休闲渔业不是只要有鱼塘就能进行,而是应具备以下几个条件。

1. 交通便利、通讯发达 便捷的交通是发展城郊多功能休闲渔业的首要条件,因为一般都市民众大多平时比较忙,利用双休日或节假日去城郊休闲度假,大多是带老携幼举家行动,所以时间比较紧张,一般都恨不得一下子就到目的地,谁也不愿意把时间浪费在无任何乐趣的出行路上。所以便捷的交通就显得十分重要。交通方便主要是指有便捷的城郊公交车和畅通的交通道路。此外发达的通讯也很重要,以便利游客随时与外界进行通讯联系。

2. 有好的休闲环境 休闲环境主要是指有较好的自然环境和提供的服务环境。一般进行休闲渔业的养殖企业最好是坐落在风景优美、自然山水风光较好的地方。使游客一进入休闲地就立刻有置身于大自然的感觉。再就是服务环境,如有便捷、卫生的厕所,有明显的指示标志和随时可以休息的坐椅等。

3. 有具特点的地方文化 一些城郊可抓住当地的历史和人文文化特点进行有效挖掘,进行整理后有效地融入到休闲项目中,以增加项目的文化内涵。

4. 有相当的经营规模 城郊多功能休闲渔业应具有一定的经营规模,一般水产养殖面积应不少于100亩,且要求池塘规范,场内道路平整。有条件的堤面应铺上沙石或水泥块,道路两边应栽种些低矮的绿化植物,使人无论是晴天还是雨天都能行走,切忌晴天一身灰、雨天一身泥,给游客留下不好的印象。

5. 较完备的休闲设施和服务质量 既是休闲渔

业,就应在突出渔业特点的基础上完善休闲设施,如吃、住、看、玩和休息等等。还应培训一批有素质、有技能的服务人员,使游客能乘兴而来,满意而去。

二、城郊多功能休闲渔业的具体项目与作用

实践证明,单一的休闲项目是很难满足各类游客需求的,所以城郊休闲渔业应避免单一,而须突出精巧多功能的特点。

1. 垂钓休闲 垂钓是休闲渔业的主导项目,垂钓休闲不但适合中老年人也适合青少年。由于垂钓不但可享受专注静待的养性、与鱼斗智的乐趣,鱼儿上钩的满足,更有研究鱼趣与钓技竞赛的成就感。所以垂钓休闲几乎是都市人节假日休闲的首选。但要真正满足人们对垂钓休闲的需求,还应在鱼塘的结构、钓台的设置、鱼类的多样性和周到的服务上狠下工夫。

2. 观光休闲 一个具有相当规模的休闲渔庄,更应有独特的观光性,使长期生活在高楼林立的都市人有一种回到大自然和原生态环境的感觉。休闲渔业的观光项目有场景观光、鱼类观赏、传统捕捞观赏(如鸬鹚捕鱼、渔夫潜水捕鱼等表演)、龟鳖鉴赏等。

3. 娱乐休闲 娱乐休闲也是多功能休闲渔业不可或缺的项目之一,一般有棋牌娱乐、歌舞娱乐、放风筝娱乐和传统民俗娱乐等。

4. 青少年科普教育 除各种休闲项目,还可以设置一些适合青少年教育的科普项目,如各种水生生物品种的展示和知识教育及渔家生活历史等科普教育。

5. 渔家生活体验休闲 渔家生活体验是都市游客特别是青少年喜欢的休闲项目,如投饵体验、采摘体验、捕鱼体验、上厨体验、收割体验等。

6. 产品宣传功能 在进行休闲项目的同时,也能使自己的主导产品得以展示和宣传,如杭州萧山湘湖生态鳖养殖场利用自己在湘湖旅游区域内的独特优势,在搞好龟鳖养殖的同时大搞休闲渔业,并通过休闲来带动主导产品的品牌宣传,使主导产品的价格比原来提高5倍,取得了十分可观的经济效益。

三、发展城郊多功能休闲渔业的注意事项

有条件的地方发展城郊多功能休闲渔业的效果已在许多地方体现出来,但也出现了一些问题,所以要

煲 鱼 汤 食 补

鱼肉中富含DHA(二十二碳六烯酸)和EPA(二十碳五烯酸),可以促进大脑的发育,有健脑益智的作用。鱼汤作为餐桌上的一道美味,除味道鲜美、营养丰富以外,还有强身健体的滋补作用。要想煲出味美、色鲜、营养价值高的鱼汤,需掌握如下技巧。

一、鱼汤煲制的一般技巧

具体掌握“四要”:

首先是“火候控制要适当”:火候得当,鲜香物质才能尽可能溶解出来,使熬

出的鱼汤色清、味美。火候以汤面沸腾程度为准,切忌大火急煮,让汤汁大滚大沸,避免鱼肉中的蛋白质分子运动激烈使汤汁浑浊。需要以滚煮方式调理的鱼汤也应根据需求以大火滚沸,再以中火或小火煮熟,使调料和汤汁味融即可。

其次是“时间掌握要恰当”:煲鱼汤一般在1小时左右即可。因为汤里的营养物质主要来自氨基酸类,加热时间过长,会产生新的物质,营养反而被破坏。

第三是“原料搭配要合理”:需长时间炖煮的鱼汤,一些耐煮的根茎类蔬菜如莴笋、冬瓜、红萝卜、芦笋等和鱼肉类要同时放入时,宜切大块;需要加入一些嫩叶类蔬菜时,可在起锅前加入,以保持汤品原料成熟度一致。

第四是“调料加放要适度”:煲鱼汤放调料要恰如其分,一般放调料比其他汤类要少,这样才能保持原汁原味,否则汤便失去了食材原有的鲜香味。譬如在煲鱼汤时,若需放入酱油起味,忌过早过多地放入,以免汤味变酸,颜色发黑变暗;放盐需要在出锅前调味即可,切记不要过早放盐,过早地放盐不但不能增加味觉,反而会使鱼肉蛋白质凝固,不易溶解,从而使汤色发暗,浓度不够。

能增加味觉,反而会使鱼肉蛋白质凝固,不易溶解,从而使汤色发暗,浓度不够。

二、几种鱼汤的煲制方法

【芝麻黑豆泥鳅汤】此汤滋补脾胃,暖中益气,解毒消炎,利小便,能起减肥美容的作用。

原料及调料:泥鳅500克,黑豆30克,黑芝麻60克;味精,精盐各适量。

煲制方法:黑豆、芝麻洗净待用;泥鳅放冷水锅内,加盖,加热烫死,然后取出,洗净,沥干水分后,去内脏及鳃,下油锅稍煎黄,铲起备用;把全部用料放入锅内,加清水适量,大火煮沸后,再用文火续炖至黑豆烂熟时,放入精盐、味精调味即成。

【番茄鲈鱼汤】此汤可以补五脏和脾胃,润肤美容。

原料及调料:鲈鱼1尾,番茄3个,蛤蜊50克,香菜1棵,姜丝蒜末各少许;精盐适量,白糖1小匙,黄酒1大匙,鸡精1/4小匙。

煲制方法:鲈鱼宰杀处理干净去头、剔骨洗净,切片,用黄酒、姜丝、少许精盐腌渍去除腥味;其他原料洗净,将番茄切小块,香菜切碎待用;锅入2大匙色拉油烧至四成热,下入蒜末,番茄炒出汁,倒入适量清水煮沸,下入其他原料及调料煮至汤汁见浓入味即可。

【鱼头豆腐汤】可以减肥健体、祛风补脑、益气和中、活血消肿、生津解毒。

原料及调料:鳊鱼头1个,豆腐500克,西兰花30克;绍酒2大匙,枸杞10粒;生姜3块,精盐适量,味精1/2小匙,白糖1/3小匙。

煲制方法:把鱼头切开洗净,除鳃去淤血。豆腐切块,西兰花洗净切小朵待用;放油和姜片在锅内;把鱼头爆香。在容器中将枸杞浸于绍酒中30分钟,倒入鱼头中浸渍;再放4碗水,然后放豆腐及其他原料,煮1小时左右,放入剩余调料煮至入味即可。

河南洛阳师范学院生命科学系 陈万光 郭黛健
邮编 471022

想搞好城郊多功能休闲渔业应注意以下一些事项:

1. 安全 安全是开展城郊多功能休闲渔业的重中之重,特别是垂钓和观赏鱼深水池塘的防护设施一定要按国家有关乡村旅游的安全标准进行,并在一些有不安全因素的地方设置提示标志。餐饮食品也应达到有关规定的卫生标准。此外,要求开展城郊多功能休闲渔业的单位或附近设有医疗点等。

2. 合法 开展城郊多功能休闲渔业的项目一定要

合法经营,绝对禁止黄、赌和一些不利于社会稳定和游客身心健康的项目出现。

3. 因地制宜、科学设置 开展城郊多功能休闲渔业一定要因地制宜,切忌不切实际盲目上马。有条件的也应按实际条件逐步发展,经营项目应因地制宜,科学设置。

浙江杭州龟鳖研究所 赵春光
邮编 311201