

# 福建粤海饲料：优质饲料生产助力水产养殖高质量发展

本报讯（方楚楚 方圆 通讯员：林凌峰）福建粤海饲料有限公司是广东粤海饲料集团在福建省投资的首家专业研发、生产和销售高档水产配合饲料的现代化企业，于2012年入驻陈岱镇竹港工业园。粤海饲料产品以其高科技、高品质在饲料行业中享有盛誉，是云霄县新联会会员企业。

4月16日，记者走进福建粤海饲料有限公司的生产车间看到，9条自动化流水生产线正开足马力高速运转，一台台机械手快速而精准地操作，一袋袋饲料在这里完成华丽的“转身”，随后装车发往全国各地。

云霄县新的社会阶层人士联谊会副会长、福建粤海饲料有限公司高级顾问郑真龙说：“福建粤海一期加上二期的生产线达到九条，还预留了两条。目前是属于水产饲料销售淡季，一个月产量满负荷可以达到1万吨左右，每天300吨左右。这种水产饲料会随着季节的变化而变化，五到十月是高峰期，高峰期一天有300~400多吨，一个月能达到1.1~1.2万吨的产量，满负荷生产的一个月可以达到2万吨。”

作为云霄县新联会副会长企业，福建粤海饲料有限公司的主导产品包括“粤海牌”“海佳牌”“海轩牌”对虾配合饲料、大黄鱼配合饲料、海水鱼配合饲料、蛙类配合饲料和淡水鱼配合饲料等系列产品，以及“粤海牌”对虾种苗、水产生物药品等，其产品销售以福建市场为主，辐射粤东、浙南等地市场。

郑真龙说，按照我们的发展，今年会达到9到10万吨的产能。我们的发展目标是尽可能在三到五年

内发展到满负荷，也就是18到20万吨，产值达到十个亿，这是我们奋斗的目标。

作为国家高新技术企业，福建粤海饲料重视新产品和新技术的研发与应用。公司建立了省级技术研发中心及多个研发试验基地，拥有专业的研发团队，并与多所高校开展产学研合作，力求在“软实力+硬技术”方面取得优势，打造一流的饲料品牌。目前，公司已拥有专职研发人员44人，拥有57项专利。

郑真龙介绍道：“每一年我们会根据市场的发展状况进行一些抗病毒产品的研发，想办法提高养殖户的养殖效益，在研发中思考怎么加大他们养殖的成功率、健康程度，让养殖户的鱼长得更快更健康是我们追求的目标。粤海未来的发展，就是瞄准低蛋白、高营养的发展思路，我们要把粤海产品的质量做到行业第一，行业领先水平。”

郑真龙告诉记者，我县高效优质的营商环境让企业的发展得到了有力的保障。他表示，福建粤海饲料有限公司作为“云霄县新联会实践创新基地”，企业先后荣获福建省科技小巨人领军企业和福建省农业产业化重点龙头企业等荣誉。企业不断做大做强，公司落户云霄5年后便主动追加投资1.2亿元启动二期项目建设，从招商引资的“回头客”变成“回头客”。他说：“当地政府是非常关心我们的，了解到有什么困难就会主动帮我们解决，我们第一期发展了三四年，就以8万吨的产能达到满负荷了。我们准备扩大规模，当地领导知道后，马上和我们集团进行深度沟通，又追加了1.2个亿投资第二期，更加坚定了福建

粤海在云霄县发展的信心。”

近年来，县委统战部认真贯彻落实省委、市委、县委决策部署，坚持把优化营商环境作为高质量发展的有力抓手，大力推动民营经济健康发展，充分发挥统战资源优势，开展了一系列扶企服务举措，为新的社会阶层人士织密工作联系网络，积极引导新的社会阶层人士立足自身优势，为我县经济高质量发展增添“新”动力。

郑真龙说道：“自从我们企业加入‘新联会’后，‘新联会’经常组织一些交流活动，我们云霄本地的企业也经常互相走动，另外‘新联会’每个季度还会组织企业家到隔壁县城进行交流走访，我觉得这些活动对我们企业有非常大的启发帮助，能让企业家听到不同的管理经验和思路。”

未来，福建粤海将以促进水产养殖业可持续发展为己任，力争用3~5年时间，依靠科技创新实现企业转型升级和高质量发展，打造福建地区乃至中国一流的水产饲料企业。



## 五一云霄逛吃攻略 | 在云霄吃一天能胖几斤？

漳山云水，吃食丰富，在云霄，每一口都是对美食的极致追求，每一餐，都是对幸福的热烈拥抱。

猜一猜，来到山水俱佳的云霄县，吃一天能胖几斤？

### 早上

#### 水晶粿



水晶粿由上等地瓜粉制作成皮，鱼露、猪油、油炸葱头等汁料调拌切碎的萝卜丝、虾米、竹笋等主料，翻炒入味裹入皮中，捏制成三角形，故民间又称它为“三角楼”，整齐摆放在蒸屉中笼蒸至熟，掀盖雾气起，朦胧中水晶粿姑娘们头戴金黄帽子，摆着最舒服的姿势，明艳动人。入口，皮薄却带着韧性，质地柔软、内陷丰富、味鲜可口。

#### 米梭

闽南人常言道“好吃不过水晶饺子”，说的便是米梭了。作为云霄历史悠久的民间小吃，深受老少喜爱，形似却又区别于福州小吃金包银，其晶莹剔透的外皮由木薯粉、地瓜粉做成，软中带着嚼劲，舒适爽口，包着虾仁、猪肉、萝卜、卷心菜等馅料，一口下去，香气溢满整个口腔，整个胃顿时得到了安抚。刚出锅的米梭是极烫手却也是最好吃的，用保鲜袋装着热腾腾的米梭，个头正好地镶进大茶杯中，撑开袋子，加入喜欢的调料，就可以“味溜——味溜——”开吃咯！

### 中午

#### 水面



说起云霄的水面，那可是云霄的特色美味佳肴。和好面粉，用赶面棍子做的扁扁的、长长的片状，然后用切面刀切成条形，放入水里煮，捞起配上蒜头油、葱头油，加些手工肉圆、肉卷，现在有的还加海鲜、猪内脏等，再加入事先熬制好的高汤，那味道可真是好极了。

#### 熟食三剑客

筵肠、肉管（五香）、肉干几乎是云霄每个熟食摊上的必卖品，且各家老板手艺可以相似但做出来的味道不会一样。筵肠口感软嫩，可以做出来趁热乎劲儿吃，也可放在通风处，待成干食用别具一番风味，而肉管则外酥里嫩，切块食用，沾醋极美味。肉干更是嚼劲十足，每嚼一口都在口中回汁。作为熟食三剑客，每当过节祭神，它们必定出场，已是老少咸宜、离不开的家乡美食。

### 下午茶

#### 花生酥糖

花生酥糖别名“隔壁响”，在云霄已有百年历史，因质地清脆，香酥可口，咬上一口隔壁都可能听见其声音而得名。隔壁响的制作过程十分考验功夫，需要制作者力量与智慧的结合。完成复杂的工序制作而成后，切分成块也是个力气活，此时的手法要极为麻利，手腕施力将花生搅拌均匀，稍稍延迟整锅便凝固变硬。趁热尝一块刚出锅的隔

壁响，勾起了多少云霄人味蕾上的童年记忆，一进嘴满口香甜、越嚼越香，着实让人停不住嘴。

#### 胡椒饼

云霄百年老店“老德记”的经典之作，延续老祖宗的手艺，从配料到烘焙都是纯手工制作，真材实料，不懈可击。在精面粉中加入猪油、胡椒粉、白砂糖、芝麻，食材在老师傅灵活的指尖均匀地合成面团，一捻一压一切，犹如猴哥拔毛一吹吹出一花果山的猴哥一般，一个个成粒状的小面团在老师傅的指挥下井然有序、整齐划一地在烤盘里列起了队形，在烤箱的加温下，面团们一个个惬意地伸着懒腰，舒展自己的身体。烤箱飘出了浓郁的芝麻混合着胡椒那令人欲罢不能的香气。出炉后的胡椒饼色泽金黄，口感酥酥油润、香甜适口，是茶余饭后的休闲食品的不二选择。

### 晚上

#### 将军山烧窑鸡

从调料到垒窑，无不渗透着工匠精神。精选本土嫩鸡整理、洗净、晾干，在腹腔内填入蒜肉、白糖、酱油等佐料，并在土鸡表皮上抹匀由生抽、沙茶酱、绍酒调和的酱汁，将鸡头、颈、脚都转到鸡腹腔内整理好，静置半个小时让佐料与土鸡共唱灵魂交响曲，接着用锡箔纸将土鸡密不透风地包裹起来，投入用瓦片或干土块垒起来的烘窑中，以柴火加温烧瓦，待瓦片变红，便用砂子将整个窑掩埋，用火后瓦土的余温来焖熟，半小时后，待鸡的香味破窑而出，小心翼翼地拨开沙堆瓦片，一掏出烧窑鸡，浓郁的香气扑鼻而来，身心早已缴械投降，鸡肉色泽金黄，令人食指大动，夹一筷子，肉质鲜嫩，滋味别致，当之无愧的一道色香味俱全、人生不可错过的名肴。

#### 煎（蚝煎）

云霄人喜欢接地气地叫它“煎”，新鲜的蚝仔与鸭蛋君情投意合、

心心相印，共谱美食神曲。饱满的鲜蚝肉与切碎的包菜、精瘦肉混合配以地瓜粉和打散的鸭蛋，调和酱油、盐、胡椒粉等酱汁，加水均匀搅拌，铺于油滋滋作响的平底锅中，时机成熟来个完美后空翻，待两面色泽金黄，起锅装盘，蚝肉恰到好处地夹杂在柔软的蛋花之中，一口下去，外酥内软、油而不腻、鲜嫩多汁、美味无比。

### 夜宵

#### 菜头粿

它是萝卜与米粉浆舞了一曲探戈的结晶。萝卜去皮洗净刨丝，切碎的香菇、瘦肉、虾肉和匀胡椒粉、味精、盐等佐料一起，于锅中翻炒，香气起，倒入米粉浆中水乳相融，这番功夫活儿，稀稠度至关重要。蒸笼早已铺好白蒸布等候许久，稳稳地兜住它们，吹着蒸汽哄其入睡，待粿发硬成块状颜色乳白便可起锅，切块置于锅中油炸金黄，沾醋或番茄酱、甜辣酱即可食用，外焦里嫩、油而不腻、香而不甜，令人回味。

#### 浮枣



由陈岱人首创的浮枣历史可以追溯到六十年前，也叫它“陈岱蚝哆”。循着浓浓的香气来到小摊前，映入眼帘的可不就是这圆鼓鼓、黄澄澄的家伙，十足的配料让你大饱眼福，鲜蚝、猪肉搭配葱、尖米粉等调料混合均匀，舀起调好的料填进磨具放入油锅之中，如枣般在油锅里上下沉浮、翻滚人生，待色泽金黄便可捞起沥干，酥脆可口，合理的荤素搭配令其肉香中透着一抹清香，味蕾大呼过瘾。

（文：谢榕 图：张文森 李金文）