

## 首日捕鱼2.5万公斤

# 一张网“拉”出丰收喜乐

本报讯 (记者 钱志益) 寓意“年年有余”的青鱼是武进人春节餐桌上不可或缺的美味。眼下,又到了一年中青鱼最肥美的时节,我区特色农副产品——戴溪青鱼迎来丰收季。12月23日,戴溪青鱼最大养殖基地——洛阳南苑家庭农场进入并塘收获期,首日共收获近2.5万公斤青鱼。

早上8:00,记者来到南苑家庭农场,只见捕鱼师傅们已经在鱼塘上吆喝开了。大家拉开大网,不停拉动手中的网绳。随着渔网慢慢收起,网内的大鱼不时跃出水面,水花四溅,一片欢腾。农场负责人杨福兴告诉记者,一条青鱼从鱼苗长到五六公斤,至少需要4年的时间。今年受高温天气影响,青鱼长势不错,但也有部分夭折,预计年产量约9万公斤。“戴溪青鱼的特点是条形瘦长。看,这条鱼足足有7.5公斤!今年鱼价应该能跟往年持平。”杨福兴高兴地说。

青鱼是四大家鱼之首,又名螺蛳青,肉质细嫩鲜美,蛋白质含量超过鸡肉,是淡水鱼中的上品。

73岁的杨福兴跟青鱼打了大半辈子交道,对其生长习性了如指掌。这两年,他不仅对基地进行了标准化改造,通过“三池两坝+循环利用”模式,实行养殖尾水净化,还探索创新养殖模式。“我们坚持用好水养好鱼,用好鱼造品牌。品质好的鱼关键是要选对饲料,我们的饲料要7000多元一吨。”杨福兴说。

冬季不仅是青鱼丰收季,也是青鱼干加工的好时节。杨福兴的儿媳张霞飞介绍,农场会从捕捞上来的青鱼中选用5公斤左右、品相好的来制作戴溪青鱼干。制作步骤如下:用盐涂抹鱼身,腌制4至5天后加以清洗,再将鱼放置阳光下晾晒一周左右,青鱼干就制成了。“我们已经试做了两年,线上线下同步销售。每条戴溪青鱼干都是真空包装,保质期也较长,可销往全国各地。”张霞飞说。

据统计,洛阳镇戴溪青鱼的养殖面积超过2000亩,年产量为100万公斤。戴溪青鱼是武进水产一张亮丽的名片,先后获农业部无公害产品、绿色食品认



证,获评常州市名牌产品、武进十大农家菜等荣誉,目前正在申报国家农产品地理标志认证。“接下来,我们将进一步加强与

相关高校和科研院所的产学研协作,提升原种保护、良种繁育、绿色生态养殖、精深加工等方面的技术水平,增强戴溪青鱼产业

竞争力,推动产业高质量发展,助推生态环境保护与农业经济发展良性互补。”区农业综合管理服务中心副主任黄桦说。



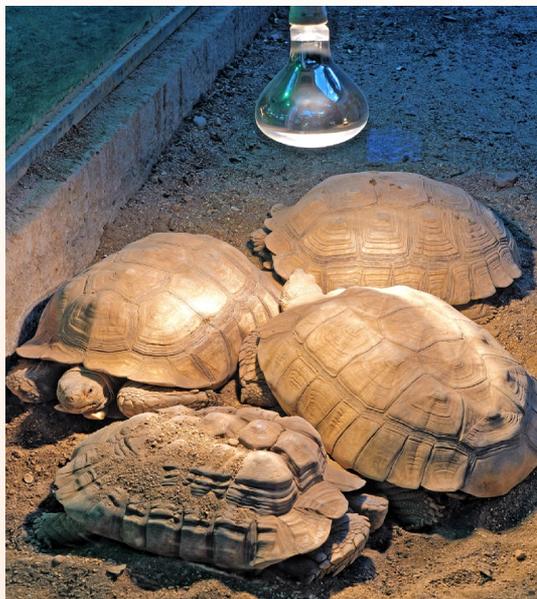
寒冬到来,江苏淹城野生动物世界的小动物们陆续开启防寒保暖模式。空调供暖、加装棉门帘、铺设垫料……饲养员们根据动物们各异的生活习性,精心打造了全方位过冬计划,采取相应的保暖御寒妙招,让大家都能暖暖和和地过冬。

大象馆外场,非洲象饲养员打扫了象舍,为大家伙们铺设了厚厚的羊草,既能食用,还可以作为温暖舒适的垫子。两栖爬行类是变温动物,温度变化影响着它们的生存和繁殖,为了让它们安全过冬,馆内24小时空调加热不间断,同时还在每一个独立玻璃展柜里放置浴霸灯单点加热。小动物幼儿园里,猴子、老虎宝宝们盖上毛毯、吹上空调、进了保温箱。热爱扎堆的环尾狐猴们彼此依偎着,场面十分温馨,园区为它们建了大小不一的小别墅,里面装有24小时开启的电暖箱。环尾狐猴觉得冷了,就会跑进暖房里享受暖气。

据悉,园区防寒保暖的主要对象为来自热带和温带地区的动物,包含非洲动物、热带鸟类动物、冷血动物和动物幼崽四大类。饲养员们还给有需要的动物们准备了富含脂肪、蛋白质等的高热量食物,全方位提高它们的身体抗寒能力。

## 动物世界暖意融融 萌物过冬“各有一套”

□ 记者 蒋雯



## 武进法院执行有力度 百名工人讨回欠薪

本报讯 (记者 谢丽娟) 凛冽冬日,武进法院执行局内暖意满满。近百名工人拿到了拖欠已久的工资,大家向执行局工作人员表达着感谢,欢声笑语驱散了寒意。

此前,某酒店因经营不善被吊销证照,负责人涉刑事案件被判刑。受雇于该酒店的来自本地和贵州、安徽等多省的近百名工人长期被拖欠工资,当酒店“人去楼空”,大家的欠薪更是没了着落。

为帮工人讨回欠薪,执行局工作人员一方面与工人保持密切联系,耐心向他们解释执行程序和相关法规,及时反馈执行进度;另一方面,全力搜寻可供执行的财产,最终找到相应财产并进行扣划,将迟来的工资一一发放给了94名工人。“以为没有希望了,没想到竟然还能拿到工资。”“这下,能过个好年了!”工人们的权益得到了保障,一声声感谢也让执行局工作人员感到自己的辛苦有了回报。

脚入三尺泥土,方知民心温暖。下一步,武进法院将继续聚力保障民生,努力以执行力度提升民生温度,保障群众合法权益。

报料·求助·互动

微信号: wjrb2013  
热线: 86598222

NEWS