

在拥有全球重要农业文化遗产——“稻鱼共生”的青田,华侨金岳品脱下西装当农民的创业故事折射出绿色农产品的地理标识意义——

稻米成“网红” 田鱼出“国门”

□ 记者 黄俊剑 通讯员 金豪丽

“一水护田将绿绕,两山排闥送青来。”在青田县方山乡大猫田村,夏风吹动碧绿的稻浪,稻田里田鱼自由自在地游动,不远处,一群白鹭翩翩而飞,不时落在水田觅食。“多美的画面啊,我从法国回来当了11年农民,就是为了这种感觉。”57岁的金岳品站在他的第三个稻鱼养殖基地前,因眼前“稻鱼之恋”的和谐一幕而感叹。

以稻护鱼,以鱼养稻,青田稻鱼共生系统有着1300多年历史。2005年,“稻鱼共生”系统被列入全球重要农业文化遗产。如今“有水的地方就有鱼,家家户户门口有水塘,房前屋后都养鱼。”稻田生“金”,金岳品种出的黑米每斤可卖到80元,田鱼则可卖到每斤60元,尽管价格高,但还是供不应求。

不做华侨做“农民”

“到国外转了一大圈,我最终还是脱下西装,回来当起了‘泥腿子’。当时家里人都反对,但我自己知道,这就是我要做的事。”金岳品说,家乡的青山绿水,其实是一座“富矿”,这是他回来的理由。

金岳品是“侨三代”,他的爷爷辈就带着石雕远赴法国谋生。1978年,16岁的金岳品也跟着叔伯来到了法国巴黎,从刷盘子干起,一步步当上了大厨,几年后还开了自己的中餐馆。生意好的时候,一个月能赚四五万欧元。

2007年,金岳品回乡探亲,发现阔别30年的家乡变了。虽然出现了漂亮的洋楼,宽敞的公路,但是地荒了,鱼塘干了,记忆中成片的稻田不见了。“年轻人都出了国,没人愿意再当农民。”那一刻,金岳品心里不是滋味。

迈进家门,放下行李,老父亲从门前的池子里捞起一尾红田鱼。“就是父亲这个熟悉举动,勾起了我的尘封记忆。”金岳品说,记忆中最美好的季节是每年的九月、十月,水稻丰收了,放了一年的田鱼也差不多长到六七两,村里举行隆重的“尝新饭”仪式。

“稻田养鱼,这可是世界农业文化遗产啊,祖祖辈辈传下来的,绝不能在我们这一代人手里失传。”品尝着美味的田鱼,金岳品决定留下来。2008年初,不顾所有人反对,45岁的他从法国回来,投身“稻田养鱼”事业。

开始几年,因为不懂技术,金岳品亏



了不少钱。于是,他到各个村落向老农请教,自费前往上海学习稻鱼共生技术。学成归来后,所有问题便迎刃而解了,他在几年间就成了稻田养鱼的“土专家”。

“这个田埂的垒法,也是有讲究的,不能用水泥砌,因为田鱼有拱泥的习惯,用水泥会伤了田鱼。为了田鱼健康成长,我宁可自己麻烦一点,不时地维护。”走在青石、泥草垒砌的田埂上,金岳品如数家珍。他自豪地说:“我们这里的水稻比其他地方的秆壮穗大,这就是田鱼的功劳,因为田鱼,我们种田不用化肥,完全原生态。”

带动村民一起致富

“做任何产品都要先有自己的品牌和商标。”金岳品注册了“方源田鱼干”“二都方山生态米”等商标,还与几位农户成立了方源田鱼养殖专业合作社。

2011年,金岳品又通过土地流转从村民手中承包了50亩稻田,建立了2000平方米的田鱼育苗基地和40多亩的稻田养鱼基地,并发动周边的农民一起投入到稻田养鱼,开始了抱团发展。

在金岳品的带动下,周边80多户农民加入了他的队伍,以“合作社+基地+农户”的模式发展稻田养鱼。如今,村民每人月收入都超过15000元。由于声名远播,金岳品的稻鱼种养基地还成为了交流学习的示范基地。

今年,合作社的田鱼基地培育出田鱼苗近10000公斤,到目前已卖出4500多公斤。同时,合作社的稻田里,红米、紫米等精品大米也是大丰收,产品供不应求。

“通过合作社的平台,我们的原生态品牌打出去了,我们的销路也不愁了。”金岳品对田鱼养殖的前景充满信心。

“现在我的品牌白米30元一斤,黑米80元一斤,田鱼干300多元一斤,根本不愁销路,只要产品一亮相各地的农博会,就会被热捧。”按照金岳品摸索出的稻鱼共生最大承载量,每亩田鱼能收100斤,稻米能收400公斤,不算节省的人工,一亩地收入在万元以上。自此,许多农民追着要入社,要学稻鱼共生新法。

前几天,方山乡红色田园产业联盟成立,金岳品作为党员,在承诺书签下了自己的名字。“今后我更要扛起责任,在村里当好领路人,维护稻鱼共生系统的正统性,做红色产业的引领者。”

让田鱼“游”出国门

2014年6月,联合国粮食及农业组织官员Warren Oling来到方山,实地考察金岳品的基地时,为“稻鱼共生系统”的生态价值点赞。四个月后,金岳品远赴泰国,从联合国粮农组织领回了“世界模范农民”的奖牌。

获得这一殊荣后,金岳品觉得身上的担子也越来越重,他心头的“田园梦”也越来越清晰。当年曾经批评他回国做“农民”的大哥终于承认:“还是你的路走得对。”不少欧洲回来的华侨乡亲也都纷纷表达了合作、投资的意向。

2016年,金岳品将一条养了40多年,重达26斤的“田鱼王”带到了省农博会,引来很多人围观,这是他的活田鱼第一次“出远门”。为了让“田鱼王”安全到杭州,金岳品还特意买了氧气袋和500斤水一同带进城。

“田鱼还可以游得更远,游向海外。”利用青田华侨遍布世界各地的优势,贴上“世遗”标签的青田田鱼在国外也是供不应求。借助农业文化遗产的品牌,金岳品的稻鱼有机鱼在欧洲市场很是抢手,现在每周都要发货。他们的田鱼已经成为欧洲中餐馆的招牌菜。

从田里捕捞上来,小心地把300多条田鱼装进带有氧气泵的货车里,然后运往上海机场。两天后,它们就会抵达西班牙首都马德里的超市里。金岳品说,田鱼作为观赏鱼运到国外是论条卖的,还成为外国人饲养的观赏鱼,每条四五十欧元。不仅如此,华侨们回乡探亲,第一件事就是找田鱼,买田鱼干,准备带到国外,以解乡愁。

今年,金岳品开起了“鱼家乐”,外带销售鲜活田鱼、田鱼干、农家酒等土特产品,对于未来,他信心满满:“我们为自己田鱼干进行了QS认证,经过认证后,就可以真正走出国门了。”

新闻回放:

早在2005年6月,时任浙江省委书记的习近平就针对青田稻鱼共生系统入选全球重要农业文化遗产保护试点作出批示,要求“关注此唯一入选世界农业遗产项目,勿使其失传。”

——摘自2015年11月24日《农民日报》

新闻+

“稻鱼共生”是丽水本土的一种独特生态农业模式,2005年入选首批“全球重要农业文化遗产”。目前,丽水“稻田养鱼”面积达8万亩,标准化稻田养鱼基地3.5万亩,初步形成了从鱼苗繁育,稻田养鱼,鲜鱼销售,鱼干加工到鱼家乐观光旅游的完整产业链。



社会主义
核心
价值观

富强
民主
文明
和谐

自由
平等

公正
法治

爱国
敬业

诚信
友善

值班编委
总编辑 吴祥柱
副总编辑 邓其锋 崔 瑾
编委委员 范宁华 蓝 燕
一版编辑 孙 蕾