

# 即墨淡水鱼“游”上广州餐桌

## 宋化泉水库鱼进“健身房瘦身”60天 成为征服千里之外味蕾的美味佳肴

本报1月27日讯 1月25日下午2时,即墨区北安街道鱼小兴智能鲜养基地接到一张本地星级酒店的加急订单,要5条现捞的鲜活花鲢。养鱼人李师傅抄起大号网兜,动作娴熟,从清澈的净水池中一气捞出3条大鱼,每条都有十斤重。除了成为本地餐桌上的佳肴外,产自即墨区宋化泉水库的淡水鱼搭乘航班跨越千里,成为广州、北京等地餐厅的“常客”。一条来自北方水库的淡水鱼,凭什么能征服千里之外的味蕾?记者走进这片水土,探寻背后的“风味密码”。

### “保水渔业”养出天然好鱼

“咱这鱼的‘老家’,是即墨的饮用水源地,国家一级水库宋化泉水库。”基地负责人李姝介绍,为了保护水源地,并传承渔业发展,基地引入保水渔业。这是一种以改善水体质量为主要目的的渔业模式。它通过科学调控滤食性鱼类的种群数量,来抑制藻类过度繁殖、降低水体中的氮磷含量,从而实现水质净化与渔业生产的协同增效。

在中科院专业团队的指导下,项目依据生态容量科学投放不同种类的鱼苗。花鲢是“主力军”,搭配草鱼、鳊鱼、武昌鱼以及河虾等,这种“以水养鱼、以鱼养水”的生态模式完成了水源的优化。

鱼苗入水后,历经三到五年的自然生长,全靠摄食水库里的浮游生物与水草,是大自然一手“养”大的。广阔洁净的水源给鱼儿更多自由生长的空间,也使得鱼肉质紧实、鲜香清甜,并获得了有机认证。风味的根基,源于时间的沉淀。

### “游”进健身房60天“瘦身”

优异的“出身”只是第一步,决定这条鱼风味的,还有它“出厂”前必经的一场特殊旅程——为期60天的“吊水净



即墨淡水鱼“游”上广州餐桌。

养”。“淡水鱼的土腥味是个难题,解决这一难题正是我们的核心工艺。”李姝带领记者来到净养基地。眼前并非传统鱼塘,而是一个构建起机械化、自动化、智能化、数据化“四化一体”的管理体系的活水吊水池,池水清澈见底。为确保鱼有充足的活动空间,每格池养殖不超百条。

“吊水工艺在南方已颇为常见,但我们的做法不同。”李姝表示,山东淡水鱼土腥味本就较南方鱼轻,但为了追求极致口感,他们引入了这套工艺并进行了升级。与许多南方在原水域划区静养的做法不同,这里自建了一套独立的吊水系统,从“水”开始革新。

“水是我们专门‘养’好的活性水,含有特定的天然藻类和菌群,能让鱼在60天不进食的情况下,仍保持基础营养。”李姝介绍,在这套系统中,鱼通过持续的运动和新陈代谢,完成一场彻底的生理转变,消耗掉体内致腥物质和多余脂

肪。这个过程好比进健身房“瘦身”。60天后,鱼的体重会下降25%-30%。“你看这鱼,黑、亮、精神足!瘦身后肉质更紧实,口感鲜嫩,土腥味几乎消失。”李姝捞起一条鱼,鱼身沉甸甸,活力迸发。

记者看到,每个水池都配备了复杂的过滤与数字化管理系统。这是净养池的“眼睛”和“大脑”,对水温、溶氧、酸碱度、鱼的活跃度等数据实时监控,甚至每条鱼都能实现网格化精准管理。李姝介绍,这套最初南下取经学来的系统,经过改造升级后,如今已吸引了南方不少同行前来考察学习。

### 即墨淡水鱼全年销量40万斤

有了好出身与好的“瘦身”工艺,接下来便是接受市场的严苛检验。这些鱼正式入市时间不长,如何迅速打开局面,甚至游向远方?

“第一步,是与本地口碑好的餐厅建立合作。”李姝表示,食材终究要经得起品尝。鱼很快以实力证明了自己。合作餐厅反馈,其鱼肉紧实弹牙、毫无土腥、鲜味纯粹,无论是胶东传统的酱焖还是简单的清蒸,都能呈现惊艳风味,回头客络绎不绝。

口碑如涟漪般扩散。省内淄博、潍坊等地的餐饮客户专程驱车数百公里,前来基地考察、下单。真正的考验在于跳出区域,进入以注重食材本身鲜味的粤菜市场。“我们主动对接了粤菜大师。论食材之精,粤菜要求尤为苛刻。”李姝说,花鲢经大厨巧手,被演绎成精致的粤式风味。与此同时,基地与鲁菜大师合作,不断挖掘本土烹饪的潜力。就这样,即墨的淡水鱼“坐”着飞机,“游”上了广州、北京的餐桌。自2025年10月正式上线以来,月营业额已突破百万元,2025全年销量达40万斤。它成功跳出了普通养殖鱼按斤论价的传统模式,凭借独一无二的品质,实现了价值的飞跃。

在即墨区北安街道的发展蓝图里,这条鱼的意义远不止于盘中美味,更是一个驱动乡村整体振兴的新支点。北安街道以“一条鱼”为引,推动产业“接二连三”,构建起融合发展的生态圈。当地正依托宋化泉水库的优良生态,联动养殖基地,规划发展生态观光、渔事体验、科普研学等新业态。未来,游客不仅可品尝鲜美鱼宴,还能亲眼见证“人放天养”的水库生态与高科技的吊水净养过程,体验从“水中”到“盘中”的完整故事。这种“养—产—销—文旅体验”的全链条模式,打破了传统农业“靠天吃饭”、只卖原料的局限,形成了“一产奠基、二产增值、三产增效”的良性循环,为乡村产业注入了持久活力。

(青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 陈小川 摄影报道)

# “资本+片场+服务”助力短剧创精品走向全球

## 风华影视星光短剧扶持计划暨青岛星光岛海外片场启动发布会举行

本报1月27日讯 1月27日,风华影视星光短剧扶持计划暨青岛星光岛海外片场启动发布会在青岛西海岸新区星光岛举行,现场发布了《青岛西海岸新区网络微短剧高质量发展实施意见》,旨在抢抓微短剧产业发展新机遇,深挖区域影视产业优势,全域推动网络微短剧产业转型升级,培育新的经济增长点。

本次发布会由青岛西海岸新区工委宣传部、青岛西海岸新区影视产业发展中心指导,风华影视、北方微短剧影视基地主办,通过政企携手,以“专业拍摄阵地+重磅扶持政策”培育具有全国影响力的微短剧可持续产业生态,激活区域影视发展新活力。

现场重点发布了《实施意见》,明确了2026—2028未来三年西海岸新区微短剧产业在产业规模、内容质量、生态融合、品牌影响四个维度的发展目标。通过“创精品、扩产能、拓赛道、补链条、促融合、搭平台”六项措施,力求到2028年,西海岸新区培育形成2—3个功能完善的微短剧全产业链基地,集聚微短剧产业链企业30家以上,重点培育10家以上具有较强竞争力的骨干企业;年产微短剧400部以上,推出一批正能量、高流量的精品力作;全域化开放微短剧拍摄场景,推动“微短剧+”融合发展,打造“AI创作之都”;策划举办微短剧品牌活动,持续提升“影视之都”的影响力与美誉度。



启动仪式现场。西海岸新区供图

会上发布的风华影视星光短剧扶持计划引起行业嘉宾极大关注。该计划将由风华影视面向各厂牌、影视机构、制作平台、导演等主创设立亿元资金池,通过联合共创合作、精品版权项目合作、联合承制合作的形式,对落地青岛拍摄的优质短剧项目,提供专业的制片服务、丰富的影视资源配套,以及30%以上制作资金支持等政策,实现产业与商业的共赢。据了解,风华影视是海发集团重点打造的影视文化板块核心品牌,汇集东方影都影视产业园、青岛电影学院、海发

文化三大板块产业资源,是推动青岛“电影之都”建设的核心力量。

星光岛海外片场由风华影视与北方微短剧影视基地联合运营,定位为国内一流出海短剧实景拍摄地,片场以星光岛优质文旅资源为依托,聚合游艇会、星级酒店、酒吧街、国际学校、医院、滨海景区等资源,打造多处海外别墅和办公场景,针对出海短剧特殊需求整合服化道摄录美专业制片和食宿行生活制片资源,为出海短剧团队提供一站式服务。

发布会上,风华影视、北方微短剧影视基地与中文在线、风芒、容量短剧、融

创文化、古麦嘉禾、联影创艺、奇树有鱼万物应时、无糖文化、云想科技剧好看、同人星光、星川互娱等机构进行了合作签约,共同助推微短剧新质传播力、影响力,以精品内容展现当下中国的蓬勃生机与充沛活力。

为推动影视服务环境再升级,西海岸新区推出“青岛影视基地”线上服务小程序,第一批180处影视取景地已入库发布,此举将为影视企业和剧组提供线上线下一体化、专业化服务,助力其创作更多受全球观众喜爱的优质微短剧,进一步以微短剧推动释放文化、旅游等各领域消费潜力,以“新中式叙事”持续圈粉全球用户。

西海岸新区坐拥“山海岛滩湾”相融的独特风貌,拥有国内一流的影视工业基础、日趋完善的产业生态,更有着开放包容的城市品格,是微短剧产业发展的沃土。目前,西海岸新区微短剧产业已形成“两地引领、多点助力、全域推动”的发展格局。据不完全统计,自2024年以来,共有400多部微短剧作品在西海岸新区拍摄,《乘风而上的她》《一道爱情请慢用》《熊猫与你,滚滚而来!》《我的海蛎子男友》《呼唤春风伴我行》《今人不见古时月》等新区出品微短剧作品获评国家广播电视总局优秀剧目。

(青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 栾丕炜)