



采果、垂钓、野趣……

甲鱼山庄,惊艳的不只是甲鱼

【甲鱼山庄名片】

甲鱼山庄由鑫达种养专业合作社打造,成立于2012年12月28日,是集种植有机稻、果树、绿化苗木、放养鸡鸭、养殖甲鱼、小龙虾、四大家鱼和销售、垂钓、采摘、休闲观光于一体的合作组织。2016年,合作社的水产品被农业部认定为无公害农产品。

六载耕耘,变荒山为桃源

四月天,满目苍翠,雨后的空气中裹着植物独有的甜香。远处白云缭绕,群山如黛,目之所及,俨然一幅水墨画。甲鱼山庄内,苗木基地、果园、鱼塘、绿地一应俱全。沿着塘边步道前行,只见樱桃树枝头挂满红果,紫红的桑葚还沾着雾水,令人垂涎欲滴。几位慕名而来的游客顾不得雨天路滑,尽情地采摘起来,想必是收获颇丰,掩不住的欢喜雀跃。不经意回头,看到路边一树野生的树莓,猛然想起童年童趣,又添一丝惊喜。

除了樱桃、桑葚,庄园里还有枇杷、桃、李、蓝莓、石榴等近十个果树品种。采访中,庄主万永辉欣喜地告诉栏目组,果园试种的苹果树今年也开始挂果。很难想象,几年前,这里还是一片荒山野地。今年50岁的万永辉是甲鱼山庄的主人。打造甲鱼山庄前,万永辉做过农活、贩过木材,足迹遍布祖国大江南北。2012年,在浙江打工的万永辉瞄准养殖甲鱼的商机,果断回到家乡高桥创业。流转500余亩土地后,万永辉开始施展拳脚,他一边开垦荒山,一边开挖鱼塘。当年便引进2万多尾甲鱼苗开始饲养,又陆续引进果树苗和绿化苗木栽种。为了求取真经,万永辉多次赴华中农业大学等地学习考察。

六年的辛勤耕耘,荒山变果园,洼地变鱼塘,林地生态放养也初具规模;六年的呕心沥血,万永辉牵头成立的鑫达种养专业合作社,成为我市新型职业农民创业培训实训基地,已发展社员一百多名。今年,甲鱼山庄成为“咸宁市乡村旅游协会理事单位”。

●文/记者王奇峰 图/视频记者赵忠志

在咸安区高桥镇澄水洞村,昔日的500余亩荒山野地悄然之间变身为名为“甲鱼山庄”的生态农庄。23日,烟雨朦胧中,本报《香城味道》栏目组来到甲鱼山庄,顿时被这处世外桃源深深吸引。



不忘初心,吸引游客无数

140亩甲鱼观赏垂钓池、100亩稻田养虾、110亩观光采摘园……总占地500余亩,藏身于高桥131路口桂花园中的甲鱼山庄以甲鱼命名,自然是名符其实。这里的甲鱼采用绿色无公害养殖,在稻田里饲养一年多后,再放入池塘喂养,主要投喂鲜鱼、玉米、小麦、油饼等食料。

不吃饲料、吃鱼长大的甲鱼,肉质软滑,软糯味浓,汤汁浓郁,没有腥味。烟雨蒙蒙、斜风细雨中,尝过鲜美的甲鱼后,立于池塘边,呼吸着新鲜空气,望着眼前一汪净水,细细品味“养鱼先养水”、“好水养好鱼”的谚

语,不禁暗叹庄园主人的大智慧。

甲鱼的生长周期长,饲养成本高,每天光投喂一百多斤鲜鱼,都是一笔不少的开支。几年的付出,万永辉已累计投入300多万元。天道酬勤,去年下半年,甲鱼上市销往武汉、广州、深圳等地后,深受消费者青睐,如今,已成功打入武汉市28个高档小区。

甲鱼山庄,给人带来惊喜的绝不仅仅只有甲鱼。在这里,游客可以采摘新鲜的水果,可以垂钓,可以品尝农家饭,购买土特产,或者只是吹吹风、发发呆,也别有一番情趣。

万永辉为人朴实,待人热忱,开

园以来,宾客如云。“前阵子一位从武汉过来的游客,已经90岁高龄了,坚持要到林子里抽笋子。”万永辉告诉栏目组,虽然每天都很忙,但那天他专程陪了老人一整天,“看到他开心地笑,我特别欣慰,给别人带来欢乐的同时自己也收获到快乐,这不正是我创办庄园的初心吗?”

投资大,回报周期长,还可能面临天灾的冲击……采访中,栏目组深感到做农业的不易。在万永辉看来,要想做好农业,除了要有雄心,还要耐得住寂寞,吃得苦,这样才能走得稳,走得远。

甲鱼营养价值和药用价值

甲鱼俗称鳖、水鱼、团鱼和王八等,卵生爬行动物,水陆两栖生活。鳖肉味鲜美,营养丰富,有清热养阴,平肝熄风,软坚散结的效果。不仅是餐桌上的美味佳肴,而且是一种用途很广的滋补药品和中药材料。

甲鱼的营养价值:

甲鱼富含蛋白质、无机盐、维生素A、维生素B1、维生素B2、烟酸、碳水化合物、脂肪、多种氨基酸、不饱和脂肪酸、微量元素等营养元素,吃甲鱼能提高人体免疫功能,促进新陈代谢,增强人体的抗病能力,有养颜美

容和延缓衰老的作用,也是提高母乳质量、增强婴儿的免疫力及智力的滋补佳品。

甲鱼的膳食价值:

甲鱼肉具有鸡、鹿、牛、羊、猪5种肉的美味,故素有“美食五味肉”的美称。母甲鱼体厚尾巴短,甲裙厚,肉肥,味最美,尤以500多克重的母甲鱼为佳,公甲鱼则体薄尾巴长。

甲鱼的药用价值:

甲鱼浑身都是宝,鳖的头、甲、骨、肉、卵、胆、脂肪均可入药。甲鱼肉性平、味甘,归肝经,具有滋阴凉

血、补益调中、补肾健骨、散结消痞等作用,可防治身虚体弱、肝脾肿大、肺结核等症。

此外,龟甲富含骨胶原、蛋白质、脂肪、肽类和多种酶以及人体必需的多种微量元素。

甲鱼食用禁忌

甲鱼比较油腻,不宜进食过多,尤其是消化不良、孕妇及产后泄泻、失眠的人群不宜食用。

肝炎患者不宜食用甲鱼。甲鱼富含蛋白质,病人食用后不仅难以吸收,还会加重肝脏负担。

香报惊喜福利

福利专区

- 1.《香城味道》每期将设计互动话题,扫一扫右边的二维码,进香城都市报微信公众号参加互动拿大奖!
- 2.大家根据话题内容在下方留言回复,我们将在规定时间内选出留言排名第一的粉丝作为一等奖,其他奖项依次排序。
- 3.获奖的粉丝将收到香报君的回复,以收到后台回复为主,并以此作为兑奖凭证,到香城都市报或向店家出示即可领取奖品(或享受优惠)啦!



话题

说一说,你最难忘的吃甲鱼的经历吧!

- 一等奖1名:100个土鸡蛋
- 二等奖2名:50个土鸡蛋
- 三等奖3名:20个土鸡蛋
- 尝鲜奖10名:免费水果采摘