

海底庄稼麒麟菜

文海南日报记者 孙慧

新鲜的麒麟菜。 资料图

昌江黎族自治县海尾镇新港渔港,在白天,看起来平淡无奇。渔船停靠在港口,渔民忙着修补渔网、搬运渔货,在大太阳底下,海水波光粼粼,反射的光线让人不可直视,禁不住好奇,这片海水下面隐藏着一个什么样的世界?

等到深夜时分,海水在潮汐引力下逐步退去,月光照耀下,浅浅海水依稀可见大片摇曳的海藻,这片大面积的海藻是麒麟菜,是被人工养殖在近海海域的海藻,等待被收割。

麒麟菜,这种与中国古代神兽同名的海藻,发现历史悠久,具备较高的生态价值,能够改善海洋生态环境和维持生物多样性,又能被人类采摘食用或加工成保健食品原料,为此科研工作者称其为“海底庄稼”。



9月2日,昌江黎族自治县海尾镇,林兰在采摘麒麟菜。



9月2日,在昌江黎族自治县海尾镇,长在网格上的麒麟菜。

是很多当地居民家庭经济的主要来源。

自然面积退缩,亟待加强保护

野生的麒麟菜,依附于珊瑚礁或是海草床上生长,是海底生态系统中的重要一员。在海底自在摇曳的麒麟菜,是许多海虾、海胆等小型海洋生物的栖息地、觅食地。

2012年,海南省海洋与渔业科学院曾对我省麒麟菜自然保护区做过麒麟菜调查项目,发现海底下的麒麟菜群落间,有着丰富的伴生生物,包括斑纹围沙蚕、地中海巨亮钩虾、黄斑篮子鱼、白棘三列海胆等海洋生物,总共发现有33科50种海洋生物,形成了一个物种丰富、生物多样性极高的伴生生物群落。

“保护区成立后,一直没有特定的保护管理机构、人员和经费,对保护区内的野生麒麟菜保护力度不够。”邢敬宜介绍,由于日常工作缺失,加上周边渔民的保护意识淡漠,野生麒麟菜的保护一直跟不上来。

近年来,海南民间对于麒麟菜自然保护区需要调整保护的呼声一直不断。曾有省政协委员提出,文昌市的麒麟菜自然保护区保护资源已经退化,保护区的面积较大,难以开展有效保护,同时保护区的重点保护对象选择不够全面,应当保护的不仅是麒麟菜,珊瑚礁、海草床等特色热带海洋生物资源也应当列为重点保护对象。

民间呼声最后得到了回应。近日,省政府办公厅发布相关通知,明确海南麒麟菜省级自然保护区的范围和功能分区,保护区总面积总共有90平方公里,划分为核心区、缓冲区和实验区3个片区。通知中还提出,我省林业部门将加强麒麟菜省级自然保护区管理力度和资金投入,确保该自然保护区可持续发展,并与当地经济、社会和环境协调发展。

目前,我省林业部门已启动麒麟菜生态修复项目,并已在保护区内选址,即将开展麒麟菜生态修复保护与研究。■

本版图片除署名外由海南日报记者李天平摄

最早可追溯至《本草纲目》

中国人对于麒麟菜的最早记录,可追溯至明代时期,医药学家李时珍所著的《本草纲目》记载的“石花菜”,就已经注明这种海藻的食用性。清代,医学家赵学敏在《本草纲目拾遗》中以“麒麟菜”描述了海南岛的麒麟菜。

麒麟,是中国古代传说中的瑞兽,有着吉祥、长寿的寓意。麒麟菜是一种软骨质的热带海藻,基部是一个圆盘状的固着器,分支从底盘向外散乱扩展,上部突起密集,看起来确实与古人描绘的首形如龙、遍体鳞纹的麒麟有着异曲同工之处。也许,这也是古人将其称为“麒麟菜”的原因。

据铜鼓岭国家级自然保护区办公室主任邢敬宜介绍,麒麟菜是一种亚热带和热带海藻,在海洋中的分布主要以赤道为中心并向南北延伸,生长在珊瑚礁上。在中国,麒麟菜主要分布在海南岛、西沙群岛及台湾等亚热带、热带海域。

古人对于麒麟菜的最早认识是其具有食用性。《本草纲目拾遗》中写到:“麒麟菜,出海滨石上,亦如琼枝菜之类,琼州府海滨亦产。今人蔬食中多用之,煮食亦酥脆;又可煮化为膏,切片食。”

在20世纪80年代、90年代,海南的文昌、琼海等沿海市县一带,有着下海采摘麒麟菜的传统。后来,由于自然野生的麒麟菜逐步减少,而且人们意识到采摘麒麟菜,有可能会对珊瑚礁、海草床等生态系统造成破坏,开始采取措施保护麒麟菜。

1983年,当时还隶属于广东省的海南,在文昌、琼海设立麒麟菜自然资源保护区。后来,海南建省后,将文昌、琼海两个麒麟菜保护区合并,成立海南省麒麟菜自然保护区。

由于被禁止采摘,近年来,麒麟菜已经逐步转向人工栽培养殖,在琼海市的龙湾港、昌江县的海尾镇,都能找到麒麟菜养殖基地。

人工养殖的麒麟菜,产量大幅提升,让麒麟菜的用途也逐步拓展。古人食用麒麟菜,主要是认为麒麟菜有消痰清毒的保健作用。麒麟菜含有丰富的胶质,现代人除了把麒麟菜用来凉拌食用外,还可以煮成皮冻,加入布丁、冰淇淋、酸奶等甜品中食用。麒麟菜还被发现有很高的工业加工价值,是可以被用来提取卡拉胶,作为增稠剂、凝固剂、乳化剂、澄清剂等原料。

从自然采摘到人工养殖

昌江海尾镇海尾社区居民林兰,在一年当中最为期盼,也是最忙碌的季节是夏季的四五月份,那时候,她养殖在海港海域底下的麒麟菜进入了收获季节。待到潮汐落下,她要背着竹篓,带上钩子,下海采撷麒麟菜。

“我们这边一般收麒麟菜都是在四五月份,那时候的麒麟菜长势好,而且气温高,采摘回来后也好晾晒储存,然后卖给上门收购的山东老板。”林兰说,海尾镇大部分居民都有种植麒麟菜,每家每户种植两三亩不等,每亩产量可达到1吨以上,价格在每斤12元至15元,是当地人的主要收入来源。

野生麒麟菜,基本是依附在珊瑚礁或是海草床上生长,一般的近海海域几乎很难见到珊瑚礁。没有珊瑚礁作为托盘,当地人是如何种植麒麟菜的?

林兰带着海南日报记者来到海岸边,指着一堆水泥砌成的石架说:“这就是我们养殖麒麟菜的托盘,把麒麟菜的菜苗绑在这个石架上,再用渔网兜住,沉入海底就行了。麒麟菜会慢慢长出来,收获的时候我们把成熟的采摘下来,未成熟的幼苗就继续留下来长,采摘后的底盘根部也会继续长出麒麟菜来。”

这种水泥框单面网式养殖麒麟菜技术,是我省热带作物研究机构与海尾镇当地居民在生产实践中,共同研究出来的养殖模式。除此之外,麒麟菜养殖还有水下牵网式养殖、水泥框双面网式等养殖模式。这些养殖技术简易方便,把麒麟菜依附固定在水泥等托盘上,沉入海底后就等候生长,越是海水水质优良的近海、浅海,越适合养殖麒麟菜,麒麟菜的生长速度也更快。

“麒麟菜养殖比较简单,把幼苗放到海里后,偶尔去看下长势,用钩子翻下石架子,不要让石架子垒在一起,影响麒麟菜的长势。”林兰说,麒麟菜的养殖是纯天然的,不需要肥料,也不需要花费很多精力去管理。但是麒麟菜对于海水的水质要求很高,一般海水温度在20摄氏度最为合适,温度过高或过低,都会影响到麒麟菜生长。

有了简易、先进的养殖技术,我省的麒麟菜养殖产业迅速发展,仅是昌江海尾镇的麒麟菜养殖面积已约有5000亩,很多当地居民从渔业转型后,就开始种植麒麟菜,

9月2日,在昌江黎族自治县海尾镇附近海域,种植有麒麟菜的网格密密麻麻。

