



←即将出口日本的章雄鱼苗。



工人们正在加紧生产罗非鱼片。

从海南“走出去”的海产品

古代

海参干、蠔干、鱼翅、海螺、红鱼等

现代

罗非鱼及其制品、冻鲭鱼、冻鲱鱼、冻竹荚鱼、章雄鱼苗等

文字 | 邱江华  
制图 | 杨千懿

判,由于海外市场需求强劲,企业出口订单激增,加之4月份海南养殖户大量投放罗非鱼苗,今年底,海南罗非鱼出口量将继续保持增长势头。

海南气候、水质俱佳,适宜养殖优质罗非鱼。从规模上看,海南罗非鱼产量多年位居全国前列,出口量占海口口岸出口水海产品的八成以上。中国出口罗非鱼近三成由海南产,而欧美市场上大部分的罗非鱼来自中国。

业内人士曾将海南罗非鱼产业发展分为三个阶段。第一阶段从1989年到2002年,为以本地消费为主的初级发展期;第二阶段从2003年到2014年,为以加工出口为导向的高速发展期;第三阶段从2015年至今,为绿色产业转型调整期。

在位于海口国家高新区的海南华研胶原料科技股份有限公司生产车间,罗非鱼的鱼皮和鱼鳞被运至生产线,经过生物酶解技术进行深加工后,变为粉末状的水解鱼胶原蛋白粉原料,将广泛应用于食品、美容、医药等领域,走向更广阔的市场。

这个过程中,它们的含金量不断提升——经脱灰处理后的罗非鱼鱼皮和鱼鳞收购价约7.5元/斤,而生产出的鱼胶原蛋白肽每斤价值50多元,是高附加值营养品原料。

海南华研胶原料科技股份有限公司商务部总经理鲍瑞介绍,19年间,该公司专注于从海洋生物和鱼类中提取高附加值营养品的研发、生产与销售,产品远销日本、韩国、美国等50多个国家和地区。

章雄鱼苗游海外

精致的厚切鱼腩刺身呈现珍珠色泽,纹理清晰,肉质光亮诱人,一口下去鲜滑细腻,脂香四溢有着最纯粹的鱼肉的香甜。在日本,鲷鱼历来被认为是顶级寿司食材中的一员。但出乎意料的是,这种在日本大受欢迎的鱼类要大量依靠从我国进口。

鲷鱼,又名章雄鱼,是全球公认的高端生食鱼品,主要产自日本。但海南万宁、陵水、三亚海域又是章雄鱼最重要的产卵和孵化地区,因此,每年日本都要从海南进口大量的章雄鱼苗以满足其市场需求。

在万宁,章雄鱼苗出口日本已经有近40年的历史,在全球章雄鱼生产中占据重要地位。万宁市海洋渔业协会相关负责人介绍,海南每年捕捞天然幼苗总量约1500万尾,出口量约占全国出口总量的70%,而海南现有9家从事鲷鱼养殖贸易的公司中,万宁就占了5家。

章雄鱼作为洄游性鱼类,由北往南分布于日本海至我国南海海域,适宜生长温度为20至30摄氏度。每年秋冬季,它们成群结队地从日本海域南下,抵达赤道附近产卵。直到11月至次年3月,随着气候回暖孵化而出的鱼苗经海南岛,在春夏季依次北上经广东和福建海域洄游。

由此,章雄鱼的区域性捕捞与季节呈现紧密的关联。由于海南纬度相对于日本较低,海南附近海域回暖相较日本更早。在3月,鱼苗率先从赤道向北洄游经过我国南海,海南渔民在时间上抢得先机,能比日本最南端的鹿儿岛更早采集。此后,广东汕尾与福建宁德在次年4月至6月期间依次成为章雄鱼的采集点,与海南皆为出口日本的重要贸易点。

统计数据显示,今年4月以来,海南秀英、三亚边检站共检查出入(港)境章雄鱼苗船舶66艘次,海南章雄鱼苗出口近470万尾,货值1.16亿元人民币。

大小船只向海进发,归港时卸下鱼虾蟹贝,有的即刻满足了渔民的口腹之欲,有的则搭上物流快车,远销全国各地,甚至远渡重洋。海南岛四面环海,这片海既是天然的渔场,也是连通世界的经济走廊。

海口海关统计的数据显示,今年前10月,海南出口水产品14.2万吨,同比增长9.2%,出口量创历史同期新高。从“海里”来,到“海外”去,其实,早在很多年前,一批海南水产品就走上了扬名之路。

公螺壳远销南洋

众所周知,早期承担起货币职能的,是一枚枚小巧玲珑、质地坚硬的螺贝。唐《岭表录异》中说,“紫贝,即蚌螺。儋(今儋州市)、振(今三亚市)夷黎,海畔采以为货”。明代唐胄更是写下“瑁官珠殿尤苦刘,紫贝鼈皮聊缓宋”的诗句,控诉封建统治者对海南特产的无尽搜索与掠夺。

可见,自唐代以来,产自海南岛的紫贝便已成为“南海丝路”的贸易商品和贡品。千百年前的海南沿海居民捕捞紫贝,从一开始就是为庞大的市场需求服务。

不过,螺贝的价值远不止于此。公螺,一种常见于南海海域、在珊瑚礁附近出没的马蹄螺类,就曾远销南洋,而且身价很高。

起初,海南渔民捡公螺只是为了取其肉,将螺肉晒干后,随其他海产品一起运至南洋各地,换购煤油、轮胎、五金材料等物品,再运回海南批发或零售。正常年景,一艘渔船一季可赚五六千银元。

在当时众多渔民之中,文昌的黄学校当属著名的一位,被当地人称为帆船贸易大船主。一次,他在新加坡一家商行里看到从印度运来的公螺壳,每百斤值一百多银元,价格之高令他十分惊奇。原来,随着飞机制造业的发展,人们发现可以将公螺壳珍珠层作为喷涂飞机机体的原料,其身价自然水涨船高。

抓住这一市场机遇,黄学校开始组织渔民采集公螺壳,并与信誉好、消息灵的经销商建立稳固的合作关系,逐渐垄断公螺壳从南沙群岛转运到新加坡出售的业务。

一艘帆船可载万斤公螺壳,往返一趟可得一万多块银元。当时黄学校的帆船队有“和安号”“兴盛号”和“保安号”,每年海上贸易的收入可获利三万多银元,黄学校也因此发了大财,成为海南的一代“船王”。

黄学校的公螺壳生意,一做便是30年。直到20世纪30年代末,随着黄学校去世,黄家的海上贸易业务逐渐停下来,这段动人的海商传奇故事才算正式谢幕。

罗非鱼“挑大梁”

黄学校的成功毕竟是个例,也并非所有螺贝都能有公螺壳这样的“高光时刻”。不过,在众多出口的水产品中,罗非鱼可谓“稳定输出”,成绩常年名列前茅。

罗非鱼,被誉为“21世纪之鱼”,被联合国粮农组织推荐为最重要的水产养殖种类之一。这条鱼,自20世纪“游”到海南,特别是经过近30年的发展,已“长”成一个大产业,产品远销欧美等地。

今年前10月,海南罗非鱼及其制品出口量占全省水产品出口总量的90%以上。有养殖企业预

从海里来,到海外去

海南水产领「鲜」出海

文海南日报全媒体记者 邱江华 图海南日报全媒体记者 张茂



海南万宁大洲岛水域,一艘载运16万尾章雄鱼苗的外籍渔船驶向日本。