

海参

6亿年“海洋活化石”

■ 海南日报全媒体记者 刘梦晓

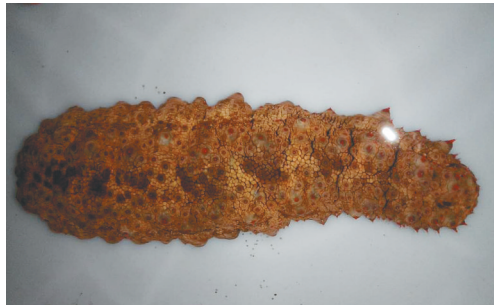
黄乳海参（俗称白乳参）。



象牙海参。



黑乳海参。



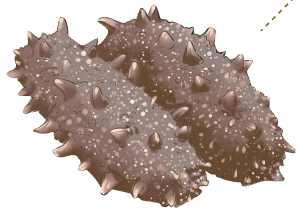
花刺参。

本版图片均由冯永勤提供

在大千世界中，有诸多活化石一般的存在，海参便是其中一类物种。

在人们的生活中，海参作为食品而存在。而在自然界中，这一物种有着距今六亿多年的历史，使人们能够穿越漫长的时光，探索它身上的奥秘。

南海海域辽阔，仅可食用海参就有20多种，可谓海参产量大省。关于这些海参，还有诸多特殊性，让我们进一步了解这些活化石。



海参小百科

种类

全球有900多种，我国约140种，海南岛附近海域有20多种食用海参，如花刺参、黑乳海参、糙海参、玉足海参等。

再生力

如果将海参切成2~3段，带有部分泄殖腔的片断能再生成一整体。

药用价值

可治疗胃溃疡、十二指肠溃疡及小儿麻痹症等，对促进生长、愈创、抗炎，及防组织衰老、动脉硬化等有着特殊的功能。

吃法

海参小米粥、海参蒸蛋羹、红烧海参、海参汤等。

（整理/侯赛 制图/陈海冰）

海参全身是宝

海参又名刺参、海鼠、海黄瓜，是一种名贵海产动物，在地球上已经生存了6亿年，古人发现“其性温补，足敌人参”，因补益作用而得名。

海参在各类山珍海味中位居“八珍之一”。它肉质软嫩，营养丰富，是典型的高蛋白、低脂肪食物，滋味腴美，风味高雅，是久负盛名的名饌佳肴。

中国人和海参打交道由来已久，在诸多古籍中皆有对海参的记录。三国时期的《临海水土异物志》，是目前已知最早明确记载海参的文献。书中将海参称为“土肉”，并对它的形态进行了详细描述：“土肉正黑，如小儿臂大，长五寸，中有腹，无口目，有三十足，炙食。”虽然《临海水土异物志》原书已佚，但其内容被《太平御览》等后世类书引用保存下来，后世才可看到2000多年前先人眼中的海参形象，而这和我们现在所能看到的海参外观并无太大区别。

在明朝一部专门记载福建沿海水产的著作《闽中海错疏》中，已经明确提到了“海参”这一名称。而在清朝记载山东沿海水产的著作《记海错》中，则对海参有详细记载，描述了其形态、产地、捕捞季节、加工方法以及名称由来。书中的记载颇为细致，比如在提到捕捞季节时，提到每年四至五月为最佳，加工方法则是“去肠曝干”，这些都与现代相近。

不难看出，自古以来，海参都是人们餐桌上的珍品。海参通常周身软糯、发黑，在烹饪方式上，古人用颜色相近的香菇、木耳等与海参搭配，以增强其风味。现代人则研究出海参小米粥、海参蒸蛋羹、红烧海参、海参汤等一系列吃法。

除了是美味的食品，海参还是一味珍贵的药材。据《本草纲目拾遗》中记载：海参，味甘咸，补肾，益精髓，摄小便，壮阳疗痿，其性温补，足敌人参，故名海参。海参一系列的药用价值，对人们来说有着不可忽略的作用。

海南大学海洋学院教授冯永勤研究过东风螺和鲍鱼等物种在海南的种苗培育，并进行了推广，是一名老“水产人”。21世纪初，他便把目光对准了海参，对海参这一物种格外熟悉。

他介绍，海参的药用价值格外丰富，它的肠子可用于治疗胃溃疡、十二指肠溃疡及小儿麻痹症。现代科学研究也表明，海参体内含有粘多糖，对促进生长、愈创、抗炎，及防组织衰老、动脉硬化等有着特殊的功能。

海参皂甙还具有抗肿瘤、广谱抗菌、抑制病毒等作用。“海参可以说全身是宝。”冯永勤评价。

海参属于无脊椎动物，全球有900多种，我国约140种。其中印度洋、西太平洋海区是世界上海参种类最多、资源量最大的区域。

我国的海参则分布在温带区和热带区，温带区主要在黄渤海域，主要经济品种是刺参，也是我国最为知名的海参种类，热带区主要在两广和海南沿海，主要经济品种有梅花参等。其中西沙群岛、南沙群岛和海南岛是我国热带海参的主要产地。

海参种类虽多，但并不是每一种海参都能食用。食用海参大多生活于潮间带或浅海，深海海参则不能食用。食用海参多栖息在硬的石底、珊瑚礁底或珊瑚砂底。它们在海底缓慢前进，或潜伏于沙底或躲藏在石下。正是这样的习性，在一些礁石林立且保护较好、海岸环境较为完整的海边，人们在赶海时，常会和海参不期而遇。

在食用海参的分布上，我国北方只有一种食用海参，即刺参，而海南岛海域却有20多种食用海参，如花刺参、黑乳海参、糙海参、玉足海参等。

玉足海参是我国南方沿海一种常见的热带、亚热带海参，呈黑色或暗红色，身体布满疣突，步足发达，有“海底清道夫”的称号。春夏季节常见于潮间带的石缝、海草丛以及砂砾等海底环境中，其种群数量大，天然种质资源丰富，在我国分布范围也较广，北至福建、台湾沿海，南至海南岛和西沙群岛均能寻找其自然种群。

花刺参则有斑点分布全身，为它们的“潜伏”提供保护色。这类海参多生活于岸礁边，海水平静、海草多的沙地，在南海广泛分布，是南海的重要食用海参之一，渔民称它为“方参”或“黄肉”。它的优点是肉质厚嫩，产品质量高。

海参还有一些特殊的习性，给自然界增添了更多有趣现象。“仿刺参会夏眠。”冯永勤介绍，当海水温度达20℃以上时，仿刺参就潜入深水隐蔽处，停止摄食，排空消化道，进入夏眠状态。在受到强烈刺激时，海参还会将其包括消化管和呼吸树在内的内脏全部排出体外，称为排脏现象。

另外，仿刺参离开海水时间过长或生活环境遭到油污污染时，身体的体壁会自动溶化，称为自溶现象。

和螃蟹有钳子作为抵御外界攻击的武器不同，海参不仅对海洋中其他物种的侵扰没有反抗能力，甚至它连“跑路”都很慢——海参依靠肌肉的收缩和管足做缓慢匍匐运动。刺参要每10分钟才能前进1米，且在食物丰富、环境优越的海区，它们还会彻底放下防备，一昼夜的移动距离仅有5米左右。

没有武器，跑得很慢，经过漫长的进化，海参形成了“昼伏夜出”的作息方式，通过打时间差躲避天敌。

另外，它们还“卖力”繁衍。“一条成年天然海参年产卵量可达200万颗，虽然成活率只有不到万分之一。”冯永勤说。

对于能够自我调节平衡的自然界来说，海参这一成活率本也可以保证物种兴盛不衰。不过人类活动的加入，则使之产生了变数。

比如个体大、品质佳的梅花参，是食用海参中最好的一种。由于商业市场的极度竞捕，梅花参在中国、日本、马来西亚、泰国、印度尼西亚等地被过度捕捞，已经濒临灭绝。

一方面是物种需要保护，一方面是人类需要财富，如何平衡好生态和经济之间的关系？人工养殖或许能做到。

一直在尝试创新的冯永勤，曾多次推动糙海参、花刺参、玉足海参的种苗繁育及池塘养殖工作。早在2009年，冯永勤就在临高县新盈镇成功繁育出糙海参种苗，此后，儋州市木棠镇、陵水黎族自治县的黎安港、新村港以及部分企业也成功加入这一行列。

不过冯永勤也指出，育种和养殖是两码事。“海参生长周期长，对企业来说前期投入太大，养殖有较大的难度。”冯永勤说，企业靠养殖海参获利速度太慢，且海参对环境要求较高，对于这项前期投入较大的事项，企业难有足够的动力尝试。

结合多年的工作经验，他建议在育种方面，可从东南亚和太平洋岛国引进热带海参优良物种进行选育，也可采用本土海参与外国海参进行杂交，通过优质的遗传基因叠加，增强本土海参物种的体质，进一步增强养殖的成功率，这或许能提升人工养殖海参的吸引力。图

人工育种增强对海参的保护

海南岛海域有20多种食用海参