

寻琼记 临高

探寻海南文化标识——大型融媒主题宣传活动

“在海南，每三条鱼就有一条来自临高。”这是海南渔民中广泛流传的说法。深入了解临高县渔业的人会发现，这个说法并不夸张。

临高，坐拥117.05公里绵长海岸线、674平方公里辽阔海域，毗邻资源丰沛的北部湾核心渔场，境内错落分布新盈、调楼等7个天然渔港，拥有5200余艘海洋捕捞渔船，年捕捞量超40万吨，是海南名副其实的渔业大县。

在临高，大海慷慨馈赠600余种海产品，渔业产量连续27年稳居全省第一。如今，依托优质海洋资源禀赋，临高聚力塑造品牌、拓宽市场赛道，让藏于南海的渔家风物走出海岛、享誉四方。

北部湾海域 孕育百味珍鲜

临高毗邻北部湾，近海水质洁净，水温适宜、微生物群落丰富，兼具浅滩缓流、深海辽阔的双重地理优势，既适宜底栖贝类繁衍栖息，也适合各类鱼虾洄游生长，孕育出品类繁多、质优味美的海洋食材。

“临高渔获兼具野生海产的鲜活劲道与本地水土的清甜本味。”临高县调楼镇渔业协会会长林胜群是一个纵横深海捕捞三十多年的老渔民，他细数临高的渔获品类覆盖鱼类、虾类、蟹类、贝类、头足类等多个品类，其中马鲛鱼、玻璃鱼、比目鱼、红线鱼、牛眼螺等多款特色海产品更是风味独具。

鱼类是临高渔获的核心品类。临高马鲛鱼，是南海野生海鱼中的佳品。北部湾海域的马鲛鱼肉质紧实细腻、脂肪分布均匀，无腥少刺、鲜甜醇厚。

临高玻璃鱼，是当地独有的珍稀渔获，以其透明、肉厚、味美而闻名遐迩，历经多年依然保持着极高的市场辨识度。临高墨鱼，被当地人称作“hong”，是除夕年夜饭必备菜肴之一，每年正月期间是抢手货。

此外，白鲳、白姑鱼、龙头鱼、红鱼等特色鱼种产量稳定、品质上乘，其中红鱼更是临高渔获干货的主力品种，渔民沿用古法日晒风干制成红鱼干，锁住大海本味，耐储存、易运输，是畅销全国的特色产品。

贝类与螺类物产更是彰显临高海域的生态优势，牛眼螺为临高的特色海产之一，主要栖息于新盈、调楼沿海泥滩地带，肉质细腻紧致，富含优质蛋白与多种矿物质。此外，本地盛产鲍鱼、珍珠贝、带子、文蛤等贝类产品，壳薄肉厚、鲜味浓郁，依托滩涂养殖与野生捕捞，常年稳定供应市场。

临高的虾蟹物产也颇为丰饶。本地海域盛产的斑虾、对虾肉质紧实弹牙、自带清甜，区别于普通养殖虾的绵软口感，鲜活白灼即可凸显极致鲜味，深受市场青睐。梭子蟹、兰花蟹是临高蟹类的主打品类，蟹膏饱满、蟹肉丰盈，秋冬季节品质最佳，是本地海鲜市场的爆款食材。

一条“黄金鱼” 从临高海域游出

在临高后水湾的广阔海面上，上百个深水网箱连片分布，蔚蓝的海水下面，金鲳鱼、军曹鱼等鱼类畅游其中。

二十世纪九十年代开始，临高渔民就利用一些木排、浮标等简易装备，开启了海水养殖的最初尝试。从简陋的浅港鱼排到能够抵御强台风的深海网箱，渔业从传统走向现代。

临高海丰养殖发展有限公司工人符亚五在后水湾的海面上开着渔船，靠近网箱后，他扛起



刚打捞上船的临高金鲳鱼。临高融媒体中心供图

鱼饲料，倒入网箱。一只只金鲳鱼跳跃出水，争抢鱼食。“我们在后水湾养殖金鲳鱼已经有二十多年了，可以说是国内最早深海养殖金鲳鱼的基地之一，年产量有1万吨。”

深海养殖对养殖鱼类的适养性有一定的要求，以游泳性鱼类为主。同时，养殖的鱼类要具备高密度养殖、生长速度快等特点，金鲳鱼同时具备了以上特点，是当前临高县深海养殖的主要鱼类品种。

金鲳鱼，为暖水性中上层洄游鱼类，身体扁平呈卵圆形，鱼鳍和鱼尾上有标志性的鲜艳金黄色，上岸之后因为缺氧应激，金黄色会更加明显，因此也被叫做“黄金鱼”。在二十世纪九十年代，这条“黄金鱼”就被引入临高县海域养殖，随着深海网箱养殖、人工育苗技术的突破，金鲳鱼在临高逐步实现了规模化生产，并逐步推广到各沿海市县，已经成为海南深海养殖的主要品种。

标准化生产让临高渔获实现“优产优质”。临高科学优化渔业养殖与捕捞体系，修订完善水产养殖规范，严控养殖水质、饵料投放等，推行生态养殖模式。

当前，临高县已建立水产品分级与质量溯源体系，按品相、鲜度对养殖渔获分类定级，落实“一品一码”，实现捕捞、养殖、加工、流通全程可追溯。同时升级加工链条，改良红鱼干、墨鱼干等传统海产干货工艺，引入低温锁鲜、无菌加工技术，开发预制菜、海鲜礼盒，改变过去只卖生鲜原料的局面，把资源优势转化为产品优势。

从卖海鲜原材 到卖品牌产品

清晨五点，天色微亮，临高新盈中心渔港，归港渔船依次靠岸，码头人声鼎沸，搬运工人、收购客商、合作社队员分工协作，刚上岸的野生马鲛鱼、鲜活对虾经过快速分拣、低温预冷，即刻送入港区冷链仓库。

“以前渔获上岸后就地摆摊卖，价格参差不齐，现在统一分级、贴标包装，打上临高渔业品牌标识，一斤鱼能多卖两三成。”常年在新盈渔港从事渔货购销的本地商户王桂兰说。

渔港附近的制冰厂、加工厂里，机器轰鸣声不断。在过去，价值不高的渔获只能作为深海养殖饲料，价格只有几毛钱一斤。如今，临高县引进的加工企业已经落地，虾饺、鱼丸等加工产品将从这里推向市场，提高渔获的市场附加值。

资源丰饶不等于市场叫好。过去很长一段时间，临高海产呈现“大而不强、多而不响”的格局。本地渔民多分散经营，缺乏统一品牌和标准包装，优质马鲛鱼、牛眼螺、深海金鲳鱼长期作为散装原材料低价批发，陷入“好鱼卖不出好价、好货走不出市场”的困境。为破解渔业产销瓶颈，临高以品牌建设为抓手，打通加工、包装、营销、流通全链条，让深海珍鲜从渔港码头直达全国百姓餐桌。

临高重点扶持海丰养殖、临高渔家食品等一批本土龙头水产企业，引导企业深耕精细化加工与品牌运营。本土企业依托临高优质渔产资源，研发推出真空独立包装红鱼干、即食墨鱼、金鲳鱼预制菜、海鲜年货礼盒等十余款特色产品，适配家庭日常食用、节日送礼、餐饮采购等多元场景。

此外，临高县组织渔业企业、合作社亮相冬交会、消博会等大型展会，通过现场海鲜品鉴、品牌推介、政企对接等方式，集中展示临高深海渔产特色，吸引全国经销商签约合作。同时，以渔文化赋能渔品牌，通过开渔节、渔村体验游等活动，持续提升临高海鲜的品牌知名度，实现“以节塑牌、以旅促销”。

海南三条鱼 一条出临高

■ 海南日报全媒体记者 孙慧 实习生 吴俊



文化标识
——
临高海8鲜

临高官方认证、全网主推的高端海洋农产品公共品牌，精选八大县域地标海产，是临高海鲜产业标准化、品牌化的标杆产品。

