



东山:

海马「登陆」 石斑鱼「远嫁」



- ① 晾晒完的海马正在接受“选秀”
- ② 谢跃中仔细观察海马干的品相
- ③ 工作人员将海马干包装入盒
- ④ 入盒包装的海马干都由工作人员称重、精细挑选
- ⑤ 访客参观海马产品展示厅
- ⑥ 养殖场内塑料培育桶是海马上岸成长的“家”
- ⑦ 海马利用明显卷曲的尾部攀附在氧气管上

靠山吃山，靠海吃海，让东山岛闻名遐迩的，不只是这里旖旎的海岛风光、独特的人文，更有令人垂涎的海产品。近年来，随着养殖行业的不断发展，东山县不少水产养殖户逐渐走向集约化、科技含量高、生态循环的新型养殖道路。

在东山县黄山村的绅蓝生物科技有限公司养殖场内，蓝色的塑料培养桶里，小小的海马或是挺着身子晃动着尾巴来回游动，或是成群结队地把尾巴缠绕在作为攀附物的绳子上，悠闲自然，憨态可掬。

“南海马，北人参”。海马作为一种传统的名贵食材、药材，广受市场青睐。由于看到海马市场需求旺盛，绅蓝生物科技有限公司利用原有陆上鲍鱼池，引进海马优良品种进行驯化繁育试验养殖。海马天生娇贵，饲养起来极有门道，一只海马养到成体周期至少需6个月，其对于水温、光照、水质、盐度等方面有极高的要求，饲料的投放等也很有讲究。公司董事长谢跃中说，作为全省第一家获得生产许可的海马制药企业，目前他们制成了海马干、海马超微粉、海马四味汤、海马酒等产品，备受客户的喜爱。

而此时，在东山县杏陈镇的逸源水产有限公司养殖场内，青斑、龙胆石斑、珍珠龙胆、东星斑、金虎斑等各色石斑鱼正在池子里畅游。门外，一辆辆挂着外省牌照的大卡车蓄势待发，等待装车运走。“目前我们有大小不一的各类鱼池100余个，每年销量可达500—800吨，以国内市场为主，主要销往北京、上海、成都、武汉、厦门等地，少部分销售给电商。”养殖场场长林伟强说。

石斑鱼肉质鲜美，营养丰富。石斑鱼从10多厘米的小苗培育到可上市的一斤重的成品鱼，需要大概一年周期，若要长到十余斤，则需三到四年。石斑鱼属暖水性鱼类，对水质、灯光、温度、喂食要求很高。水温过低会影响石斑鱼运动频率、食欲和生长速度，因此，人工饲养石斑鱼夏季主要在网上网箱养殖，冬季则要回陆上温棚，抽取深层海水入池，并采用锅炉加热管道供暖，确保石斑鱼安全过冬。这里还采用了独特的尾水处理技术，即对养殖用后的废水，通过沉淀、沙滤、消毒等诸多流程，使之得以二次利用，再供养殖使用，形成立体循环的生态养殖模式。

复杂的养殖技术的加成，使得这些石斑鱼以绝美的口感而“身价倍增”，它们从东山“远嫁”五湖四海，成为饕餮们的盘中之物。如今除了走上餐桌，石斑鱼的药用价值也逐渐被挖掘出来，逸源水产公司正在研究对石斑鱼的肽提取物进行加工，制作洗护产品。

◎ 刘建龙 欧东茵 陈思佳 文
游斐渊 刘建龙 图



工作人员正从池中捞出石斑鱼准备装车



即将运往本地市场的十多斤的珍珠龙胆石斑鱼