

记者 于梅君

1 养个鲍鱼 为啥要“南征北战”

荣成是我国北方最大的鲍鱼养殖基地,12月2日,荣成市俚岛镇俚岛湾海域一派繁忙景象,养殖工人将南下“越冬”的鲍鱼装船,运往福建海域继续养殖。此前,11月21日,荣成爱伦湾鲍鱼养殖区已将5000多万头鲍鱼运往福建“越冬”,等到明年5月,再接回来“避暑”。截至目前,荣成南迁“越冬”的鲍鱼已近两亿头。

不少人感到不解,养个鲍鱼而已,为啥要舟车劳顿,转战南北?业内人士介绍,鲍鱼这个小家伙娇生惯养,对生长环境要求特别苛刻。每年11月中旬到12月,北方气温常低至0℃以下,水温低于10℃,过低的水温会抑制鲍鱼生长。而此时,福建连江等地平均气温12℃,昼夜温差不大,水温稳定在15℃上下,正是鲍鱼生长最快的季节。所以,人们会把北方生长的鲍鱼,集体运往南方“越冬”。

不仅如此,每年4月底至5月初,鲍鱼还会北上“避暑”。因为6月至8月,福建会出现高温热浪天气,水温高于26℃,水中常溶氧偏低,会导致鲍鱼抗病力减弱而死亡。此外,南方在夏季容易遭受赤潮灾害及台风影响,使鲍鱼减产、损耗,而夏季北方水温在22℃左右,适宜鲍鱼生长,也就有了鲍鱼北上“避暑”之旅。

山东荣成和福建连江、莆田等地合作开展鲍鱼“南北转场”,冬夏对调养殖已有二十多年历史。这种“候鸟式”养殖,使鲍鱼始终处于适宜的生长温度,成活率提高至90%以上,产量可达到以前两倍多。

2 鲍鱼住的“家” 非常智能

鲍鱼“旅行”会乘坐哪种交通工具?一般来说,有陆路和水路两种。从山东荣成到福建连江,用卡车运输约需一天一夜,用专业运输船,大约需要80小时。鲍鱼一般吃海带、龙须菜等藻类,3至5天喂一次。走水路大约3天时间里,鲍鱼可以不用进食。为保证鲍鱼在运输途中的存活率,它们乘坐的运输船,可直接引入海水,并为海水增氧。

那么,多大的鲍鱼才能出门“旅行”?鲍鱼可算“少小离家老大回”,一般在六个月大、从小苗长到约2厘米时,便开始了自己的迁徙之旅。“路费”是否会增加养殖成本?业内人士介绍,走船运的话,平均每笼鲍鱼“路费”30元至35元,分摊到每斤鲍鱼身上大约是2元。一笼7公斤的鲍鱼,运到北方过夏能长到11公斤,如果在南方过夏,可能只剩下6公斤。扣除运输成本,一笼鲍鱼可多赚约200元。

据介绍,从山东荣成来到福建连江后,部分鲍鱼会下海到渔排上挂养,还有一些鲍鱼会住进“福鲍1号”,这是福建本土研发的首个深远海养殖平台,总面积1200多平方米,钢结构组成,重约1000吨。这里海域海水深度约35米,鲍鱼养在深约8米的海里。在这样的环境里,鲍鱼成活率能增加十几个百分点,重量和产量也能增加两成,需要的人工数量可以减少60%。另外,平台养殖也能改善近海污染等问题。

鲍鱼喜欢昼伏夜出,白天在养殖笼里休息,天一黑就开始活跃。在进食方面,工作人员只要轻轻按下养殖平台上的电动按钮,一组1500斤的鲍鱼便乘坐“海底电梯”一般,从海水中缓缓升起,再打开笼盖就能轻松给鲍鱼投食了。养殖平台上设置了水质监测系统,相当于鲍鱼的“智能家居”,可以监测海水的pH值、电导率、溶解氧等数据。

“福鲍1号”养殖平台处于深远海,这里水体污染小,养出的鲍鱼品质更好、个头更大。来到这里的鲍鱼一般还要再养2年,直到长到半斤重,即“两头鲍”的大小再售出。

北上避暑南下越冬 鲍鱼一生都在旅游

昔日贡品跌成『白菜价』

如今已成百姓家常便饭



在荣成鲍鱼养殖区,养殖户将鲍鱼装船运往福建。记者 田佳玉 通讯员 李信君 姚晓芳摄

3 一元多就能买一只,鲜鲍鱼价格创近十年新低

鲍鱼并不是鱼,它是贝类的一种,素有海洋“软黄金”之称,其中蛋白质占比24%、脂肪仅0.44%,是一种典型的高蛋白低脂肪食材。明清时期,鲍鱼被列为“海产八珍”之首,据传当时沿海各地大臣朝见皇帝时,多以鲍鱼作为贡品,一品官吏进贡一头鲍,七品官吏进贡七头鲍,以此类推。

在古代,人们吃的鲍鱼源于野生采摘,数量有限,再加上交通不发达,市场上流通的,大多是方便储存运输的干鲍鱼。直到上世纪70年代,随着杂色鲍和皱纹盘鲍的人工育苗技术被先后突破,中国鲍鱼养殖产业开始蓬勃发展。到了2000年,原产于我国北方的皱纹盘鲍杂交鲍被引入福建养殖,因其肉质肥美,不易染病,一举成为南方的主导品种。

皱纹盘鲍是我国沿海最重要的鲍鱼种类,虽然如今绿盘鲍、东优一号等新品种鲍,以及澳洲绿唇鲍、新西兰黑金鲍等进口鲍也占据了一定市场份额,但最常见的仍然是皱纹盘鲍。

据中国渔业统计年鉴数据,我国鲍鱼海水养殖产量自2015年起快速增长,到2021年产量已达21.78万吨,同比2020年增长7.1%,2022年产量继续上升,达到23.3万吨。目前我国已成为

世界上第一鲍鱼养殖大国,占全球总养殖量的85%以上。

作为一种公认的山珍海味,鲍鱼往年价格一直较高,曾是大家公认的“吃不起系列”。2019年,12头鲍的出水价为60元/斤,养殖户大赚一笔。不过,随着鲍鱼产量增长,价格也逐年下降。

据北京京深海鲜市场统计,今年国产鲍鱼的价格为近十年最低。荣成是我国北方最大的鲍鱼养殖基地,在码头的鲍鱼分拣交易市场,打捞上来的鲍鱼会在这里称重后,根据大小分类。个儿越小越便宜,15个头的一斤36元,20个头的一斤32元,价格均比去年便宜了10元左右,最便宜时一个鲍鱼才1元多,几乎跌成了白菜价。

鲍鱼价格下降与哪些因素有关?中国农业大学经管学院教授李春顶介绍,随着养殖技术不断提高,养殖户持续增加,鲍鱼生产周期缩短,2年就能上市,且产量有了很大提升,当供给超过需求时,价格自然就会下跌。此外,随着百姓消费水平不断提高,对鲍鱼需求量也在增加,从奢侈品变成家常便饭,这使得养殖户能通过降低价格扩大需求量,从而提升销售收益,实现规模经济。

4 鲜鲍身价大跌,干鲍价格却堪比黄金

全世界已发现的鲍鱼共有216种,常见的约有30种,分布在中国沿海的鲍鱼主要有7种,其中以北部渤海湾出产的个体较大的皱纹盘鲍和东南沿海个体较小的杂色鲍最为常见;西沙群岛养殖的半纹鲍、羊鲍,在全世界也都享有盛名。

虽然鲜鲍鱼如今身价大跌,但干鲍鱼仍然价比黄金。

鲜鲍和干鲍,不可像豆腐和豆腐干一样只是晒干的差别,二者在美食界的地位相去甚远。

一只鲜鲍,价格再高也不过数百元,可一只好的干鲍却可以卖出数万元,香港流传着一句话:“存干鲍比存黄金更保值”。因为黄金可能会贬值,但干鲍价格却一直在攀升,尤其是日本干鲍,近几年价格已经翻番。如今,五头网鲍价格为每斤5.2万元,三头网鲍价格为每斤8.6万元(不同品种、品相、头数

的鲍鱼价格差距较大)。

干鲍价高有多种原因,首先,一只鲜鲍做成干鲍时,重量会缩水至原来的十分之一,好比从一颗西瓜变成一颗橙子。因此只有足够大的鲍鱼,才能做成干鲍,小个头的无缘干鲍舞台。

目前中国市场上常见的鲍鱼是皱纹盘鲍,这种鲍鱼个头中等(一龄大约3厘米,两龄大约6—7厘米),所以很少被用来制作干鲍。

除了个子大,鲍鱼要想“抬高身价”,还要长得肥满规整。因为这样的鲍鱼制成干鲍后,才能长得像“元宝”,符合食客与收藏家的审美。在日本岩手县,所有采摘的鲍鱼中,只有1/5能被挑选出来制作干鲍,有时这个比例甚至会低至1/40,鲍鱼界的“选美大赛”竞争也相当激烈。

其次,在变成干鲍前,鲍鱼要经历盐水腌渍、炭火焙干、日晒数月等三大步骤。每道工序所使用的水温、盐度、节奏,也是各家的商业机密。

最后,是独一无二的溏心体验。将干鲍静置,在时间作用下,坚硬如石头的干鲍内部开始缓慢发酵,形成“溏心”。“溏心鲍鱼”指的就是干鲍在烹煮后流露出的,带有“溏心”口感的鲍鱼。溏心鲍鱼甘甜鲜香、柔韧弹牙,有着鲜鲍所无法比拟的独特风味。干鲍存放时间越长,溏心效果越好,因此我们吃到的“溏心”,其实是时间的味道。

知多一点



人们称呼鲍鱼的时候,一般不说多重,而是用“头”来计算,例如“三头鲍”“四头鲍”“八头鲍”等。

我国古代盛行的是“司马斤算法”,简单来说,所谓“几头鲍”,就是一司马斤(604.79克)里有几只干鲍鱼。在清朝,官员们向皇上进贡时,会根据官级献上不同规格的干鲍,等级越高进贡的规格越大,可见干鲍在古人心中的地位。

三头鲍,是指1司马斤里有3个干鲍鱼,平均下来一个200克。四头鲍,则指1司马斤里有4个干鲍鱼,每个平均150克。九头鲍,意味着1司马斤有9个干鲍鱼,每个大概67克。1司马斤当中,鲍鱼数量越少,代表干鲍鱼的个头越大,价格越贵。

干鲍鱼中,两头鲍最好,是顶级鲍鱼的象征,极为罕见。

香港有句话讲的是,“千金难买两头鲍”,指的就是两头鲍的尊贵地位。两头鲍,就是指1司马斤里有2只大小一样的干鲍鱼。市场上比较常见的多是6—9头鲍,1—3头鲍相当稀少,在珠海举行的“鲍鱼王”比赛中,曾出现过最大的一只鲍鱼,重量约700克,是人工养殖的,非常难得。

不过,随着鲜鲍鱼占据了主要市场,“头”的概念也越来越宽泛。如今,在鲍鱼计量上,除了中国香港和新加坡等地依然在沿用“司马斤”这种算法,我国大部分产区已发展出了2.0版本:从司马斤变为市斤,干鲍鱼也变成了鲜鲍鱼。

所以,在我们身边一些餐厅和市场,如果你看到“两头鲍”“一头鲍”甚至“半头鲍”时,可别再吃惊,人家或许讲的只是鲜鲍鱼而已。如果是干鲍鱼,那可真是价值连城了!

另外,鲍鱼堪称全身都是宝,它的壳,中药称石决明,有明目退翳之功效,古书又称为“千里光”。石决明还有清热平肝、滋阴壮阳作用,可用于医治头晕眼花、高血压及其他病症。鲍壳那色彩绚丽的珍珠层,还能作为装饰品和贝雕工艺的原料。



干鲍价格仍居高不下