

广东：大力建设海洋牧场 全面赋能“粤海粮仓”



湛江市湛江深海网箱养殖基地。柯学潜 摄

□□ 韩安东

“广东海鲜，巴适得很！”“广东海鲜，吃起来安逸得很！”今年夏天，广东海鲜“组团”赴重庆、四川成都举行品牌推广，金鲳鱼、白蕉海鲈、程村生蚝、汕头达濠鱼丸等明星海产品悉数亮相，在川渝大地掀起“粤海粮仓”风潮，一句句“渝粤情深”“川粤情深”牵动人间烟火气、乡土振兴力。

“一片海能干很多事。”这是广东人面向广阔蓝海的信条，也是广东海鲜走向全国的底气。加快建设现代化海洋牧场，广东“蓝色经济”释放强劲动能，海上发展新空间持续拓展。

4月，习近平总书记在广东湛江考察时强调，中国是一个有着14亿多人口的大国，解决好吃饭问题、保障粮食安全，要树立大食物观，既向陆地要食物，也向海洋要食物，耕海牧渔，建设海上牧场、“蓝色粮仓”。

按照广东省“锚定一个目标，激活三大动力，奋力实现十大新突破”的具体部署，全面推进海洋强省建设，在打造海上新广东上取得新突破，构建科学高效的海洋经济发展格局，做大做强做优海洋牧场、海上能源、临港工业、海洋旅游等现代海洋产业，强化涉海基础设施、海洋科技、海洋生态等支撑保障，为广东改革发展注入源源不断的“蓝色动力”。

树立大食物观，建设“蓝色粮仓”，近年来广东持续唱响“海洋牧歌”，全力推动海洋强省建设。据统计，2021至2023年，广东每年统筹安排约20亿元支持海洋牧场及深远海养殖全产业链等渔业高质量发展项目实施。2022年，广东省海洋生产总值1.8万亿元，同比增长5.4%，海洋经济总量已连续28年居全国首位。

“广东将产于南粤深远海的优质鱼虾和预制菜跨越千里带到川渝大地，就是为了以渔为媒搭起粤渝、粤川农业合作新的桥梁，通过携手创新研发新式海鲜菜肴，为全国各地人民提供更丰富的美食享受，进一步满足大家对美好生活的向往。”广东省农业农村厅主要负责人说。

“粤鲜”出海——广东海鲜加快融入全国统一大市场

“过去总感觉广东海产品离我们很远，是‘奢侈品’。但现在，许多水产市场都有卖广东的鱼、虾，这些肉质滑嫩的海鲜涮火锅很巴适。”在广东金鲳鱼品牌推广活动现场，市民熊先生为广东海鲜点赞。

消费者心里的距离，源自广东与川渝地区相距千里的地理空间。而如今，随着现代流通网络的建设与完善，一批又一批广东海鲜越蜀道、翻峻岭，成为川渝人民餐桌上的新宠。

以湛江金鲳鱼为例。作为“深居”南海海域的品种，肉质肥嫩、鲜甜可口的金鲳鱼深受各地消费者喜爱。其中湛江金鲳鱼已年产量约8.5万吨，约占全国产量35%，除了供应中国市场，还出口到美国、印度、马来西亚等国家和地区，每年可创造百亿元产值。

“我们的鱼捕捞后两个小时就能到工厂冷库冰冻，经过6-8小时的加工、保鲜后，通过冷链运输车配送至全国各地批发市场，再由批发市场销售至餐饮、商超，整个过程不超过36小时。”在重庆，恒兴水产的负责人算了这样一笔时间账。

农产品从“卖地方”到“卖全国”，离不开冷链物流基础设施的完善，娇气的海鲜更是如此。过去，广东海鲜产地“最初一公里”存在短板。如今，建在田间地头、渔港码头中的冷链运输站，有力解决了产地多层次冷链物流需求；还有就是，预制加工产业的发展，大大地扩大了海水产品的市场半径。

为了将金鲳鱼等海鲜类产品送达全国，近年来湛江着力解决渔船到渔港的“一公里”问题，在海鲜集中上市期间，引导顺丰、京东、德邦等物流企业主要在渔港附近设置揽收服务点，为“上岸”的海鲜提供专业快递包装、优先派送、冷链配送等服务。

广东是海洋大省，水产品总产量和水产养殖产量稳居全国第一。随着“粤强种芯”工程加速推进，广东已培育出金鲳鱼、海鲈、生蚝、对虾等一批海水优势品种。当前，广东以农产品“12221”（建立“1”个大数据平台，组建销区采购商和培养产区经纪人“2”支队伍，拓展销区和产区“2”大市场，策划采购商走进产区和农产品走进销区“2”场活动，最后实现价格合理、质量过硬、产销对路、农民致富等“1”揽子目标。）市场体系建设为抓手，通过高效的冷链物流体系，数字化的品牌营销，逐步抢占全国海鲜市场“C位”。

仅2022年，广东海水产品全年产量达459万吨，其中鱼类超78万吨、甲壳类72万吨、贝类178万吨，“海洋饭碗”越端越牢的同时，带动水产业高质量发展。近年来，广东始终以“将市场挺在生产前面”为思维导向，以卖好促生产，将广东海鲜产品推向更广阔的市场。

“目前，重庆水产品需求缺口36万吨，其中海水产品需求缺口18万吨。广东海鲜大有可为！”重庆市农业农村委员会负责人表示，接下来将深化渝、粤两地合作，让更多广东海鲜“游”进重庆市场，构建起多元化食物的供给体系。

“牧歌”嘹亮——持续做大做强做优现代化海洋产业

今年7月，第4号台风“泰利”在湛江市坡头区南三岛沿海登陆。作为广东目前已投产的、规模最大的海上养殖平台，“海威2号”半潜桁架式智能养殖平台顺利挺过台风考验，投产养殖有序开展。

投入现代化海洋牧场装备是否划算？在重庆推介活动现场，广东海威农业集团有限公司董事长刘定算了一笔账：“海威2号”总投资3000万元，1个周期可养100万至150万斤，养金鲳鱼的话年产量有望达到7000万元，利润在1000万元左右。算上育苗等上下游的成本，5年左右可以收回投资。

“风浪是深海养殖最大的‘敌人’。相较传统养殖，深远海养殖平台抗风浪能力更强，面积更大，养殖安全有保障，鱼的品质也更好。”主持研发“澎湖号”的中国科学院广州能源所博士王振鹏说。

7月29日，广东省农业农村厅积极推动的全国首台、广东制造的自升式桁架式网箱在湛江东头码头以西约20公里外的目标海域正式下水投产。至此，广东已有6台桁架式深水网箱下水投产，数量较去年翻一番，海洋资源开发能力得到进一步的提高。

从自升式桁架网箱在湛江下水投产，到新一代“加强型重力式深水网箱”在江门台山水下；从珠海建成“德海一号”“澎湖号”等大型深远海养殖装备，到汕头全力打造“海上风电+海洋牧场”项目……一批“广东制造”海洋装备陆续投产，这些抗风浪深远海养殖装备经历今年多次台风考验，为广东现代化海洋牧场建设保驾护航。

此外，为了培育更多支撑现代化海洋牧场高质量发展的硬核“芯片”，广东向海洋渔业种业发起攻坚。在湛江，依托湛江湾实验室、广东海洋大学等科研机构，南方水产种业基地应运而生，并成立了颯洲族大黄鱼研究院、章红鱼研究院、金鲳鱼研究院，开展对颯洲族大黄鱼、章红鱼、金鲳鱼等优势特色品种系统研究，充分挖掘适合湛江海域养殖的优势品种，加强地方特色品种保护和开发利用，健全水产育、繁、推一体化良种体系。

今年，广东制定《“现代化海洋牧场种业核心技术攻关”五年行动方案（2023-2027）》，由省农业技术推广中心牵头，组织搭建现代化海洋牧场种业研发平台，遴选省内外优秀海水种业研发团队充分利用现代化海洋牧场种业研发平台对已实现苗种规模化繁育的现代化海洋牧场适养品种，如金鲳（卵形鲳鲹）、军曹鱼、花鲈、鳓鱼、石斑鱼类等，重点开展育种技术攻关，培育出满足现代化海洋牧场发展需求的优良新品种（系）。

数据显示，截至2022年底，广东建有覆盖海洋生物技术、海洋防灾减灾、海洋药物、海洋环境等

领域的省级以上涉海平台145个，其中包括国家级重点实验室1个。海洋工程装备制造、海洋药物和生物制品、海洋电力、海水淡化和综合利用等海洋新兴产业发展迅猛，产业增加值210.8亿元，同比增长18.5%。

向海而兴——闯出广东特色现代化海洋牧场发展之路

党的二十大报告指出，发展海洋经济，保护海洋生态环境，加快建设海洋强国。

向海而兴、向海图强，广东正以建设现代化海洋牧场为抓手，落实粮食安全战略，践行大食物观，深入推进“百县千镇万村高质量发展工程”，促进城乡区域协调发展。

此次广东海鲜品牌推广活动走进川渝地区，让千千万万川渝人民通过金鲳鱼、鳊鱼、鲈鱼、章红鱼、生蚝以及水产预制菜等产品聚焦“海上广东”，就是通过撬动西南大市场，对广东挺进深蓝进行一次“阅兵”。

中国工程院院士林浩然曾指出：“广东的海水养殖具有技术、优势、产业等优势，大力发展海水养殖业是实现广东农业高质量发展的有效路径。”

近年来，广东提出坚持以“疏近用远，生态优先”，实施“陆海接力、岸海联动”，在近浅海上做“减法”，统筹提高岸线资源利用效率，适度控制近海养殖用海规模，推动近海海域环境持续改善；在深远海上做“加法”，中远海大力发展深水网箱养殖，远海重点发展远洋捕捞，拓展深远海立体海域开发利用，增强海洋固碳能力，实现海洋绿色生态可持续发展，推动形成了近浅海与深远海绿色生态协同发展新格局。

如今，广东各地加快把海洋资源优势转化为发展优势，海洋强省建设按下“加速键”。在深圳，首个国家级海洋牧场示范区加快推进，10万吨级“深远海大型智能化养殖工船”开工建造，计划到2025年，全市渔业经济总产值将突破100亿元，带动全产业链总产值超千亿元，成为粤港澳大湾区现代渔业高质量发展的引领区和示范区；在汕头，利用海上风电机组之间的海域空间，设置网箱养殖鱼虾贝类，实现“水下养殖，水上发电”，海洋可再生能源利用——海洋电力业，从无到有，实现增加值1.47亿元；在湛江，实现深远海养殖与红树林保护并重，2022年水产总产量125.5万吨，总产值274.6亿元，连续20多年居全省首位。

立足海洋资源禀赋，广东坚持持续深化粤港澳大湾区海洋经济合作，加快建设深圳全球海洋中心城市，以横琴、前海、南沙三大平台为重点，打造向海开放高地，推动汕头、湛江两个省域副中心城市打造重要发展极。

近日，广东省委农办、省农业农村厅印发《关于加快海洋渔业转型升级促进现代化海洋牧场高质量发展的若干措施》，从科学规划产业布局、打造产业发展平台、培育多元化市场主体、引导组建产业联合体、全面构建海水种业体系、开展核心技术攻关、持续深化交流合作、建设现代流通体系、做优特色农业品牌、健全渔业生产服务体系10个方面进行了有关部署。

“广东将锚定‘走在前列’总目标，坚持统筹谋划，进一步完善顶层设计，优化海洋开发时序，构建陆海协调、内外畅通、人海和谐的海域发展新格局，为实现广东在中国式现代化建设中走在前列提供重要支撑。”在2023世界粤商大会“打造海上新广东发展论坛”上，广东省政协副主席李奇伟广东粤商和工商社团拥抱蔚蓝，打造海洋一流平台。

蓝图绘就千般景，奋楫扬帆向“深蓝”。当前，广东正按照“1年顺利起步、3年初见成效、5年显著变化、10年全面建成海洋渔业强省”的目标，着力打造的万亿级现代化海洋牧场产业集群，矢志“打造海上新广东”，为广东高质量发展夯实根基、增添动力。



▲珠海斗门白蕉海鲈养殖基地俯瞰图。谭家富 摄



▲珠海斗门白蕉海鲈养殖基地作业现场。蓝东旭 摄

观点

岭南与巴蜀对话：论至鲜之道

“鲜”是中华饮食文化中独特的存在。有别于“酸、甜、苦、辣、咸”传统五味，“鲜”总给人一种虚无缥缈的玄学感，难以形容、捉摸不定。

我认为“鲜”就是口感，能够还原食物肉质原本的鲜味，吃下去引导舌头分泌唾液，带来一种毛茸茸的感觉，刺激喉咙、口腔的上方和后方。一般而言，含水量越多就越滑嫩，而越鲜的料理往往意味着经过煎、炸、蒸、炖，食物还是如“生肉”，锁住了自然风味，在味道上没有过多“游离”。

——重庆市烹饪协会会长王顺海

我们都知道，四川人对食物很挑剔。以川菜为例，作为民间传承最广泛的菜系，川菜常被人们称为“百姓菜”，但这并不代表川菜随意，相反川菜更注重味道，更在意对食客味蕾的冲击。川菜也讲究“鲜活”，就是蔬菜要新摘，肉要新杀，而且川菜讲究单锅小炒，讲究火候，最忌肉质老化，丧失鲜嫩的味。

——中国川菜名厨、国家一级中式烹调师郭洪安

7月、8月，广东两场海鲜品牌推广活动走进重庆、四川成都。广东海产供应商、川渝水产品采购商、川菜名厨进行“围炉谈话”，共论“何为天下至鲜”，以下为各方观点：

“鲜”有多重含义，表面上看是指味道，实际上是今天的社会，对水产品提出的新的要求。水产品的“鲜”首先是生产环境和过程要好，以珠海的白蕉海鲈为例，生长于咸淡水地区，肉质鲜美，其次是加工水平高，随着技术进步，水产预制品的还原度较高，口味也更加多样，不断得到越来越多消费者认可。

——广东强竞集团董事长刘强

天下至鲜，非广东海鲜莫属。我卖了那么多年广东海鲜，目前还没听过哪里人说广东海鲜不鲜甜、不好吃。广东海鲜出自深远海，常年与洋流相伴，肉质紧致，吃上去能够感受到鲜甜的味道。广东海域水质干净，产出的鱼，肉晶莹剔透，爽滑可口。像潮汕地区，常说的“潮汕毒药”生腌海鲜，就是当地人对广东海鲜最大的信任与认可。

——珠海市祺海水产科技有限公司创始人杨映辉

品牌

广东“年鱼”诞生记

“出生于山东，工作在广东。我就像一条鱼，从人间仙境黄渤海，跃入了粤港澳大湾区……”今年8月27日，在广东海鲜进四川品牌推广活动上，“渔公子”、南方农村报记者常泰动情讲述自己与广东水产品的缘分，现场掌声不断。

渔以长相思，缘因鱼不解。常泰说，近两年她随着“12221”市场体系，见证着广东特色农产品纷纷出圈，源源不断走进全国大市场，助力广东“年鱼”成为南粤节日、岭南名品。

关于广东“年鱼”的故事，最早要追溯到2022年9月的中国农民丰收节广东主场——珠海斗门。

当时，在珠海斗门活动现场，斗门渔民邀请中国八大菜系八位名厨为全国人民端出八道白蕉海鲈大餐，“白蕉海鲈”由此“出圈”。紧接着，拟建设“国际垂钓之都”、被授予“中国海鲈预制菜之都”称号、斗门书记亲笔邀请全球垂钓直播网红博主参加国际垂钓赛……斗门一招接一招，推动白蕉海鲈产销两旺。

广东水产品总产量、水产养殖产量位居全国第一，草鱼、罗非鱼、鳊鱼、鲈鱼、乌鳢在内等28个养殖品种、5个捕捞品种及多个水产苗种产量均列全国首位，拥有白蕉海鲈、湛江金鲳鱼等著名水产品品牌。为了让广东海鲜走向全国、全世界，广东总结珠海斗门的活动经验，顺势提出“年鱼经济”理念，让“年年有余（鱼）”的文化深入人心。“打造‘年鱼’可以丰富水产品内涵与外延，为预制菜产业带来新机遇，促进龙头企业提质升级联农带农，推动农民农村共同富裕取得新进展新成效。”广东省农业农村厅有关负责人说。

如今，已有1岁的广东“年鱼”，持续通过文化赋能广东水产品发展，一批企业推出“年鱼”概念产品，广东水产业走上“年鱼经济”高质量发展道路。而“渔公子”常泰，入围了广东农产品品牌最高奖“红荔奖”典型人物，用行动继续讲好海的故事，在大海与陆地之间、城市与乡村之间、市民与农民之间，成为广东“年鱼”宣传使者。



▲湛江市斗门镇流沙湾海域的海洋牧场“海威2号”。程麒 摄

▼8月27日，“川粤情深 鲜动蓉城”——广东金鲳鱼品牌推广活动在四川成都举办。图为活动现场。吴利衡 摄

