



# 漳州东山： 耕好“一片海” 做精“一条鱼”

我是一条巴浪鱼，在漳州东山，渔民们也爱称我为“一条游弋的氨基酸”。

10月15日至16日，习近平总书记在福建考察，首站来到漳州市东山县。在陈城镇澳角村，总书记走进渔港码头，和渔民们聊起了我，说“巴浪鱼干配稀饭的滋味，至今仍回味无穷。”

这让我又“火”了一把。近期不少游客来东山游玩，点名要尝尝鲜。

鲜，那是必需的。更重要的是，这些年来，聪明的东山渔民们对我进行人工养殖，让我的个头大了、肉质嫩了、口感好了。我的价值因此一路上涨，带动了渔民增收致富。

同时，我也“游上岸”“上了网”，和鲍鱼、石斑鱼等本地海货组团出圈，或是冰鲜速冻、或是制成干品，搭乘电商“快车”走进全国各地农产品市场，“游”上更多人的餐桌。

还不止。在东山岛这个“天然海洋鱼仓”，乘着滨海文旅的东风，渔民们还推出海钓等体验项目，载着游客出海，捕捞我和其他鲜活的海货。

在我的身上，映照出的是东山县持续做好“用海文章”、做大富民产业、推动乡村振兴。当然，这些精彩的故事，还是让渔民们来说吧。

## 1 升值记： 从野生到圈养 价格翻十倍

很长一段时间，在闽南渔民的眼里，野生的巴浪鱼因为肉质偏“柴”，经济价值不高，被视为不入流的“小杂鱼”。

“以前都是腌制成小鱼干吃，市场价也就是五六元一斤。”作为东山县首个人工养殖巴浪鱼的大户，漳州丰汇水产养殖有限公司董事长林进东介绍。在此之前，他位于铜陵镇海域的养殖场主要以放养蓝子鱼为主。

杂鱼“翻身”，始于一次意外。“2018年5月份左右，我在投放蓝子鱼苗时，没注意到几条野生巴浪鱼苗也‘溜进’了网箱。”林进东回忆，等到成鱼季捕捞上来时发现，这些人工养殖的成鱼体型健康很多，便随手送给了亲戚，“没想到大家吃了以后都赞不绝口，说肉质鲜嫩多汁、口感很好，问我还有没有。”

嗅到商机的林进东，便萌生了将野生巴浪鱼编入“正规军”、进行规模化圈养的想法。不过，先行者的旅途总是坎坷不平。“巴浪鱼游速快、消耗大、食量大，但一次喂太多又会撑死甚至死亡。”林进东说，间隔多久投喂一次、一次投放多少饵料，这些都没有经验可学，只能自己慢慢摸索。

所幸的是，在经历第一年10口网箱、第二年30口网箱的探路失败后，林进东逐渐摸索出科学的喂养规律，并与大北农水产饲料企业成立养殖合作联盟，在其海上养殖基地成立实验室，通过不定期检测巴浪鱼的成长和健康状况，共同解决相关鱼病问题。

享受更科学的养殖节奏，吃着更优质的饵料，“华丽转身”后的巴浪鱼，不仅个头大了、营养价值高了，身价也随着消费者口碑相传、市场不断扩大而上涨。“经过8—12个月的养殖，一条成品巴浪鱼可以长到24公分（厘米），半斤左右。”林进东说，因为口感油润，还富含蛋白质、不饱和脂肪酸等营养物质，让人吃了回味无穷，养殖巴浪鱼也得以“游”上越来越

多人的餐桌，批发价比早前翻了十倍以上，成为为数不多的人工养殖比野生产品更受欢迎的鱼类。

如今，在东山县铜陵镇巴浪鱼养殖集中区和优新品种推广示范基地，林进东拥有的巴浪鱼养殖网箱已达到900余口，今年预计可收获近90万斤成鱼，预计产值超5000万元，其公司也成为当下国内规模最大的巴浪鱼养殖企业。

一花独放不是春。看到养殖巴浪鱼带来的不菲收益后，更多的渔民开始跟进。对此，2022年起，林进东开启“基地+大户”合作模式，不吝化身“科技特派员”，无偿为巴浪鱼养殖户提供技术指导，共同推动本土养殖产业做大做强。“我们不懂的都会问林总，他也热心教我们怎么科学喂养，帮我们的成鱼进行品质检验和回购。”养殖户林孝说。如今在东山县，巴浪鱼的养殖从业人员已超2000人。

然而，林进东探索的脚步并未停止。

“我们现在的巴浪鱼苗主要是海南和本地的野生鱼苗。随着养殖规模扩大，野生鱼苗资源减少，种苗市场供应难免受影响。”林进东说，为了破解这一制约长远发展的短板，今年，养殖基地开始和厦门大学、广东海洋大学联合开展基地合作，成立重点实验室、组建科研团队，力争构建出巴浪鱼的人工繁育群体并完成子代苗种的培育、养殖。对此，林进东也充满期待：补上这块短板后，希望这个富民产业越做越大。



## 2 出东山记： 从线下到触网 “游”向千万家

从捕鱼到“牧鱼”，人工养殖让巴浪鱼有了“新滋味”；从线下批发到“触网直销”，电商平台则让东山巴浪鱼和其他鱼获得以“游”上更多人的餐桌。

在陈城镇澳角村，通往渔港码头的许多沿街店铺、厂家，门前都张挂着海鲜电商的店招，形成富有特色的电商旅游一条街。码头上，还专门搭建了一个渔获交易与展示平台，每逢渔船靠岸，除了就地批发，年轻的带货主播也通过直播平台，向网友们推荐原生态的渔获和生鲜干品。

作为昔日的“船老大”，如今的沈船长电子商务有限公司董事长，沈志辉是澳角村里第一个进军海鲜电商领域的，也见证了互联网对海鲜出东山的有力推动。

从下海捕捞，到上网卖海鲜，沈志辉的经历同样颇为戏剧。因为游戏玩得比较溜，每年休渔期间，他便在淘宝上卖游戏币。“2013年夏天，几个网上好友来东山旅游，吃了刚捕捞回来的海鲜后都在感叹，‘这么新鲜的海鲜，可惜外地都买不到’。一个在阿里巴巴上班的朋友就建议，既然自己在跑船，有最新鲜的一手渔获，为什么不顺便卖卖海鲜呢？”沈志辉笑着说，正是这句话让他走进了一个创业新赛道。

十几年来，海鲜电商对很多人来说还是个新鲜名词。决定“触网”的沈志辉也体验了第一个“吃螃蟹”的不易。“游戏币毕竟是虚拟的，网上卖海鲜，我也是个‘小白’。”沈志辉坦言。为

此，2014年开始，他就把自己关在家中，花了两个月时间研究“淘宝”课程，并渐渐入门。

“因为海鲜需要冷链运输，成本和风险相对高一些，加上刚开始货物比较零散，快递都不怎么爱上门。”沈志辉坦言。然而，凭着“不新鲜包退款”的诚信理念，他的生意开始慢慢起色。为了保障海鲜品质，2015年，“弄潮儿”沈志辉还自己掏钱给相关渔船配备了大型冰柜，方便一些高端渔获可以第一时间速冻，以保证渔获的外观和口感。这一做法，后来也在村里其他渔船推广。

因为业务不断扩大而无暇兼顾捕捞，2015年，沈志辉甚至说服家人，宁愿暂时负债，也要把铁渔船卖掉，专心“上岸”做电商。有了前期的沉淀，他的回头客越积越多，复购率也慢慢提升，“2016年开始拓展微信销售渠道，那一年两微信客户就加了1万多个，手机也专门配了3把。”

2020年初，嗅觉灵敏的沈志辉又率

先在澳角村成立沈船长水产品电商直播基地，让网友透过直播画面直观感受“最东山”的优质海鲜。“现在，我们的重心转向供应链服务，但还是和不少主播有合作。像开海等重要节点，都会进行专场直播推介。”

从私域微商到传统平台电商，再到如今的直播电商新业态，沈志辉也慢慢成为村里的电商“导师”。对上门求教的返乡大学生，他都不吝指导，因而带动了越来越多的渔民踏上海鲜电商这趟“快车”。2016年，澳角村里只有零星几家微商电商，如今已发展到117家，并带动主播电商等相关业态就业600多人。

值得一提的是，一直以批发为主的林进东，如今也在考虑建设冻库，自己发展生鲜电商。“人工养殖让巴浪鱼摆脱了季节性供应的限制，现在我们全年都能向市场供货。”林进东说，期待通过线上销售、直达物流等，能让更多消费者品尝到东山人工养殖巴浪鱼的美味。

## 3 “出圈”记： 从品尝到体验 渔旅在融合

东山海鲜“走出去”的同时，不少游客慕名“走进来”，这让一些“水乡渔村”纷纷开启了靠海“新吃法”。尤其是，眼下“渔业+”融合发展方兴未艾，不少渔民便做足“鱼文章”，吃上“旅游饭”，带动整个渔村翻开振兴致富的新篇。

在澳角村，沈志辉和他的合作伙伴许小斌率先尝到了“渔旅融合”的甜头。卖了铁渔船后，沈志辉还留下4条船，除了2条小船用于到近海收购渔获，还有一条小船和一艘快艇便于带游客出海体验海钓、到澳角海湾的“龙狮虎象”四尊岛屿游玩。

每年租船出海的高峰在暑期。“上午午各两趟，中午一趟，平均一条船一天能发5趟。”许小斌介绍，按人均68

元/趟、满8人发船计算，一天下来两条船便可以收入五六千元。

看海景、吃海鲜、钓鱼获，也催生了“住下来”的旅游需求。因为预见到渔村“深度体验游”的巨大消费潜力，2017年，沈志辉把自家靠海的5层楼房重新改造装修，经营起特色民宿，不断扩大自己的产业版图，“特别是七八月份，没提前一个月定的话，根本没房住。”许小斌直言。

共富才能业兴。看到发展海钓和滨海民宿是条不错的致富路，村民们选择跟进。“目前，仅我们村就有十来条船可以提供出海捕捞体验服务。”许小斌介绍。同时，更多的村民将自家闲置的房屋利用起来打造民宿。在澳角村南部的兴海大道边，一排三四层

的独门独院民房，多数都已改为“看海民宿”。目前，全村已培育发展了40多家民宿，床位600多个。因势利导，澳角村也先后投资8000多万元，完善了渔港路、凌海路、兴海大道等基础设施，持续提升乡村面貌，为游客营造一个更好的滨海渔村体验。昔日的小渔村，正在变身“人气网红村”。

这样的美丽蝶变，也是整个东山滨海渔村的生动缩影。记者获悉，这几年，东山县围绕打造“国际旅游岛”，高标准建设提升铜山古城、鱼骨沙洲、苏峰山等景区景点，打造港西村、下西坑村、澳角村等“网红村”，获评全国十大美丽海岛，2022年抖音用户最想去的十大景点，旅游人数增长到856.9万人次。

海为闽人田。习近平总书记在福建工作期间，对发展海洋经济、建设海洋强省提出一系列重要理念，开创一系列重大实践。此次来福建考察，习近平总书记也强调，“村级党组织要发挥火车头作用，带领乡亲们做好‘海’的文章，在乡村振兴、共同富裕的道路上一往无前。”

耕好“一片海”、牧精“一条鱼”，一个渔村、渔镇因之不断做强现代渔业、做精滨海旅游、做大电子商务，走出一条乡村振兴之路，其实也是东山县依海图兴、耕海谋强的高度浓缩。兴海图强共逐梦，期待更多的滨海城市一起“向海而歌”、奏响富民发展交响曲。