

新年供港

之廣東篇

香港人對海鮮水產的熱愛，在全世界都排得上名次。香港的海鮮水產品，有不少來自「水產大省」廣東。冬風起，海鮮肥。臨近春節，象徵「年年有餘」的魚類佳餚是港人年夜飯桌上的「意頭菜」。香港文匯報採訪廣東多家供水產品企業了解到，春節期間，供水產品的需求量比平日有所增長，部分品種的需求量更是翻倍飆升，價格偏貴的大型魚尤其受香港市場歡迎。供水產品企業已經特別安排人手加班加點，保障供港新鮮活魚的足量供應。不少供港企業表示，隨着去年深中通道、黃茅海跨海通道的開通，廣東鮮活水產品供港速度越來越快，完全可以滿足港人對廣東「鮮味」的高質量要求。

● 文：香港文匯報記者 盧靜怡 廣州報道

● 圖：香港文匯報廣東傳真



● 供港企業陽江市永興水產養殖有限公司的魚塘，漁民在抓魚。

「年年有魚」好意頭 供港年魚訂單增

大灣區交通暢順 水產送達更快更鮮



● 珠海集元水產科技有限公司的供港新鮮水產品。

清晨6點多，晨曦初現。寒風中，廣東陽江波光粼粼的魚塘岸邊，連片的漁網隨風擺動。幾名穿着防水服的漁農，戴着斗笠帽，半個身子都泡在水裏，雙手靈巧地在圍網內捕撈活蹦亂跳的鯪魚。這是廣東重要的供水產品企業——陽江市永興水產養殖有限公司養殖魚塘的日常場景，即使是在春節假期，這些工人依然會在水中忙碌，捕撈新鮮的水產來供應香港。公司負責人黃創智告訴香港文匯報，公司每年供應香港市場的鮮活水產品約1,000噸，以淡水魚為主。企業養殖的魚類品種多樣，包括鯪魚、鯽魚、大頭魚、金鯧魚和鰻魚等。

自主育苗 保質保量

「公司從事供水產品業務逾30年，春節期間尤其繁忙，高檔魚類需求會比平日增加，每日供應量達到4至5噸。」黃創智說，為確保節日期間的供貨，公司會額外僱用當地工人，並支付三倍工資，確保供應不間斷，「每年只有正月初一才休息一天。」

「每天晚上我們接到訂單，凌晨就開始捉魚、裝車運輸。現在大灣區的跨海大橋越來越多，我們的水產運送速度越來越快。」黃創智說，以往水產品運輸要經過深圳關口，路程耗時6小時。如今借助港珠澳大橋及去年新開通的黃茅海跨海通道，水產品能經過江門跨海直達珠海，再經港珠澳大橋到香港地區，運送時間縮短到3至4小時。「早上裝車後，下午便能將鮮魚送達香港的酒家和魚檔。」

黃創智提到，與內地消費者偏愛小尾魚不同，香港消費者比較「識食」和「挑剔」，更喜歡選擇規格較大、養殖時間長的魚，因為「魚齡較大的口感更佳」。「我們依靠自主育苗技術，並與大學合作，確保魚苗的質量和食品安全。」

魚塘到餐桌 多重檢測

還有兩周到春節，珠海集元水產科技有限公司總經理謝祖銘已經忙起來。珠海市斗門區白蕉鎮是「中國海鱸之鄉」，而斗門區也是全國規模最大、技術水平領先的海鱸魚產區。「我們的養殖基地有200畝，產量約190噸。」謝祖銘預計今年春節，公司養殖的海鱸魚對香港和加拿大的出口量增長比較明顯。

在珠海集元水產科技有限公司即將駛往香港的冷鏈車旁，水桶內的魚類正在接受充氧處理，打氧機噴出的氣泡讓水面翻騰。謝祖銘告訴香港文匯報記者，一條魚，從廣東魚塘到香港要「過五關斬六將」——供水水產公司每天出塘前會在基地進行快檢，檢測合格才能捕撈出貨。準備運輸時，檢驗檢疫執法人員將會把過檢的魚按照標準封網，到達各大商超指定卸貨倉庫後由商超進行快檢，檢測合格後再交貨。抵達香港後，這些新鮮活魚再由食環署工作人員開封，與香港市民見面。

除了出口新鮮活魚外，謝祖銘表示，公司還特別注重做深「一條魚背後的產業鏈」：「我們以『基地+精深加工+冷鏈物流+電商新媒體+供應鏈管理』的經營模式，實現白蕉海鱸一二三產業融合發展。我們的『酒香海鱸』『海鱸魚片』『龍斑魚』等都是粵字號品牌產品。」

「節前出貨量是平時的1.5倍，近期一天要走兩批貨，下午3點左右和晚上12點左右各走一批。」珠海市海森水產進出口有限公司負責人翁錫鵬說，「我們出口香港的活魚包括斑魚、金鯧魚、紫紅笛鯛等，一共七個品類。」海關完成查驗後，貨車直奔香港，不到兩小時這批活魚就能出現在香港的晚市上。

廣東水產養殖量常年居全國首位

大灣區交通一體化讓供水水產更顯新鮮，未來更多優質的鮮活水產品也將從大灣區內地湧向香港餐桌。香港文匯報記者了解到，作為水產大省，廣東水產品總產量和水產養殖產量常年居全國首位。最近，廣東出台了《廣東省現代化海洋牧場發展總體規劃（2024—2035年）》，這是全國首個海洋漁業全產業發展規劃，提出以踐行大食物觀，構建多元化食物供給體系，建設「藍色糧倉」。這亦將進一步為更多廣東鮮活水產品供港提供保障。珠海市委農辦主任、市農業農村局局長黃順安表示，不久前，在廣東省農業農村廳的組織下，珠海年魚「游」進香港，為兩地年菜市場開啟新篇章，進一步打通廣東年魚年菜渠道。

「年年有魚，年年有餘。靠海的廣東人年夜飯飯桌上少不了海裏的鮮味，以後可以將更多、更好的水產品更快地與香港市民分享了。」黃創智期待地說。

凌晨捕撈中午抵港 黃油蟹鮮過野生



● 廣州黃油蟹水產有限公司漁農在檢查捕撈上來的蟹。

特稿

廣州南沙龍穴島，凌晨4點未到。蟹農撐起小舟，帶着鋪好狼尾草的箱子，駛向蟹塘深處。一籠籠黃油蟹躍然浮出水面，這是每年供港年貨中的搶手貨。即使是在春節期間，龍穴島的蟹農們亦日夜忙碌，將一批批南沙黃油蟹運往香港的魚市和餐廳。

「搶時間就是搶市場」

「今年春節，香港客戶的訂單預計比去年增長四至五成。」廣州黃油蟹水產有限公司市場總監余雪瑩告訴香港文匯報記者，春節期間，黃油蟹主要供給米芝蓮餐廳和高端市場。「訂單集中在年廿八左右出貨，黃油蟹的市場價格在節日期間保持穩定，5兩的膏油黃油蟹每隻約400元（人民幣，下同），而

頂級品種的頭手黃油蟹價格超過一千元一隻。」
「為了保障新鮮，我們每日有兩個捕撈時間點。」余雪瑩介紹，公司的黃油蟹供應香港已經30多年，每年供應量約有10噸。即使是在春節假期期間，為了保障黃油蟹供應，他們的漁農凌晨3點就得起床捕蟹，6點鐘完成捕撈，裝車運往香港仔、鯉魚門和流浮山等地，中午即可抵達香港客戶手中。「另一批次則在下午捕撈，晚上運送，保證黃油蟹以最快速度上桌。」她說，大灣區交通一體化日益加速，南沙又處「C位」，交通十分便利。「去香港、深圳、珠海、澳門都比以前快一到兩個小時。對於高質值的黃油蟹來說，搶時間就是搶市場。」

規格品質以港為基準

「我們的養殖水域在海邊基圍，圍塘周邊種植水草，以淨化水質和營造天然環境。」她介紹，不同於常規養殖，南沙的黃油蟹不能餵飼料，必須定期檢測水質和泥土。「我們比野生的還好，口感更鮮美。」
「香港消費者對蟹的規格和品質要求嚴格，我們一直以他們的標準為基準。這也是我們看好香港市場的原因。」余雪瑩說，除了香港，南沙黃油蟹的足跡還延伸至馬來西亞和新加坡。余雪瑩說，隨着品牌影響力不斷提升，南沙黃油蟹有望以香港為跳板，走向更廣闊的國際市場。



- 湛江** 譽為「南海魚倉」，以生蠔最為有名
- 茂名** 當地海鮮主要產自電白的博賀鎮，盛產龍蝦、對蝦、海參等
- 陽江** 其海陵島有「廣東魚倉」之稱，龍蝦、鮑魚、膏蟹等豐富，地方特色有馬鮫飯、大烏飯、「一夜埕」鹹魚等；陽東區雅韶鎮有尖山蟹
- 江門** 江門台山是廣東七大產蠔基地之一，台山蠔以其「一大、二肥、三白、四嫩、五脆」而著稱，港人可自駕到黃茅海跨海通道附近的沿海各鎮品嚐台山蠔
- 中山** 中山橫門漁港淡水和鹹水匯聚，特產海產有水蟹、黃皮頭魚、小黃魚、白飯魚、銀魚等。推薦到橫門租旅遊觀光船出海，到伶仃洋沉浸式體驗漁民風情，沿途欣賞灘塗紅樹林、深中通道等
- 珠海** 白蕉海鱸魚成為「國家地理標誌」保護產品上榜「珠海著名的特產海鮮」，珠海的外伶仃島還有狗爪螺特色海鮮，珠海東澳島著名美食有石九公魚豆腐湯、辣炒毛蛤
- 廣州** 南沙漁港是「老廣」吃海鮮的打卡地，有黃腳蠔、黃眉頭和金鼓魚等幾種有名的鹹淡水魚，還有生活在鹹淡水之間的海鮮——奄仔蟹

廣東最鮮水產美食地圖
香港文匯報製圖

- 惠州** 霞涌海鮮市場是惠州最出名的海鮮購買地，有池仔、青鱗、油鯧等低價魚，還有鯧魚、馬鮫、鰻鱺、石斑等
- 汕尾** 汕尾海膽堪稱「頂流」，紫海膽被叫作「海中冰淇淋」，可以選擇菜式：百花海膽丸、海膽炒飯、海膽粿、炒海膽沙、海膽竹筍煲
- 汕頭** 汕頭東部南澳島因冷暖洋流的交匯而海洋生物種群豐富，魚蝦類尤其好吃，魷魚以肉厚質嫩著稱，汕頭海鮮烹飪做法有生醃螺肉、生醃膏蟹、生醃沙蝦等

整理：香港文匯報記者 盧靜怡

建設現代化海洋牧場 粵深海鮮品陸續有來

廣東擁有全國最長的海岸線，如今正憑借豐富的海洋資源快速推進現代化海洋牧場建設，全力打造海洋經濟新引擎，不斷為粵港澳大灣區乃至全國各地的消費者提供優質水產品。廣東近日發布的《廣東省現代化海洋牧場發展總體規劃（2024—2035年）》提出，到2027年，全省海水養殖總產量將達到440萬噸，到2035年，全面建成「粵海糧倉」，年海水養殖總產量將攀升至620萬噸。隨着廣東現代化海洋牧場建設的不斷推進，未來為香港市場輸送的水產

品中，將有更多來自廣東的深海鮮品。在陽江海陵島，深水網箱點綴着碧波海面，這是廣東鴻逸水產發展有限公司打造的現代化深水養殖基地。「我最初從事採購和銷售業務，每天帶客戶挑選魚苗。」該公司總經理梁小威表示，看到了國家持續推進現代化海洋牧場建設，為產業升級提供了政策扶持，他們公司便開始進行轉型。「在這些政策鼓勵下，我們於2019年開始在海陵島布局海洋牧場，開始了深海網箱養殖。」海陵島適合深水網箱養殖的海域有限，他

們的布局較早，目前全島約有120個深水網箱，該企業就佔了50多個。
陽江的金鯧魚產業是廣東漁業的一大亮點，廣東有40%的金鯧魚產自這裏，海陵島是其核心養殖區域。梁小威介紹：「一個網箱每年可以養殖兩造，每造產量約5萬公斤，公司年產量達1萬噸。」金鯧魚作為沿海居民的美味佳餚，其市場覆蓋珠三角、港澳、福建等地，並出口至東南亞、歐洲和美國。「我們每天向香港銷售4至5噸活金鯧魚。每100條金鯧魚中，就有20條銷往香港。」



● 珠海集元水產科技有限公司的水產品深加工車間。