

科技烹鲜：湛江的“海”文章，越写越精彩！

策划/崔财鑫 龙飞腾 采访/本报记者何有凤 陈彦 杨雅丽 摄影/本报记者张锋锋

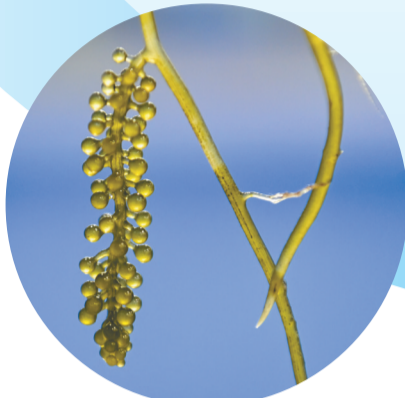


南海之滨，潮涌深蓝。12月9日上午，“海上新广东”之现代化海洋渔业新闻发布会在广州召开，湛江现代化海洋渔业的亮眼“成绩单”惊艳全场。12月2日至3日，2025海洋经济应用场景创新与产业发展大会在湛江举行，大会发布的《中国海洋经济应用场景创新发展报告2025》与《广湛海洋经济应用场景清单》中，“湛江”更是成为高频词。这座城市从“靠海吃海”到“智海兴海”的蝶变，为全国海洋经济发展提供了“湛江样本”。

这份蝶变，最生动的注脚就藏在市民舌尖的“鲜味”

里。从4月10日湛江湾实验室龙王湾园区的“智汇科技·鲜美湛江”海上牧场产品品鉴会，到11月10日“湛江湾1号”上的交付活动媒体吹风会，一道道“科技海鲜”持续上新。脆甜的刺身级生蚝、油润的高转化率黄油蟹、紧实的深海章鱼逐一“跃”上餐桌，让市民既饱口福，也真切感受到向海图强背后的创新力量。

从一粒苗的基因突破到一艘养殖工船的深海远航，湛江正以种业、养殖、流通的全链创新，激活蓝色海域的澎湃动能，在南海之滨烹出一桌成色十足的“科技海鲜宴”。



海藻“海葡萄”。



刺身蚝。



黄油蟹。



东风螺。



章鱼刺身。

舌尖鉴“鲜”： 解锁科技加持的“海鲜自由”

11月的湛江湾，海风裹挟着咸鲜气息。“湛江湾1号”交付活动媒体吹风会后，一场特殊的海鲜品鉴会紧接着进行：刺身级生蚝码放整齐、东风螺个头饱满、黄油蟹膏黄满溢、章鱼刺身纹理分明、海葡萄晶莹剔透……长桌上的菜品摆得满满当当，这些不是普通海产，而是湛江科研团队的“科技杰作”。媒体记者和市民围在每道菜品前，纷纷举起相机、手机定格这一桌“科技海鲜宴”。

“这是湛江湾实验室的刺身级生蚝，可以直接生吃，还是比较特别的。”一位本地博主通过实时“吃播”为网友推介湛江的特色生蚝。只见这些刺身级生蚝个头均匀，肉色透亮，一吸溜送进嘴里，口感爽脆鲜甜。

主菜章鱼刺身透着清晰的纹理，带着点爽脆和嚼劲，鲜味很足。同桌的年轻人不禁连连点赞：“这个肉很紧实，感觉鱼平时没少‘锻炼’。”

作为“明星产品”的黄油蟹，引得大家“食指大动”。剥开蟹壳，金灿灿的蟹黄如熔岩般涌动，轻轻一抿便在舌尖化作咸香瀑布。科研人员为大家揭秘——这是通过精准调控模拟青蟹的生长环境，让黄油蟹转化率接近70%。

东风螺和海葡萄也备受青睐。个头比市场上要大的东风螺用牙签一挑就出来，肉质Q弹；海葡萄一颗颗晶莹剔透，放进嘴里轻轻一咬，满口都是海洋的清新。

大家在尽情品鉴的同时，不禁感叹：科技这东西，这回是真真切切地吃到嘴里，品出味儿来了。

这场科技海鲜宴背后的意义，远不止于一桌菜，而是让曾经稀有的“海味”，通过科技的赋能，稳定、安全、大规模地走向百姓的日常厨房。

“恒焱1号”养殖平台今年7月迎来投产后的首个丰收季，在该平台茁壮成长的120吨章鱼和近200吨金鲷鱼不仅丰富了湛江人的餐桌，章鱼还先后“游”向珠三角乃至上海。

昔日依靠“天赐”的黄油蟹，已在湛江实现量产，自今年9月下旬批量上市以来订单火爆，每天从湛江出发，直达天南海北食客的味蕾。

湛江海鲜界的“金招牌”湛江蚝正从夜宵档走向高端，朝着“论个卖”冲刺。明年元旦前，湛江人民将有望吃上由湛江湾实验室出品的刺身级生蚝。

随着“湛江湾1号”正式投入使用，这里将成为海鲈鱼、金鲷鱼、石斑鱼等多种海产品的养殖基地。第一阶段，它将驶向硇洲岛外约30海里的海域，投放赤嘴鲷进行养殖试验；下一阶段，还计划增加金鲷鱼等养殖品种。

“以前吃海鲜，什么时候有得吃、好不好吃得看天气、看运气。现在有了科技的加持，我们终于能够实现‘吃海鲜自由’了！”参加品鉴的市民黄小姐说。

科技调“鲜”： 全链破解海鲜“鲜度密码”

湛江海鲜的独特“科技味”，究竟从何而来？答案藏在科研团队的“坚持”与“匠心”里。湛江以种业攻坚、养殖革新、加工流通升级为三大“烹饪支点”，用“科技调料”为海鲜注入独特风味，推动海洋产业向高质量、绿色化、高值化转型，让餐桌上的湛江海鲜满溢令人回味无穷的“科技鲜味”。

第一味便是种业攻坚的“基因鲜”。湛江海鲜的“先天底气”，源自“种苗芯片”的技术突破。作为全省海水种业最重要的创新基地，目前湛江有水产种苗场480家，拥有17家省级以上水产良种（原）种场，占全省23.6%，其中国家级水产良种场2家，占全省33.3%，向着全国水产种业“硅谷”的目标加速迈进。颶洲族大黄鱼本土化人工繁育技术的突破，对该种群繁育一体化体系构建，实现大黄鱼深远海养殖产业化具有重要意义；成功选育出凡纳滨对虾“中兴2号”、扇贝“橙黄1号”等9个国家审定新品种，占全省50%，并首次实现了凡纳滨对虾种虾出口的历史性突破；近江牡蛎新品系“广福1号”（俗称红蚝）成功研发，这一新品系凭借其独特的品质特性，有望打破高端刺身级生蚝市场长期由法国贝隆生蚝主导的局面，成为替代法国贝隆的优质刺身级生蚝新品系，为国内生蚝产业迈向高端市场注入强劲动力。一系列种业突破成果，为湛江海鲜的品质底色筑牢了“基因密码”，让每一口鲜都有了可靠的源头保障。

第二味是养殖革新的“生态鲜”。这是海鲜“后天提质”的关键。在装备升级上，“海威1号”“海威2号”“恒焱1号”“湛江湾1号”等“海鲜航母”在湛江海域形成规模效应，鱼群在广阔的养殖新空间内畅游，成长得更肥美；“滴滴牧场”无人投喂、养殖“一张图”、水下传感与气象监测等智能系统的应用，更让养殖效率大幅提升。在模式创新上，生态耦合技术尽显智慧，湛江湾实验室在龙王湾建成的红树林种养耦合示范基地探索出“红树林一蟹/贝/

藻”共生模式，青蟹依托优质的水质和天然饵料生长，80天内单只平均体重从20克增至400克，收获率超15%，且该模式下的成蟹与一般池塘养殖的相比，其肌肉中的氨基酸等含量明显较高，可作为一种营养价值更高的优质蛋白源。

第三味则是锁鲜技术的“直达鲜”。这是让鲜味跨越山海的“关键一步”，打通了产销闭环。“高品质控温净化”和“生态冰温休眠保活”技术的突破，可实现生蚝保活、保质、保安全的目标；全联集采冷链物流园投入使用，结合全球领先智能化冷库管理系统，出入库效率提升300%，构建起30分钟直达市区、5小时覆盖珠三角核心城市群的冷链网络。无论是远在北京的食客，还是身处西北的消费者，都能品尝到刚“出水”般的鲜活湛江海鲜，彻底打破地域限制，让这桌科技海鲜宴走向全国。

闯海领“鲜”： 凭新质生产力 铸就深蓝经济新优势

当“湛江湾1号”的钢铁身躯划破南海波涛，这座全球首创的“漂浮式动力定位养殖工船”，在12月3日举办的2025海洋经济应用场景创新与产业发展大会上，成为《中国海洋经济应用场景创新发展报告2025》标杆案例。

随着一个个“耕海利器”相继入列、形成集群，未来湛江的“蓝色粮仓”将更丰富，更多深海美味将源源不断送上消费者餐桌。

站在高空俯瞰湛江海域，一幅“陆海联动、三产融合”的蓝色经济画卷正在铺展：湛江湾、雷州湾、流沙湾、覃寮湾四个海洋牧场集聚区里，6个大型养殖平台、3500多个HDPE重力网箱以及人工鱼礁构建起立体化养殖空间，流沙湾更是创新构建了“人工鱼礁+养殖平台+生态围栏”的养护一体生态修复系统；全市总养殖水体达1860万立方米，创立了深远海“1+N”养殖模式，年产优质海水鱼超18万吨；国内海工装备领军企业蓝水集团的高端海洋装备制造基地加快建设，水下机器人等前沿项目落地生根，“研发—制造—应用”的产业闭环加速成型，为“耕海牧渔”锻造坚实的“钢筋铁骨”。

湛江的蓝色雄心，早已超越“养好一

条鱼”的传统范畴。人工智能、生物医药等产业与海洋渔业深度交织，勾勒出海洋产业发展新格局。全市首个专门服务海洋牧场建设的物联网监测系统，以AI技术织就渔业“智慧防控网”；博康海洋生物的东方育苗产业链，托起医疗检测试剂的“黄金赛道”，安度斯跻身全国重要试剂供应商行列；方格星虫、鱼鲞等特色海产品精深加工，实现从“初级产品”到“高值商品”的价值跃升。

目前，一串串硬核数据见证着湛江海洋经济发展的澎湃动能：2024年全市渔业总产量达131万吨，渔业产值294亿元，较“十三五”末增长30%；2025年海洋经济城市竞争力综合评价排名全国第19、全省第3，海洋渔业产量产值连续30年居全省首位；“十四五”期间，“国企+民企”协同发展，带动全市集聚水产养殖企业超1.4万家、加工企业200多家、饲料企业28家，全产业链年产值突破千亿元，带动就业超百万人。

与此同时，“湛江对虾”入围全国农产品精品培育品牌，“湛江蚝”跻身广东高品质地理标志……一个个“湛”字号品牌相继崛起，变身“大众家常菜”。背后是湛江海洋产业从“规模扩张”到“品质突围”的转型升级。

这些数字和品牌的背后，是政策、资本、人才同向发力——《湛江市现代化海洋牧场建设行动方案（2023—2035年）》锚定发展航向；百亿级产业基金注入金融活水，“企业出题、科研答题、政府助题”的产学研模式，让40余家创新平台的智慧成果快速落地，广湛合作搭建的场景创新中心，实现“技术研发”与“场景应用”的精准对接，推动产业向价值链高端攀登。

展望未来，湛江的深蓝征程更显壮阔。“湛江湾1号”即将开启的深海养殖试验，将为规模化“深蓝舰队”积累经验；现代化海洋牧场将带动种苗、装备、饲料、精深加工、存储、销售、休闲渔业等众多产业链环节；全力推动建成南方水产种业创新与生产基地、智慧养殖与装备创新应用基地，努力打造成为“粤海粮仓”主基地和具有典型示范意义的现代化海洋牧场示范区。

南海潮涌，千帆竞发。湛江正以海洋新质生产力为引擎，在集群发展的航道上破浪前行，向着特色现代海洋城市的目标全速迈进，为海洋强国建设贡献智慧力量。



湛江湾实验室海上牧场产品品鉴活动上，黄油蟹、刺身蚝、章鱼、东风螺、海葡萄与海洋面膜等特色产品集中亮相。



刺身级生蚝吸引眼球。



“湛江湾1号”。