一根鱿鱼丝的前世今生

——从一只“秘鲁鱿鱼”窥探远洋捕捞业的生产链

一根鱿鱼丝在出产之前经历了什么？它的背后，不仅是捕鱿者披星戴月赶赴境外捕捞的艰辛，更有鱿鱼加工厂层层把关的精细。

1. 征程长达20多个月

这个月月底，宁波欧亚远洋渔业有限公司的船又将起航。这次航程将经过北太平洋，再在秘鲁公海渔场落脚捕鱿鱼。

“10多年以前，捕鱿者多去北太平洋，后来逐渐转移到了这里。”公司的负责人胡经理告诉记者。

欧亚27号船上的钓鱼人周建锋就是浩荡捕鱿大军中的一员。2012年4月，周建锋作为一个初级船员第一次来到秘鲁公海，12月份再转战大西洋，这一去就是20多个月。通常，一个船员回家休息1周到半个月，便要再次启程。

周建锋对于海上的生活早已无比稔熟。“由于我们大多数时候都在晚上作业，所以早餐、晚餐和夜宵才是重要的饭点。船上有专门的厨师给我们准备餐食，早餐相对而言最为丰盛”，他一一细数道，“喝水也不成问题，我们会饮用由海水净化的淡水，现在这方面设备已相当完备。”

2. 捕捞过程妙趣横生

相比其他产区的鱿鱼来说，秘鲁鱿鱼最大特点就是体型巨大。

据周建锋介绍，大的鱿鱼重达100千克，体型之巨甚至超越人类。提到一个小插曲，他不禁笑出了声：“有些小青年第一次捕到巨型鱿鱼，就激动地把它拉上来，却不料被喷一脸汁水。这种喷射的冲击力不亚于压力比较大的水枪，船员不仅糊了一脸鱿鱼汁，甚至还有人被弄出了鼻血。”

捕捉巨型的鱿鱼是一项技术活。通常，他们会使用一种叫灯笼钩的渔具来进行捕捞。捕鱿者们在直径15厘米、高度为20厘米的灯笼钩上放上鱿鱼的内脏，拴上8毫米左右粗的绳子。这样还不止，另需2.5毫米粗的钢丝紧连绳子的末端。

为什么要放鱿鱼内脏来作为诱饵？周建锋解释道，鱿鱼之间也会彼此蚕食，所以这是非常棒的诱饵。

一般情况下，可以把钩子放到60米左右深的海中。鱼多的时候，放20米左右，就再也下不去了，这时，八成就是有巨鱿上钩了。

作业者会通过滑轮将鱿鱼拉上船，这个过程需十分谨慎。周建锋告诉道：“一般鱿鱼的脖子部分比较脆，当滑轮和钓线呈90度角的时候很容易折断，一旦用力过猛往往只能拉上来一个鱿鱼头。这个时候就需要一定的缓冲，小心地保证鱿鱼的完整性。”

说秘鲁公海渔场是一个鱿鱼的大金矿是不无道理的。“一般9~12月份的鱿鱼产量非常高，最多一晚上可以钓到50~60吨。4~5月份则相对较少。”周建锋介绍道。在盛产时节，他的捕鱿纪录令人瞠目结舌，曾一晚上钓了2~3吨。

成功捕捞的大鱿鱼会被宰杀并去掉内脏，小鱿鱼则直接被装盘。捕捞所得会被储存在船上专门的冷藏设备中，然后托运回国内。

秘鲁捕获的大鱿鱼。图片由受访人周建锋提供

3. 巨型鱿鱼是绝佳的原料

秘鲁鱿鱼是否具备独特的口感，从而吸引许多人前去捕捞？周建锋在船上第一时间享受过这些自然的馈赠：“小的鱿鱼味道还可以，大鱿鱼肉质就比较酸。我最喜欢吃巨型鱿鱼的肚，口感比猪肚还要好。”

公司负责人胡经理则表示，这些鱿鱼相比北太平洋和东海的来说，质量比较差，但却是鱿鱼丝、鱿鱼干等鱿鱼制品的好原料。“在秘鲁公海渔场逐渐成为众多企业的宠儿之后，去到那里的船只体积变得更大，数量也更多。”据他介绍，截至目前，今年公司2艘船共钓秘鲁公海鱿鱼1000多吨。

他们捕来的鱿鱼又将去往哪里？胡经理介绍道，他们会对一些产品进行粗加工，比如说做成鱿鱼筒体。所谓筒体，指的是将鱿鱼的头、内脏处理掉之后的产品。

“我们会将一些处理好的产品放在冷库中，来自全国各地的加工企业和贸易公司会前来购买。”他介绍，鱿鱼价格会根据当年的产量而浮动。去年的产量很高，价格便稍显便宜。这其中很多会被出口到日本等国家，一大部分会被进行更复杂的加工。另外一些，便成为了国内消费者们的美味佳肴。

4. 加工指标十分严苛

从鱿鱼到鱿鱼丝，中间必定离不开加工这一重要的过程。为探寻加工环节的奥秘，记者来到了位于孔浦的宁波丰群食品有限公司。这家老牌加工厂集生产与贸易于一体，已经在这里运营了将近20年。

园区内有一幢房子，一层是加工车间，二层是他们的办公区域。公司对于卫生的把控十分严格，来客都需要换上专门的拖鞋才可入内。在二楼，记者可以透过玻璃清晰地看到一楼车间的作业情况。这里的环境十分整洁，工人们穿着专门的作业装，4人围一桌正在有条不紊地处理鱿鱼裹粉制品。

相关负责人告诉记者，目前加工的原料主要来源于三方面：“一部分来自我们的上游公司，他们会出海进行捕捞；一部分会直接向舟山等地的公司进行购买；还有一部分则是直接向秘鲁进口半成品的鱿鱼制品，再进行深加工。”

原料的选择极为关键。经验老道的人士会选择鲜度高的鱿鱼作为原材料。优质的鱿鱼颜色光亮透明又自然，皮上花纹具有清晰的层次，看上去显得鼓鼓的。

加工的制品类目也分为多种，不仅有鱿鱼丝等产品，也有将鱿鱼清洗整理之后切成各种规格的冻品，这其中就包含了油炸产品的基础材料。据统计，丰群今年加工的鱿鱼产品达到5000吨左右。

对于鱿鱼丝来说，加工的最大难点在于调味，口感的好坏会影响到产品的销售情况。除此之外，还需注意什么？负责人表示，还需要将切碎的鱿鱼丝进行水分活性指标的测试，如果指标过高就说明产品内外的水分分布不均匀，非常容易发霉。与此同时，卫生指标也是生产中非常重要的环节，必须从原料到生产再到运输整个环节贯穿严格的卫生把控，从而规避所有可能发生的问题。

5. 出口海外赚美金

经过加工之后，鱿鱼产品便要离开宁波这个重要的中继站，继续开始它的“旅行”。

丰群负责人介绍说：“就像被切成不同规格的冻品，一部分将会运往日本的商超进行直接的销售，另一部分则会被进行再次加工。”据悉，今年出口日本的贸易额达到了900万美金。

另一家宁波飞润海洋生物科技股份有限公司则选择内外贸并行的方式。记者了解到，它的出口市场涵盖日本，还有英国、希腊、西班牙、澳大利亚、马来西亚等国家。负责人给出一组数据，去年这家公司的总产值已经达到了1亿元，今年预计可以达到1.3亿元。

宁波的海产品在全国范围内的优势非常大。据悉，诸如鱿鱼丝等产品在国内中西部地区非常受欢迎；而干制品的销路则集中在沿海城市，飞润还在积极地拓宽线上线下的渠道。

■专家点评

延伸产业链 增强产业优势

一只鱿鱼的“旅行”连接了自然物产与消费者，也折射出远洋捕捞产业链中的一角。

据统计，截至2014年年底，宁波具备农业部远洋渔业资格的远洋渔业企业有8家，海外渔业基地2个，远洋渔船35艘，总吨位26240吨。当年实现产量3.8万吨，占全市海洋捕捞总产量的6.25%，产值近3亿元。作业海域分布在东南太平洋、西北太平洋、中西部太平洋和西南大西洋，涉及秘鲁、智利、阿根廷、日本、乌拉圭、缅甸等多个国家专属经济区海域，远洋渔业已成为宁波外向型渔业经济的主要组成部分。

飞润公司的负责人认为，宁波在这一整个流程中占据着非常大的优势。“远洋的船只都在宁波舟山一带，对于我们来说，获取原料非常方便。另外，目前鱿鱼所占的份额也处于上升的状态。”他说。

那么，宁波如何继续在这条产业链中发挥优势？对此，记者采访到了宁波工程学院管理工程研究所所长杨健。他阐述了自己的看法：“以远洋捕鱿为例，这其实是宁波企业走出去的必经阶段。未来可以聚焦在产业链中的深加工领域，在口味、包装、质量标准等多方面下功夫，可以发挥更大优势。”另外，他也表示在港区加工的成本相对较低，这也将促进宁波的临港工业发展。

记 者 劳育聪
通讯员 姚 珏
周 哲