

# 捕鲍鱼的人

文：十六（发自澳大利亚悉尼） 摄影：杨弘迅

高收益往往要承担高风险，这是一项高危职业。鲨鱼袭击潜水员的新闻屡见不鲜，Ryan在水下常常与这些危险朋友碰面，却从未身陷险境，“不过这也让我觉得我应该，很快，就会被咬了。”



全世界最好的鲍鱼集中在南纬40°和北纬44°附近，位于这个纬度范围的南澳大利亚（塔斯马尼亚岛和维多利亚州）海水冰冷、清澈、未受污染。鲍鱼吸附在水底，吃海藻、青苔，肥美异常。

早上9点，我们来到悉尼东部的玫瑰港，甲板边准时出现了一艘船，Ryan Morris已经穿好潜水服，站在船上向我们挥手。悉尼的天蓝得不真实，海面平静，这是一个适合出海得完美工作日。Ryan启动渔船，带我们来到他的“秘密”小岛做拍摄，常年出海，他非常清楚抵达这些空旷小岛的路线，却懒得知道它们的名字。

Ryan子承父业，是第二代捕捞潜水员，他的潜水点在新南威尔士州最南端的海域，位于Ulladulla市与Eden市之间。每个月，他会带着一位甲板助手开着冰箱卡车从悉尼南下，在Eden住上一个星期。每天8个小时待在海上，潜入10~20米的冰冷海水中捕捞鲍鱼、海胆以及海螺。

澳洲野生鲍鱼盛名在外是有原因的，全世界最好的鲍鱼集中在南纬40°和北纬44°附近，位于这个纬度范围的南澳大利亚（塔斯马尼亚岛和维多利亚州）海水冰冷、清澈、未受污染。鲍鱼吸附在水底，吃海藻、青苔，肥美异常。与塔斯马尼亚岛独有的青边鲍不同，Eden海域盛产黑边鲍以及老虎鲍。

5岁那年，Ryan就学会潜水了。18岁时，

他开始练习用捕刀捕捞，一整年时间，几乎天天下水，才练得和其他潜水员一样的好身手。捕捞的要诀是手快，鲍鱼成群地吸附在岩石上，一旦感受到轻微碰撞，它们会瞬间紧紧吸住岩石，再也无法徒手捞起。老练的潜水员会隔一只捞一只，快、准、狠。成功捕捞之后，用网兜运回船上，一天下来，Ryan将所有的鲍鱼装进板条箱，藏回海中，让鲍鱼适应低压。工作日的最后一天，所有的鲍鱼被统一运回悉尼，放进仓库。保守估计，Ryan每天能捕获225公斤鲍鱼，他的出售均价是50澳币/公斤，那么一个星期下来，仅仅鲍鱼这部分，他能赚11250澳币，合人民币约6.5万元。

难怪商业捕捞鲍鱼许可证这些年来价格疯涨，整个新南威尔士州只有30份商业捕捞鲍鱼许可证，这份许可证保证了一个潜水员一年7吨的捕捞总量。Ryan的父亲当年花36万澳币购买到的许可证，到今天市价已经高达120万澳币，而且没有关系很难买到。这个变化也与政府对海洋生态的保护有很大关系，新南威尔士州对鲍鱼捕捞有严格的规定：小于117毫米的鲍鱼严禁捕捞；一天的捕捞结束后必须填写当天的捕捞总量及数量用以备案；整个

新南威尔士州每年的允许鲍鱼捕捞总量为120吨，这个总量分配到所有潜水员身上，一旦到达，一个捕捞季也宣布结束。这个配额制度和监督政策保证了野生鲍鱼的良性生长，也获得大部分潜水员的认可。

高收益往往要承担高风险，这是一项高危职业。鲨鱼袭击潜水员的新闻屡见不鲜，Ryan在水下常常与这些危险朋友碰面，却从未身陷险境，“不过这也让我觉得我应该，很快，就会被咬了。”14年的捕捞经

验让他觉得没什么特别好怕的，除了有一次——氧气管被切断。“有一次居然是我爸干的。恶劣的天气里人往往很专注，风和日丽的时候你只想开瓶啤酒在船上晒太阳，我爸就在那天疏忽了。船头的螺旋桨切断了氧气管，这个时候没有人救得了你。我游上来时已经神智不清了，我爸把我拖到船上，大概20分钟，或者是很长的一段时间，我重新大口呼吸，回到人间。”

身为捕鲍鱼的人，和大多数澳洲人



一样，Ryan 自己却从来不吃鲍鱼。在船上，他的午饭经常是新鲜捕捞上来的海胆刺身，“我吃所有的海鲜，我喜欢刺身，我只是不吃鲍鱼。”鲍鱼市场的主力消费者，是中国人、日本人、韩国人，这一度成了 Ryan 的难题。澳洲野生鲍鱼除了在当地华人区及唐人街销售外，大部分远销中国、日本，而语言障碍令 Ryan 一度无法打开市场。另外，“中国人做生意的方式自成一统，如果我直接去到唐人街，请他们看我的样品，没有人会理我，他们会说，我什么都不知道，去找我老板。”

十多年来，Ryan 遵循着父亲的道路，每月按部就班捕捞鲍鱼，批发给悉尼鱼市场或者鲍鱼加工厂，由他们销往世界各地。一年半以前，凭着敏锐的商业头脑，Ryan 改变了供货策略，他决定跳过供应商，让自己捕获的新鲜鲍鱼直接出现在悉尼最好的餐厅里。做法很简单，他开始给高级餐厅的主厨写邮件，“我爸觉得我想太多，他不相信我能做得到。”

没想到主厨们纷纷回了邮件，请他带样品来餐厅看看。一年多时间，Ryan 的公

司 Atssu Divers 逐渐成为了悉尼多家“帽子”餐厅的鲍鱼供货商。经 Ryan 安排，我们前往悉尼老牌“三个帽子”餐厅 Rockpool 品尝了他捕捞的澳式黑边鲍鱼，相比中式的烹调方法，更为清甜软糯。主厨开玩笑说 Ryan 是“和鲨鱼搏斗的英雄”。

Ryan 说这是发生在他身上最好的事之一，“能结识这些这么酷的人，他们都是帽子餐厅的主厨，我没想到他们那么快就给我回信，而且我们至今保持着非常好的关系。如果没开始写第一封邮件，我应该永远都是和鱼类一起，待在海里。”

话虽这么说，对于这份工作，他最享受的时间还是待在海里。即使是休假，他也会跑去昆士兰的珊瑚海潜水。“最早的时候潜水员并没有什么钱，但是我还是做得很开心，无法想象除了这份工作我还能干什么，我爱潜水，即使没什么钱也会做。”

接下来，颇具经济头脑的 Ryan 准备直接进军中国及日本市场，并且打算联合更多的潜水员及渔夫创办直营网店，说起前景他一点也不担心，“可能是五年，可能是十几年，都没关系，一步一步来。”<sup>16</sup>

「最早的时候潜水员并没有什么钱，但是我还是做得很开心，无法想象除了这份工作我还能干什么，我爱潜水，即使没什么钱也会做。」



1. Ryan 用鱼刀展示在海中捕鲍鱼的手法。
2. Ryan 与悉尼鱼市场 Nicolas Seafood 合作 10 多年。
3. 悉尼『三个帽子』餐厅 Rockpool 出售的鲍鱼都来自 Ryan。
4. 在船上 Ryan 的全部『家当』。
5. 新鲜的黑边鲍及老虎鲍。



在哪里可以买到 Ryan 现捞的鲍鱼：  
※ATSSU DIVERS  
atssudivers.com.au  
enquiries@atssudivers.com.au  
※JD'S SEAFOOD EXPORTERS  
australianseafoodexports.com