

知味海南

榴莲、跑海鸭、东风螺…… 这些海南特产吃海鲜长大

海南日报全媒体记者 邱江华

“靠海吃海”，对于海南人来说，可谓把这句话践行到了极致——这不，如今在海南，不仅是老百姓爱吃海鲜，还有榴莲、跑海鸭、东风螺……不论是水果，还是家禽、水产，都“吃”上了海鲜。这些海南特产爱吃哪些海鲜？吃了海鲜后，品质又有何不同？

榴莲：鱼蛋白高端肥料种出高品质

这个夏天，海南榴莲火了一把，目前榴莲在海南已经发展到4万亩，三亚、乐东黎族自治县等地的榴莲陆续挂果，让人们期待“离实现榴莲自由可能真的不远了”。相较于东南亚等地，海南种的榴莲有何不同？

“海南种榴莲的起点高，不少种植户用鱼蛋白等高端肥料，种植高品质榴莲，目标进军高端市场。”海南省农科院热带果树研究所所长冯学杰一语道破。

在三亚育才生态区榴莲种植基地，一眼望去是郁郁葱葱的榴莲树，不少榴莲树的枝杈间已挂上了排球大小的果子，三五簇，长势喜人。万保农牧集团有限公司总经理

喻子才说，这片基地的榴莲就是“吃海鲜”长大的，长势和品种更佳。

喻子才解释道，“海鲜”其实是鱼蛋白肥料，来源于对深海鱼类的提炼，含有丰富的黏多糖和胶原蛋白。在榴莲种植中，鱼蛋白能够提供植物所需的养分，促进榴莲生长和发育，使其果肉更加饱满，口感更加细腻。

“我们使用的鱼蛋白肥料，均提炼于新鲜海鱼，经过水解、酶解、菌解三个流程，将小鱼、小虾的盐分、油分等物质降解后进行发酵，大约经过3个月的时间才能使用。”喻子才说。

无独有偶，在乐东与东方交界处，乐东琛源农业公司建了一个

1000亩的榴莲基地。在该基地肥料仓库，摆放着数百个有“海能量鱼蛋白微生物菌剂”字样的塑料桶。

“海能量鱼蛋白微生物菌剂每吨1.2万元，半个月施肥一次。”基地负责人蒋海宁说，鱼蛋白能够满足农作物不同生长阶段的需求，有助于植物光合作用，能够提升榴莲的品质。

冯学杰认为，榴莲种植门槛较高，对空气、湿度、温度、肥水等要求苛刻。相对东南亚，海南热带农业装备技术水平较高。同时，由于海南土地有限，榴莲产业瞄准以质取胜，因此种植户舍得投入，纷纷使用鱼蛋白等高端肥料，希望种出高品质榴莲。

跑海鸭：爱吃海鲜的“运动健儿”

如果说海南榴莲是近几年兴起的网红，那咸水鸭应该是海南人餐桌上的常客，甚至能与文昌鸡齐名。其实，同海南榴莲一样，咸水鸭也是吃海鲜长大的，而且吃得更新鲜。

行走在儋州西北部沿海乡镇，经常会看到这样的场景：绿树掩映的潮水中，一群鸭子“呱呱”叫唤，它们每天过着世外桃源般的生活——吹海风，吃海鲜，坚持游泳运动，好不快活，当地人称其为“跑海鸭”，亦称咸水鸭。

儋州跑海鸭主要在海头、排浦、白马井、新州、峨蔓、木棠、光村等沿海乡镇饲养，平日在滩涂及咸淡水交汇河流入海口活动。每逢潮水退去，沿海滩涂上就会留下大量小鱼、小虾、小蟹、小螺等高蛋白海洋生物，它们都是赶海鸭的美食。

今年60多岁的董明住在儋州市新州镇蓝田村，依靠养鸭致富。“每天落潮后，鸭群浩浩荡荡涌向滩涂，欢快觅食，把肚子给填得饱饱的。涨潮之前，鸭群又返回距海边约300米远的基地，我们再补喂少量的稻谷和玉米。”董明介绍。

伙食那么好的跑海鸭并没有想象中的肥胖，反倒个个身材修长，肌

肉健壮。董明说，这是因为鸭子在海边运动量大。

跑海鸭鲜美无比、肉质紧实，白斩是最佳吃法，搭配蒜汁等秘制调料，更是回味无穷。值得一提的是，跑海鸭下的蛋也是一绝，蛋清粘稠不易散，蛋黄色彩鲜亮，没有腥味，口感极好。

用跑海鸭的鸭蛋腌的咸鸭蛋，味道也是一绝。咸鸭蛋煮熟后，剥开蛋壳，用筷子轻轻戳破蛋白，“滋”地一声，红油就冒出来了，再轻轻一剥，油便从蛋黄里溢出并顺着手指淌下，挑一点晶莹剔透的蛋黄放进嘴里，口感细腻起沙，淡淡的海鲜味堪比蟹黄，让人无比满足。

东风螺：个头不大却喜爱吃“荤”

颇受市场欢迎的东风螺，也是“吃”海鲜长大的，其进食对象包括杂鱼、生蚝等人类也爱吃的海鲜，可谓是水产学界当之无愧的“吃货”。

“别看这些池子里只有沙，只要我投几条鱼下去，你马上就能看到东风螺从沙里钻出来。”近日，在文昌市会文镇墩墩村，养殖户詹家奋随手丢了三条四五厘米长的海鱼在东风螺养殖池里。不到一分钟后，

面积15平方米的养殖池底布满了东风螺。

詹家奋介绍，许多人吃过东风螺，却不知道它是一种低调但有些凶猛的螺类。东风螺喜欢栖息在潮下带泥沙质海底，18℃到32℃的水温最有利于其生长。它们习惯昼伏夜出，白天把身体藏在沙泥中，夜幕降临，便出来四处觅食。

他还提到，尽管东风螺的咬合力大，但它们进食的方式很独特，碰

到食物后，先吸附在食物上面，然后分解一种液体软化食物，最后才将食物“吸”进肚子里。潜伏在暗处的东风螺嗅觉很灵敏，只要闻到鱼腥味，它们就会立即行动。

文昌市会文镇是海南省最早养殖东风螺的地区之一，当地野生的和养殖的东风螺绝大部分为方斑东风螺。这种东风螺富含高蛋白、不饱和脂肪酸等，是近年来颇受食客欢迎的一种海鲜。

海南玩一夏

150多项主题活动精彩纷呈 三亚暑期“文旅大餐”邀客来

海南日报全媒体记者 李艳玖

“入住三亚·亚特兰蒂斯，畅玩水世界和水族馆”“品尝海南特色糟粕醋火锅”“到三亚蜈支洲岛旅游区潜水”“去三亚鹿回头风景区赏夕阳、看夜景”……近日，江苏游客陈婉瑛一家5口来三亚度假，手机备忘录里写着满满的行程。

暑期开启，旅游市场持续升温，走进三亚的景区、酒店、商圈、饭店，总能看到带娃出游的家庭。今年，三亚以“龙腾三亚，清凉一夏”为主题，围绕避暑、亲子、研学、夜间等消费热点，策划推出150多项主题活动，暑期档旅游精彩纷呈，为假日经济再添新活力。

暑期遛娃、研学来三亚

孩子们如何度过一个有意义的假期？不少家长把目光投向了研学游。三亚依托崖城学宫、大小洞天、亚特兰蒂斯、南繁基地等研学资源，围绕古城文化、深海文化、南繁文化、红色文化、黎苗文化等推出2024三亚暑期十条研学精品线路，将自身特色资源融入研学线路中，不断为研学旅行注入新意，让孩子们在享受旅行时光的同时获得学习体验。三亚还联合PGA高尔夫、PADI水肺潜水和ASA帆船航海活动等组织，打造以高尔夫、潜水、帆船研学夏令营为主的高端国际研学产品，推动三亚研学旅游产品国际化升级。

室外高温酷暑，选择一间度假酒店或者乡村民宿深度体验，成为不少家长热衷的过假期方式。亲子客群的到来，也让三亚的酒店、民宿嗅到商机，用心思围绕“遛娃”做文章，各类亲子产品层出不穷，丰富多彩，打造成为不用出门的“遛娃胜地”。

“酒店里的活动太丰富了，可以从早玩到晚，我们住三天两晚，依旧意犹未尽，有时间还来。”陈婉瑛说。7月，三亚·亚特兰蒂斯开启了2024超级暑假活动，冰淇淋嘉年华首度亮相水世界，欢乐戏水与甜蜜冰淇淋为游客带来双重清凉体验；中西神话故事结合的山海奇遇水幕秀点亮夏日夜夜……涵盖“食住行游购娱”多重业态的五大主题活动带领不同年龄段游客嗨玩一“夏”。

学生游客是暑期旅游的主力军。三亚多家景区面向学生推出门票减免和产品优惠活动，学生带上身份证、准考证及学生证即可享受优惠福利。天涯海角、大小洞天、鹿回头景区在实施好免门票政策基础上，推出优惠套票、亲子套票、商家折扣等各种促销举措。大东海、后海推出海上娱乐项目优惠产品，吸引学生驰骋蔚蓝大海，乐享惬意暑期。

“凉”资源变“热”经济

据了解，7月至9月，三亚将举办2024年三亚西岛生态艺术节、“滨海看球季”、三亚GOAL嗨啤“欧洲杯城市主题营销活动”、三亚经济圈热带雨林挑战赛、2024艺术盒子旅游文化月、第九届全国大学生生物医学工程创新设计竞赛、华语辩论世界杯名校邀请赛、2024亚特兰蒂斯超级暑假等精彩活动，各具特色的“文旅大餐”让游客的暑期游变得多元，也为文旅经济的发展增添新活力。

7月22至26日，第九届全国大学生生物医学工程创新设计竞赛将在三亚举办，三亚市旅游和文化广电体育局携手多家涉旅企业，精心策划并推出了一系列专属旅游促销套餐，为远道而来的参赛选手和嘉宾提供一次难忘的海岛之旅体验。据了解，此次针对参赛选手及嘉宾推出个性化旅游产品促销包共计70款，其中景区8款、酒店25款、民宿20款、旅行社路线16款、免税店代金券1款。并将制定成册，发放至各参赛选手。

炎炎夏日，三亚还启动了“寻找三亚最美泳池”主题活动，引导各酒店多渠道“晒”泳池，帮助游客更加充分全面了解三亚的特色泳池，还策划一系列的主题活动，邀请游客解锁泳池娱乐新方式、新体验，让“凉”资源变成“热”经济。

看海南

琼海青年严焕吉： 把海南清补凉卖到洛杉矶

潮人潮品

海南日报全媒体记者 陈子仪

7月17日，美国加利福尼亚州的洛杉矶阳光明媚。下午2时许，严焕吉开着一辆白色餐车，前往圣盖博顺发超市门口。把车停好，严焕吉和两个堂弟将桌椅支棱起来。餐车上，“海南清补凉”五个大字在阳光下很是显眼。

严焕吉是一名土生土长的海南琼海人。近日，他在抖音平台上发布的在洛杉矶售卖清补凉和海南脆粉的视频走红网络，引来不少网友点赞。海南日报全媒体记者通过社交账号联系上严焕吉，并采访了他。

2015年，严焕吉跟随家人来到美国。在洛杉矶生活近10年，严焕吉发现，尽管华人区有不少餐厅可以品尝到海南鸡饭、抱罗粉等海南美食，但却从未见过清补凉的身影。就在今年初，严焕吉萌生了一个想法——售卖椰奶清补凉。

对于每一个在琼海生长的孩子来说，以椰奶清补凉为首的甜品是绕不开的甜蜜滋味。在长坡中学读书时，严焕吉每天最快乐的事，莫过于每天花5毛钱，喝上一杯冰冰凉凉的椰奶。为了将这样的美味带到美国，也为了让同一片区的琼籍乡亲吃到“家乡味”，他开始筹备制作清补凉。

看似简单的清补凉其实并不简单。为了制作正宗的清补凉，严焕吉和弟弟们下了一番功夫，他们联系了远在

琼海的朋友，远程“拜师”，线上学习，不断研究和尝试如何制作出一碗“海南味”的清补凉。

“我们从国内购买了设备，按照传统的制作方法一比一复刻。”严焕吉说，在设备抵达洛杉矶后，他们开始尝试制作清补凉，并邀请家人一同品尝。首次制作十分成功，家人们无不点赞。这也极大增强了严焕吉售卖清补凉的信心。

一切准备就绪，严焕吉开启了海南清补凉出摊生涯。早上9时，他便开始前往华人超市采购食材、准备材料。“最难的是开椰子，取椰肉。”严焕吉告诉记者，为了制作最为正宗的清补凉，他和弟弟们坚持手工榨取椰汁。

下午3时，严焕吉总会准时开着餐车出现在圣盖博顺发超市门口，开启了一天的出摊生活，直至深夜。“与以前固定的工作相比，出摊的工作时间更长更累，但现在做的是自己喜欢的事，没有想过退缩。”严焕吉说。

入夜，严焕吉清补凉摊位人气逐渐旺了起来。严焕吉有条不紊站在工作台前，娴熟地将绿豆、红豆、西瓜、龟苓膏、通心粉、芋圆等10多种配料盛入碗中，配上香浓椰汁和椰奶沙冰球，再撒上一小勺花生碎，一碗清补凉便制作完成。为了将这一碗来自故乡的味道分享出去，严焕吉的时间几乎被出摊所占满。而除了抖音，严焕吉还会在小红书上发布出摊信息、分享出摊日常。在严焕吉看来，自媒体发展正盛，善加利用，



↑ 严焕吉在准备餐食中。
→ 严焕吉的社交媒体账号上显示，入夜也常有食客光顾他的生意。
本组图片由受访者提供

发布宣传短视频，也能吸引许多顾客，“根据大家的反馈，我们还在探索制作斑斓煎面、粉汤等海南美食。”
“中餐，尤其是海南菜在美国市场中还是小众菜系。”严焕吉表示，自己将尽力传播海南美食文化，让更多人爱上海南美食，塑造多元一体的中餐形象，将这份“与众不同”传承与发扬下去。



@裤子马糖水铺 洛杉矶

今天三点半摊位上 圣盖博顺发超市门口#洛杉矶 #椰奶清补凉 ... 展开

2024-07-18 05:51 IP属地：美国

去汽水听：珍重 - 叶蓓文 珍重

善语结善缘，恶言伤人心