

海南鲜品·品鲜南海

海南人的海鲜自由又回来了

白鲳、斗鲳、马鲛鱼、兰花蟹、皮皮虾……一大波生猛靓货上岸

海南日报全媒体记者 李梦瑶



椒盐只鲜虾。



蟹金以快。



鲜蒸只鲜。

南渡江入海口，渔火点点，一阵轰鸣的马达声划破渔村的夜。

8月22日深夜，海口市美兰区新埠街道三联渔港，一艘满载渔货的渔船刚刚靠岸，按捺不住的人群便一拥而上。“鱿鱼多少钱？”“有没有马鲛鱼？”除了鱼贩，等不及去市场的不少市民、游客也早早蹲守在此，只为抢“鲜”一步。

新一轮耕海牧渔作业已开启。连日来，攒足了劲儿的渔民们集中出海，不少已陆续收获“金秋第一网”，引得无数食客争尝“头口鲜”。

白鲳、斗鲳、马鲛鱼、兰花蟹、皮皮虾……一大波生猛靓货陆续上岸，海南人的“海鲜自由”，又回来了！



琼海潭门港，渔民在码头装卸新鲜海鱼。

特约记者蒙钟德 摄

本版图片除署名外均由海南日报全媒体记者 欧英才 通讯员 王基精 摄

海南岛四面环海，凭借广阔的海域以及水温、洋流等自然优势，滋养出丰富的海洋渔业资源。

“海南岛沿海海域盛产千余种海产品，受繁殖期、洄游规律的影响，不同渔汛期的丰产品类存在一定差异。”海南热带海洋学院水产与生命学院副院长黄海介绍。

八月初秋，南海开渔，都有哪些海货“抢鲜”上市？

白鲳、带鱼、大黄鱼、金钱鱼、斑节虾……海南日报全媒体记者走访海口多家农贸市场后发现，随着“开海第一网”海鲜陆续上岸，各家水产摊位开始扎堆“上新”。

“都是今天刚到的货，新鲜着呢。”在灵山镇农贸市场摆摊的鱼贩老李，海鱼、淡水鱼都卖，“但海南本地人更爱吃海鱼，开海后，海鱼好卖得很。”

往西至临高，载着满仓渔获的首批渔船也陆续归港。

“休渔期这几个月，鱼在海里养得壮实。”临高调楼镇抱才村渔民王琼世告诉记者，临高近海盛产石斑鱼、墨鱼、白虾、鱿鱼、金钱鱼等多种野生海鲜，“眼下这时节，马鲛鱼、扒皮鱼、红目鲢等尤其多。”

小船在近海奋楫争“鲜”，一些大船则开赴海南东部海域，带回鱿鱼、金钱鱼、白带鱼、琵琶蟹等二十余种海产。“尽管开海时赶上天气不好，但今年的‘金秋第一网’收成依旧好过往年。”王琼世说。

同样满载而归的，还有三亚的渔民们。鱿鱼、带鱼、马鲛鱼、石斑鱼、海鳗……连日来，三亚崖州中心渔港，一艘艘渔船列着长队靠岸，卸下一箱又一箱鱼虾蟹贝。

“这趟捕捞收获大概有两三千斤，马鲛鱼和带鱼的收成都很不错。”拎起一串银闪闪的带鱼，渔民葛晨涛笑得合不拢嘴。

与其他市县渔民惯用的拖网、灯光捕鱼法不同，不少琼海潭门渔民则坚持着最传统的捕捞方式：潜捕。每年开渔，当地的远洋渔船往往直奔南沙、西沙的珊瑚礁海域，渔民深潜至几十米深的水下，捞起海参、青衣鱼、老虎斑等具有较高经济价值的海产。

“远洋渔船来回一趟至少得个把月甚至更久，要想吃到这些深海珍馐，还得再等等。”潭门渔民丁之乐说。

抢鲜上岸交易旺

由海口市区驱车至三联渔港，刚到社区入口处，海风便裹挟着鱼腥味扑面而来。

下车往海边走，一路上，不少市民、游客提着满兜渔获。“两斤皮皮虾，才花了60块钱。”见记者好奇打探，一位大姐热情地扯开袋口，展示起自己的“战利品”，“新鲜着呢，回去就炒个椒盐皮皮虾。”

此时已是23时许，夜已深，三联渔港的热闹，这才刚刚开始。

“刚靠岸不到半小时，渔获已经卖了近半。”岸边，戴着头灯的渔民老郑，正埋头分拣渔获。一米开外，男女老少围了个里三层外三层，从人群中费劲地扒开一条缝，这才瞧见，已分拣好的各色鱼虾蟹贝，分装在十余个竹筐里，摆了满满一地。

深夜渔港，光线不好，不少人打开手机上的手电筒，照得竹筐里的渔获银光闪闪。“老板，给我来点臭肚鱼。”开渔以来，家住附近的市民周先生已连续4天“夜访”三联渔港，“我们一家人都爱吃海鱼，来这里买，新鲜！”

北接琼州海峡，东临南渡江入海口，因地得利的三联渔港坐拥天然大渔场，这也让当地渔民在“家门口”就能捕获颇丰。“3个多小时就能往返一趟。”老郑说，这几天，他家的渔船靠岸后，所有渔获几乎能在两小时内卖完。

再往渔港里头走，水面上船影摇曳，又有渔火闪烁着靠近。“来了！”23时50分，渔民赵和吉的船靠岸，一群鱼贩、食客迅速围拢，以至于抬着筐子准备卸货的渔婆们无法靠近，只能扯着嗓子高喊“让一让、让一让”。

当天傍晚出发，航行约两海里后，赵和吉与两名帮工齐力撒下渔网，捞起十余种渔获。“刚开渔，海里的白鲳、扒皮鱼、红花鱼等，都多得很。”尽管嘴里嘟囔着“收成比不上昨天”，但他脚下的船舱，各类渔获依旧堆成了小山。

“嚯，这蟹够大。”几筐渔获刚从船上卸下，一名眼尖的食客立马相中了几只兰花蟹，省去“验货”环节，直接买下。

吆喝声、询价声此起彼伏，望着眼前的抢“鲜”景象，赵和吉悄悄松了一口“气”，“本打算明早将这些鱼虾拉去市场卖，看来今晚就能变得差不多。”

23日晚，海口丁村火车站万人海鲜广场，来自安徽的游客徐文浩一家六口，一连转悠了好几个档口，这才找到张空桌。

“看到新闻说南海开渔了，特地过来吃顿海鲜大餐，没想到这么多人。”刚坐下，一行人再也按捺不住肚里的馋虫，迅速点单，将椒盐皮皮虾、香辣蟹、蒜蓉蒸扇贝、炸鱿鱼圈等海鲜菜品统统“拿下”。

与油多味浓的海鲜排档出品不同，海口市民吴琼芳家的“开海第一鲜”，则要清淡得多。

将金鲳鱼处理干净，两面改花刀，撒上几段姜丝，大火上笼蒸八到十分钟后，出锅淋上蒸鱼豉油、热油，一道清蒸鲳鱼便端上了她家的餐桌。“鲳鱼肉嫩，刺又少，孩子特别爱吃。”吴琼芳说，这几天，她几乎次次去菜市场都要拎回一条金鲳鱼。

海南人爱吃鱼，尤其爱吃新鲜海鱼。开渔后，恣意跳跃的不同海鱼被捕捞上岸，一场场鱼宴也在海南各地轮番上演——

在万宁，当地人会选茂公、臭肚等几种新鲜小海鱼，滚水入锅，除少许食盐，不加任何佐料。这样一锅小海鱼汤，是渔民的“工作餐”，也是不少食店的“招牌”。

同样是鱼汤，到了三亚羊栏地区，又被煮出了新花样。当地回民取三亚近海各类杂鱼，辅以酸豆、杨桃、番茄，炖煮出的鱼汤不但没了腥气，反而愈发酸甜开胃。

乐东沿海一带，老饕们则喜欢将龙胆鱼、海鳗等海鱼切块，加入五花肉、扁豆酱后直接在锅里焖熟。鱼香、肉香、豆香滋滋碰撞，着实别有一番风味。

不同鱼有不同吃法，不同市县也有不同的吃鱼习俗。当然，除了“地域私藏”，不少鱼更是盛行全岛，如香煎马鲛鱼、清蒸石斑鱼、炭烤沙丁鱼、油焖黄鳍鲷等，无不俘获拥趸无数。

从清蒸水煮到煸炒酱焗，或是最简单的海鲜打边炉……对于嗜鲜的海南人而言，开渔后众“鲜”回归，没有一条海鱼可以辜负。

“开渔后，海南传统渔获物都会上市。”海南海洋渔业科学院海洋生态研究所所长刘维表示，等到了10月、11月，海里的虾、蟹变得更肥、更多后，海南人餐桌上的鲜味还将更足。（本报海口8月31日讯）

海南日报 融媒看点

海南日报新媒体推出创意海报
开海的第一口“鲜”，你尝到了吗？



扫码了解更多内容

本版手绘/陈海冰