

# 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



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

千帆归港载满仓

抢“鲜”上岸交易旺

食客争尝“头口鲜”

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!

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,新鲜着哩。”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、金线鱼等多种野生海鲜,“眼下这时节,马鲛鱼、扒皮鱼、红目鲈等尤其多。”

小船在近海奋战争“鲜”,一些大船则开赴海南东部海域,带回鱿鱼、金线鱼、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三三千斤,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。

与其他市具渔民善用的拖网、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。

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绳,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,水面上船影摇晃,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,看来今晚就能卖得差不多。”

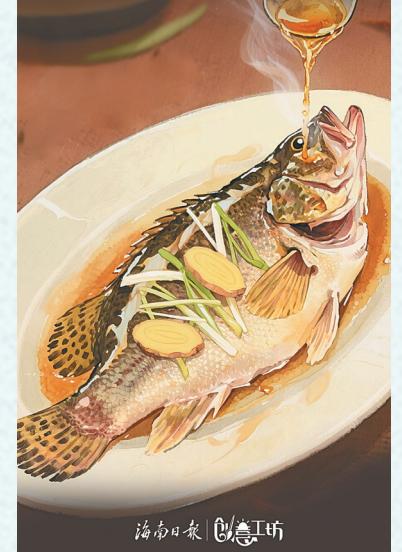


海南日报新媒体推出创意海报  
开海的第一口“鲜”,你尝到了吗?

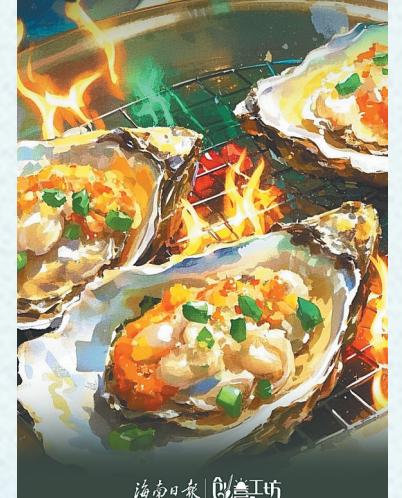
“虾”路相逢  
统统拿下



从深海到餐桌  
只为“鱼”见你



炭火慢烤  
恰到“蚝”处



扫码了解更多内容

本版手绘/陈海冰