

山海繁花作诗意

主理人卓齐辉：

10月24日下午，台风“风神”过后的万宁乌场港一带，天空灰蒙蒙的。港口一旁山海和蟹餐厅民宿的花园里，主理人卓齐辉正在打理盆栽，虽然地上有些残枝，但仍可看出花草错落有致的格局。在小红书、抖音等社交平台上，山海和蟹凭借高颜值和特色菜肴等广受关注，还一度上了央视。这家餐厅民宿是如何诞生的，其运营有何独到之处，海南日报全媒体记者进行了采访。

■海南日报全媒体记者 林博新

◎ 回乡养蟹护海

卓齐辉是山海和蟹餐厅民宿的创始人，和乐蟹是万宁的特色物产，但他与和乐蟹发生紧密联系，始于十多年前。

2009年，刚刚大学毕业的他，远赴南美洲苏里南做贸易。在异国他乡的3年里，他一直十分关注家乡万宁的动态消息。

2012年，卓齐辉回国后，和同伴一起成立了一家名为“和乐蟹保育中心”的社会机构。“我们当时就想做本底调查，告诉大家小海的真实状况，呼吁大家保护生态，不要过度捕捞、乱倒垃圾。”

他们的这份公益心打动了不少人，深圳红树林基金会支持了5万元，阿拉善基金会支持了10多万元。但仅靠捐赠，团队的工作难以长期坚持，卓齐辉冒出了一个想法：光呼吁保护不够，能不能试试人工养殖？

于是，卓齐辉创办了海南新小海生态农业和乐蟹基地，开始养殖和乐蟹。“当时所有人都说和乐蟹不能人工养，我们只能自己摸索。”卓齐辉发现，传统大塘养殖会导致和乐蟹争夺“地盘”，死亡率高。他创新性地增加堤坝数量，模拟自然洞穴，尽量让每只蟹都能找到独立空间。

在饵料方面，他坚持不用人工饲料，而是每天从渔港收购小杂鱼和螺贝投喂。如今，他的基地从20亩扩展到300亩，亩产量从三十斤提升到两三百斤，还给周边农户供应蟹苗。

“我们自己留种、孵化，现在很多养殖户都来我们这拿蟹苗，和乐蟹的产业算是慢慢做起来了。”在卓齐辉看来，实现规模化养殖，多养少捕正是保护野生和乐蟹种群的长远办法之一。

◎ 蟹的做法就有几十种

“刚开始也没想开餐厅，这里就是养殖基地的一个用餐点。”卓齐辉站在山海和蟹餐厅民宿的花园里笑着说，随着和乐蟹养殖基地名气越来越大，来考察、参观的客商、养殖户越来越多。“大家看完养蟹，总想尝尝看，我们就把家里的老房子改造了一下，慢慢有了现在的样子。”

2016年，山海和蟹民宿开张，2022年餐厅正式营业。这里没有豪华的装修，但面朝大海，有一个别致的院子。凭借海南特色，这个餐厅民宿吸引了许多外地游客到访，还幸运地成为央视《三餐四季》《远方的家》《致富经》等栏目的拍摄地。



卓齐辉打理花卉。



山海和蟹餐厅民宿的院子。

“我们的理念很简单，食材好，做法简单，让大家吃到本味。”卓齐辉说，餐厅的招牌菜是和乐蟹，“清蒸是首选，能最大程度保留鲜甜味；喜欢吃辣的可以选爆炒、辣炒；还有南洋风味的咖喱蟹，甚至能做蟹蒸肉，做法有几十种”。

店里最特别的做法是烤蟹，这是央视摄制组拍摄时呈现过的菜肴。“先把蟹蒸15分钟到半熟，再放到炭火上快速烘烤，这样蟹味更浓，蟹壳还带着焦香。”

除了和乐蟹，小海杂鱼汤、港北大虾、小鱿鱼也是餐桌上的常客。“万宁有两个海，小海出四珍，大海有马鲛鱼，大洲岛附近的海域是鱼类繁殖地，所以这里的海鲜肉质很嫩。”卓齐辉说，餐厅的食材都来自周边渔港。“渔船刚靠岸，我们就去收，用当天的海鲜下锅，万宁本地的做法，没有复杂的调味。”

客人在餐厅吃饭，常常能感受到家人般的温情。“很多客人来一次就成了朋友，我们的服务员会用心记住他们的喜好。”卓齐辉举例，陕西的李先生2023年偶然发现这里，后来把所有接待都放在这儿，“他每次来，我们都要提前备好两扎椰子水，这是他的标配。”

还有一位北京的程女士，在万宁买了房，每到冬天就带亲朋好友去聚餐。“她跟我说，不是这里有多豪华，而是感觉亲切，花种得用心，人也实在。”卓齐辉说。

节假日的餐厅总是一座难求，15张桌子常常提前订满。“客人大多是回头客，有人从路口经过，发现这里别有洞天，后来就成了常客。”

卓齐辉认为，餐厅不仅是吃饭的地方，更是展示万宁渔文化的窗口。“客人吃完饭后，我们会带他们去码头逛逛，运气好的话，还能看到赶海归来的渔民。”

◎ 每盆花都不一样

走进山海和蟹餐厅民宿，首先映入眼帘的不是豪华装饰，而是蔓延的绿意和花色。三角梅、仙人球等植物有序分布，远处海浪声隐约可闻。400多种植物把庭院装点成了秘密花园。

“最多的时候有7000多盆，楼顶、院子里全是，后来为了腾出地方摆桌子招待客人，才搬走了一部分。”卓齐辉说，种花草是他的爱好和缓解压力的方式。“我不喝酒，不喜欢热闹，工作累了或失眠的时候，就来打理花草，摸一摸叶片，看看花开，心情就好了。”

餐厅里的植物，卓齐辉如数家珍，他指着一盆三角梅介绍：“这个叫粉天使，那边的三角梅有七八十种，仙人球有上百个品种，每一盆都不一样。”

这些花草不仅装饰了环境，也见证了餐厅民宿的发展过程。2016年，卓齐辉借全国研学热的东风开办民宿，“那时候和松鼠学堂等机构合作，周末经常有大巴车拉着小朋友和家长们来，我带他们去小海边上养蟹，体验赶海，晚上住在民宿，在院子里听老渔民讲故事。”

虽然现在研学做得少了，但那份真诚不变。“每一位客人我们都用心对待，让他们感受到渔港的烟火气和人情味。”他说。

今年水产行业市场低迷，龙胆石斑鱼、东风螺价格大跌，拖累了和乐蟹的行情，“比如，一级蟹的价格最低掉到135元每斤，比往年少了100多元，蟹苗也不好卖。”尽管如此，卓齐辉依旧乐观，“和乐蟹量少，慢慢卖总能卖完”。

他说，目前最大的心愿就是稳定经营，确保22名员工有稳定的工资收入。“他们大多是本地人，家在附近，跟着我干了很多年，我得对他们负责。”

卓齐辉打理完最后一盆花草，站在院子里望着远方：“我们民宿后面有吉山，前面是海，有山有海有和乐蟹，还有这些花花草草，这就是我心里最好的样子。”台风过后，花草的嫩芽随晚风轻晃动，就像这个渔港边的餐厅民宿，在风雨中坚守，在烟火里成长。□



山海和蟹餐厅的蒸和乐蟹。 受访者供图

在民宿的院子里远眺渔港。

本版图片除署名外均由通讯员陈先哲摄