



在秀英区荣山寮村,渔民往岸边搬运渔获。本报记者 石中华 摄



2026海口荣山寮开渔季系列活动现场热闹非凡。本报记者 石中华 摄

海风里有渔获也有诗与远方

从「卖渔获」到「卖风景」「卖体验」,海口渔村向海焕新

9月16日傍晚,海风裹着咸鲜味,红霞满天,秀英区西秀镇荣山寮村的沙滩鱼市渐渐热闹起来。一艘艘渔船陆续靠岸,渔民把白鲳、兰花蟹、鱿鱼、黄花鱼等渔获搬上沙滩,市民商贩围拢而来,你挑我拣、讨价还价,争着购买“第一口鲜”。开渔季,这样的场景在荣山寮这座百年渔村经常上演。

近年来,海口以“渔”为纽带,把传统渔业与电商、文旅、生态养殖串成一条产业链:鱼市搬到沙滩,鲜味上了直播,龙舟赛、开渔季聚拢人气,循环水养殖护住生态。从“卖渔获”到“卖风景”“卖体验”,海口渔村正蹚出一条促增收兴产业的新路子。

□本报记者 雷蕾

卖法之变 渔获“触网”销路宽

“在沙滩上等着渔船归来,不但可以见识到好多从来没见过的新鲜,有看上的还可以直接跟渔民讨价还价,挺有趣。待会儿我们直接把买到的鱼虾拿去大排档加工,尝尝鲜。”当天,从海口市市区专程赶来荣山寮村的冯先生说,他之前在短视频平台上看到荣山寮沙滩鱼市人气旺,特意带着家人来感受这份渔家风情。

会卖鱼的渔民,不只是守着鱼市。在新埠岛三联社区亮脚港,渔民王光武的渔船还未靠岸,他就先拍摄了一段渔获视频发到微信视频号、抖音和小红书等社交平台上。“视频可以让大家获知我们渔船每天回港的大概时间,直观了解当天捕捞的海鲜品质。现在慕名而来买海鲜的人越来越多了。”王光武说。这位有着多年捕鱼经验的渔民,把“直播间”开进了渔港:出海、起网、靠岸、卸货……一个个真

实场景让手机屏幕另一端的食客看得见、买得放心。

开渔季,三联渔港码头每逢有渔船回港,就被等候的鱼贩和食客团团围住。靠着“近海捕捞、当天上岸”的“鲜”字招牌,三联渔港的渔获受到不少“老饕”的追捧,码头边的海鲜加工店里,清蒸、白灼、香辣、糟粕醋等各种口味任选,不少游客提着刚买的渔获进门,就为第一时间尝上这口“鲜”。

卖法之变,变的不是渠道。过去,渔民守在码头等鱼贩上门;如今,短视频切片、朋友圈图文、实况直播轮番上阵,渔获还没上岸,订单先到了。

在荣山寮村,有人建起微信群,渔船几点返航、今天捕了什么鱼,群里实时播报;有人开直播展示渔船靠岸、渔获上岸的火爆场景,顺势卖货。“有时候船还没靠岸,鱼已经被预订一空。”渔民周儒冲说。

玩法之变 渔村摆开“文旅席”

不止渔获卖得俏,渔村也更“好玩”了。随着南海伏季休渔期结束,到荣山寮村吃海鲜的人愈发多了起来。9月16日晚上7点多,村里“渔三代”陈衍胜家的文霞小院渔家乐陆续迎来食客,一家人忙着端菜、招呼客人。“村里红火以后,我们餐饮店的生意越来越好。”他笑着说。

让渔村红火起来的,还有一场场的精彩活动。

6月28日,2026美兰渔村龙舟嘉年华在新埠岛星海湾广场水域开赛,现场鼓声擂动,桨叶翻飞,三联龙舟队等8支队伍在200米水域上一决高下,参赛队员里有不少是世代打鱼的渔民。为期一个月、周周有比赛的龙舟竞速赛聚拢人气,也带火了周边的餐饮和市集,热闹顺着江风,一路传回渔港码头。

8月16日,“鳌鱼启海·潮庆开渔”2026海口荣山寮开渔季热闹举办,15米长的巨型非遗鳌鱼在沙滩上巡游,吸引众人拍照打卡,渔村T台秀、渔趣游园、滨海百人开渔宴等多项特色活动轮番登场,开渔季首日,荣山寮村就迎来超2万人次游客。

在演丰镇北港村,赶海、观鸟正把这座四面环海的小岛变成“网红岛”。由观鸟爱好者组织开展的各类观鸟活动经常在岛上举办,吸引了众多市民参与,还有不少外地爱好者为了一睹“白颈翡翠”“斑尾鹇”等罕见鸟真容,专门赶赴这座小岛。每逢节假日退潮时分,众多市民游客前来赶海,跟着村民向导,听讲解、做记录。北港村因海出名,因海而红。赶海、观鸟、吃海鲜,新玩法新场景为这个网红渔村带来了高人气,“渔旅”融合风生水起。

养法之变 源头活水养新鱼

渔村之变,最终要落到“鱼从哪来”。在演丰镇柳湫山现代农业工厂化养种产业基地,巨型养殖桶错落有致,红鲷鱼在恒温增氧的“大桶”里游弋。学医出身的基地负责人张贵生,几年前投身水产养殖时并不被周边老渔民看好——这里虽处咸淡水交汇的黄金养殖区,却紧邻东寨港红树林保护区,搞养殖,“换水排污”的老路不能走。“传统路子走不通,我就另辟路径搞养殖。”养殖废水从桶底排出,依次经过固体沉降、生物滤池净化、水生植物吸收氮磷、紫外线消杀多重工序,约85%水体能够回流养殖桶重复利用,每年可节约至少20万立方米水资源。如今,基地年产红鲷鱼超100万斤,周边村的渔民也进基地当起“养鱼工人”,收入更稳当。

有人用新技术“换赛道”,也有人把老手艺守成了“金饭碗”。在演丰镇曲口渡口附近的海域,成排蚝架错落立于碧波之上,不投饲料、不打氧,成串悬挂的蚝苗,涨潮滤食、落潮晾晒,随大海自然规律生长。祖辈世代打鱼的林市村村民王和兴2014年开始学

习曲口生蚝吊养技艺,如今一个养殖季他能收获5万多斤带壳生蚝,纯蚝肉每斤能卖到65至70元。据了解,目前演丰镇生蚝养殖户约160户,年产值5200万元至6000万元。

2025年,海口渔业产值17.25亿元,同比增长5%;全市水产品总产量5.88万吨,养殖比例优化至66:34,渔民人均纯收入增长40%。从“卖渔获”到“卖风景”“卖体验”,从“追着鱼跑”到“把鱼养好”,海口渔村正把“渔”字做出新文章。

海口市农业农村局相关负责人表示,展望“十五五”,海口将坚持“往岸上走、往深海走、往休闲渔业走”,构建东部生态健康养殖区、西部设施化养殖区、滨海休闲渔业产业带“两区一带”新格局,升级改造三联、北港岛等5座渔港,做精荣山寮、北港等“和美渔村”,让“汗水渔业”变为“智慧渔业”,让传统渔村焕发新活力,让游客“为一片海,赴一座城”,推动海口海洋渔业从“大”到“强”的华丽转身。



在美兰区演丰镇曲口渡口海面上,村民穿梭蚝田间,娴熟地固定一串串生蚝苗。本报记者 杨忠凯 摄



热闹的荣山寮沙滩鱼市,鱼货充足,客商多。本报记者 杨忠凯 摄



游客在荣山寮村海边可持续循环市集上选购渔网兜。本报记者 石中华 摄



记者手记

渔村之“新” 新在人心

□本报记者 雷蕾

在荣山寮沙滩鱼市蹲守的傍晚,沙滩上,年长的渔民麻利地分拣、称重、收款,旁边的年轻人举着手机,把刚靠岸的渔获拍进镜头。渔村的“新”,就藏在这些粗糙的手掌和举起的手之间。

走完海口的多个渔村和码头,我记下两笔账:一笔是热闹——直播卖鱼、沙滩鱼市、龙舟赛、观鸟赶海,人气真真切切涌进渔村;一笔是隐忧——只会拍视频,不会做运营的渔民谁来帮,生态底线谁来守。

当前,沙滩鱼市虽热闹,但没有遮阳避雨的设施,游客“来了就买、买完就走”。建议在荣山寮、三联渔港等点位规划“渔市+轻餐饮+休憩区”的小型综合

体,让鱼市从“快闪式”转向“半日游”消费场景,带动二次消费。

此外,也可给渔民开“数字课”。渔民会拍视频,却不懂运营。镇村可办“渔民主播”培训,或引入社会机构结对帮扶,让直播从“碰运气”变得更有“章法”,把零散的“粉丝”沉淀为稳定的“复购客群”。

赶海要立生态规矩。为守住生态的“金饭碗”,北港岛已付之实践——分区、限量、向导带队,依规发展。此外,还建议把“每人带走的渔获不超过2斤,体长不足5厘米的海洋幼体原地放生”等做成公示牌,让生态规则看得见、记得住、守得住,别让“网红”透支这座生态小岛。

渔村在变,变的背后是人。渔民的理念、技能、收入一起向海焕新,这首渔乡新曲才算真正唱响。



海口柳湫山现代农业工厂化养种产业基地内,圆形养殖桶错落排布。本报记者 石中华 摄