

海南新“渔夫与海”的故事—— 垃圾少了 渔获多了

2026年3月7日下午3点,经过9个小时的海上劳作,钟强彬带回了他的劳动成果——100多斤的渔获,以及3斤的海洋垃圾。

这是钟强彬连续出海的第七天,之前的每一天,他都能带回几乎相同的渔获和海洋垃圾。这也是钟强彬持续打捞海洋垃圾的第24年,从最初的一网下海,捞起的只有垃圾,到后来的半船垃圾半船鱼,再到如今的一小堆垃圾一大堆鱼,他发现,家乡昌江黎族自治县昌化镇的海面上,几乎已经看不到海漂垃圾,而渔获却变得越来越多。

□南国都市报记者 贺立樊/文



钟强彬。(由受访者提供)

在钟强彬的身后,是300位昌化渔港的渔民共同参与打捞海洋垃圾的身影,也是海南省于2021年启动“渔船打捞海洋(塑料)垃圾”行动以来,2800多位渔民清理的468.86吨海洋垃圾。

回到家中的钟强彬,通过手机得知一个消息:在3月7日上午举行的十四届全国人大四次会议海南代表团开放团组活动中,面对众多中外记者,海南代表团副团长、省长刘小明讲述关于海南的新“渔夫与海”的故事。

既是出海捕鱼的渔民,也是打捞海洋垃圾的“环卫员”;既是破坏海洋环境的垃圾,也是可以兑换积分的“财产”。坚持“生态立省”的海南,将“禁塑”作为建设国家生态文明试验区的标志性工程,成为全国第一个通过地方立法推行“禁塑”的省份。

自上而下的决心,在碧波荡漾的海面上,有了自下而上的坚持。

发生在海南的新“渔夫与海”,成了向世界讲述的中国故事,这让钟强彬和众多渔民朋友们觉得“感动又高兴”。“这只是我们渔民的小小举动,却得到大家的肯定。”

2003年,20岁的钟强彬第一次出海捕鱼,一网下去,捞上来的几乎全是垃圾。“如果再丢回大海,岂不是又让别人捞起?人人都把垃圾丢回大海,垃圾岂不是一个传一个?”钟强彬把垃圾放在船上,从那天起,每次归港总会带回捞上来的海洋垃圾。

有人笑他,有人学他,“半船垃圾半船鱼”的局面持续了18年,直到2021年,由海南省生态环境厅指导,海南省环境科学研究院联合渔港所在地相关部门启动“渔船打捞海洋(塑料)垃圾”行动,将昌化渔港作为试点,捞起的海洋垃圾可以兑换积分,进而兑换各类物品。渐渐的,越来越多的渔民把捞起的海洋垃圾带回港口,称重换积分。

根据垃圾材质的不同,大概1到3个网兜的垃圾可以兑换1个积分,10个积分可以兑换手电筒,不到20个积分就能兑换大米和食用油。

最初,大家的积分都很高;如今,大家的积分变少了。

2025年全年,钟强彬兑换了70多个积分,“只是一般水平。”昌化镇积分最高的渔民有300多分,超过100积分的渔民大有人在,“但是相较以往,积分都在减少,渔获却在增加。”

原因在于,经过持续开展环保工作,昌化渔港的海洋垃圾变少了。“昌化镇的海域变得干净,有利于鱼类的繁殖,本地的黑鲷鱼越来越多。”一连七天,钟强彬每天都能捕到上百斤的渔获。

发生在昌化渔港的故事,也发生在海南各地的渔港。有的渔港开展“渔船打捞海洋(塑料)垃圾”行动较早,与如今的昌化渔港一样,垃圾变少,渔获变多;有的渔港开展较晚,与曾经的昌化渔港一样,个别渔民一天捞起的海洋垃圾就能兑换上百积分。但是钟强彬相信,只要坚持,垃圾一定会变少,渔获一定会变多。

最近,由海南省环境科学研究院牵头编制完成的《海南海洋塑料垃圾清除项目方法学》通过专家组评审。《海南海洋塑料垃圾清除项目方法学》明确,在海南开展的符合要求的海洋塑料垃圾清除项目,清理上岸并妥善处置的海洋塑料垃圾量,经科学核算和审核后,可形成“海洋塑料信用”,激励企业、机构或个人积极参与海洋塑料治理。

更为精细的分工,更加专业的设计,更为多元的参与,因海而生、因海而兴的海南,仍在持续讲好发生在这里的新“渔夫与海”的故事。

海南玉米刷屏 解锁花式吃法



朋友圈部分截图。

南国都市报3月8日讯(记者 袁玉龙 文/图)近期,海南省东方、昌江等地鲜食玉米集中上市,面临销售压力。不少海南网友纷纷在朋友圈推荐海南玉米,希望能助力玉米销售。

不少网友在晒“玉米创意料理”:金黄焦脆的玉米烙、奶香浓郁的玉米汁、清水蒸煮后的香甜爆汁玉米……这些美食的主角,正是海南本地出产的鲜食玉米。皮薄无渣、脆甜爆汁,既能生吃又能百搭烹饪,这款全年可采的热带甜心玉米,正在成为市民餐桌上的新宠。

“直接咬着吃最过瘾!”这种能生吃的水果玉米,正是海南鲜食玉米的代表——在东方广泛种植的金银双色水果玉米等品种,凭借北纬18°的阳光滋养和火山红土孕育,咬开瞬间清甜汁水迸发,完全没有生涩味,冰镇后口感更佳。

作为最懂海南味的吃货,本地网友早已把玉米吃法玩出了新高度。最经典的清水蒸煮必须排在首位,水开后甜玉米煮8-12分钟,糯玉米煮15-20分钟,趁热啃一口,原汁原味的香甜最是抚慰人心。千万别浪费玉米胚芽,用铁匙刮下来吃掉,这可是玉米最有营养的精华。

如果想要换点花样,家里的烤箱和平底锅能变身“玉米料理机”。煮熟的玉米刷上黄油,撒点海盐黑胡椒,200℃烤20分钟,焦香混合着奶香,追剧时啃一根简直不要太过瘾。玉米粒加糯米粉和鸡蛋搅匀,煎至两面金黄,撒上芝士碎,外酥里糯的玉米烙,谁看了能忍住不吃上一两块?此外,还可以选两根鲜食玉米,用破壁机把玉米打碎,打入一个生鸡蛋、放上葱花和适量的食盐搅拌均匀,用一次性纸杯口剪下来做模具,小火慢煎至两面金黄食用。还有椒盐玉米粒,裹粉煎香后撒上葱花椒盐,酥脆入味。

结合海南热带风情的吃法更是独具特色。用本地椰肉椰汁搭配玉米粒打成浆,慢熬成椰香玉米羹,顺滑里带着玉米和椰汁的香甜。早餐喝上一杯奶香玉米汁也不错,能补充膳食纤维和钾元素。

在家常餐桌上,玉米也是百搭食材。甜玉米粒搭配虾仁或鸡丁快炒,清甜解腻,老人小孩都爱吃;饺子馅里也能加它,玉米粒混合肉沫、胡萝卜,咬开爆汁又增香。值得一提的是,海南鲜食玉米不仅好吃,营养还很丰富,含维生素E、维生素C、胡萝卜素以及钾、镁、铁等矿物质,减脂期用来替代主食再合适不过。

为啥海南玉米这么好吃又有营养?除了品种优良,还得益于全年可采的优势。“海垦玉520”等品种75天左右就能收获,一年能种三次,加上采摘后2小时内进冷库的冷链保鲜,从田间到餐桌始终保持新鲜口感。

大家不妨趁着应季,买上几根海南玉米尝尝鲜,解锁属于你的吃法。