



海风与阳光,晒出“博贺味道”

图/文 茂名日报社全媒体记者 甘杨松 蓝小明 蔡杨颖琳 刘静怡



冬日时节,茂名博贺渔港的海风裹挟着浓郁的咸香弥漫港区。作为全国十大渔港之一,这里近三十家海产晾晒场的墨鱼、龙利鱼等干货经日光与匠心淬炼,成为承载“博贺味道”的特色名片,也为国家级渔港经济区建设注入传统产业活力。

在余老板的晾晒场内,处理完毕的海产整齐铺展在竹架上,阳光下泛着鲜亮光泽。这位潮汕籍匠人自幼习得晾晒技艺,拥有四十余年的行业经验。“2003年扎根博贺,就是看中这里优质的海洋资源与渔港底蕴。”余老板介绍,晾晒场每日可处理一千斤鲜品,涵盖墨鱼、龙利鱼等品类,依据规格不同,需经3至10天的烘晒。鲜捕海产经人工清洗、去除内脏后,白天依托博贺充足的日照自然风干,夜晚则通过电热管与风扇构建38℃恒温环境进行烘烤。“温度控制是关键,既保证脱水率,又能锁住海产本味。”余老板表示,这种“日晒夜烘”的模式,让干货既保留天然鲜香,又具备长久储存的特性。

近三十家晾晒场各具特色,凭借“无添加、原生态”的品质,产品不仅供应当地以及珠三角市场,更通过电商渠道销往全国。

从汉代“海上丝绸之路”的重要支点,到如今的国家级渔港经济区,博贺渔港的咸香滋味跨越千年。以余老板为代表的匠人坚守传统技艺,在传承中创新,让冬日里的晾晒场成为渔港经济的鲜活注脚,也让“博贺味道”在新时代焕发别样光彩。



视频制作:甘杨松

