

万宁人喜食海鲜，三餐不可一日无鱼。随便走进街头巷尾的一家快餐店，海鱼的菜品至少有五六个，香煎马鲛鱼、清炖巴浪鱼、油炸秋刀鱼、清煮后安鲻鱼，萝卜干煮炮弹鱼，这是万宁常规做法，除此之外，还有军曹鱼、海狼鱼、小石斑、海甘鱼等等。

万宁的海鲜供应港口，除了港北港，另外较大的渔港就是乌场港。到万宁，一定要去乌场渔港，品尝各种海鲜和鱼干。有人这样形容万宁乌场渔港：海的味道它知道！

乌场，因盛产乌鱼（马鲛鱼的方言叫法）而得名。清道光时期称这里为乌鱼场，后人称乌场。在这里，曲折的海岸线形成乌场港和春园湾两个自然港湾，海域广阔。不远处，正是太阳河入海口以及大洲岛，渔业资源丰富，所产的巴浪鱼、马鲛鱼、乌鲳鱼、石斑鱼、鱿鱼、带鱼等肉质鲜美。

港外便是天然渔场

乌场渔港位于万城东面10多公里处的海边，是海南岛为数不多的天然渔港之一。港口不大，但是自然环境不受破坏，保护完好。这里的捕鱼业十分发达，捕鱼期人潮涌动，家家户户都很热闹。

港里设有冷藏库、小加工厂、渔网、机械修补场地等，鱼获交易等活动都在这里进行，这里也成为当地渔民赖以生存的小港口。这里的人世世代代以捕鱼为业，俗话说，靠海吃海，靠山吃山，乌场村靠着乌场港，家家户户都有大小不等的渔船，大的渔船三四十吨，小的渔船不到一吨，大的渔船从事灯光围捕，小的渔船近海钓鱼。

走进乌场港，未到港口，先见海鲜。乌场港外有一个三角路地带，每到捕鱼期间，这个路段两旁满是晾晒的鱼干，一路闻着鱼干的味道，便可直达乌场港。

在万宁，许多人习惯早早地赶到乌场港，去挑选最为新鲜的海鲜。乌场渔市的鱼源，都来自于夜里出海的渔船所捕捞。早期从乌场港出去捕捞的渔船，早上回来后，大都停在乌场渔市不远处的深水海面上，人们划小船过去把大渔船上的鱼运输过来。运鱼的小船，因海水海滩较浅，没法直接上岸，停在离沙滩



制图/张昕

蔚蓝海岸·行走渔港——琼东篇

灯光夜捕 海鲜早市

文/海南日报记者于伟慧

十多米的海里，鱼由运鱼人员手抬上岸，十分辛苦。现在渔货交易都在码头进行，渔船可以直接靠岸，方便了很多。

扩建后的乌场港，一条水泥防护堤直通大海，把乌场港分成左右双港。面向大海，乌场港左边靠山，右边是海滩，港口正对面，便是万宁的大洲岛，又叫“燕窝岛”，那是金丝燕栖息的地方，是国家级自然保护区，环境也十分优美。

万宁大洲岛具有特殊的海底地貌，其周围海域水深达100米，变化极大，10米等深线离岛不到200米，大岭东南侧30米等深线距岛不到200米，这里有着与近海不同的海洋生态特征，适宜不同水深的海洋生物生存和栖息。大洲岛处于琼东上升流显著海区，附近有太阳河等入海径流，海区富含大量的有机营养物质，海洋生物种类非常丰富，因而此处形成著名的大洲渔场，产有墨鱼、乌贼、马鲛鱼、金枪鱼、旗鱼、鲳鱼、鲹鱼、带鱼、龙虾、鲍鱼、海胆、紫菜等多种名贵海产品。

乌场港的渔民基本不出远海，都是在大洲岛渔场附近捕鱼，品种以马鲛鱼、巴浪鱼和鱿鱼最为出名。

乌场做海：灯光围捕

灯光围捕，在渔业生产中占有重要的一席，几十个甚至上百个一千瓦的强光灯照亮海面，远处看来，星光点点。静谧的夜晚，渔民在这样的灯光下忙着自己的活。

万宁乌场港十几吨的小船，都可以从事灯光围捕，不受洋流的限制，不用远航，这些船只傍晚出海，早晨回港，机动灵活的作业方式让岸上的吃货每天都能品尝到最鲜美的海味。

今年3月，我们跟随着渔民阿洲和他的船员，体验灯光围捕，体验渔民的捕捞生活。大洲岛附近是优良的渔场，乌场港的几百艘渔船都在附近作业。

夕阳渐渐西下，一艘艘渔船加

万宁乌场港海上的渔船。
海南日报记者李幸璜 摄

足马力，朝着各自的方向驶去。船走了将近两个小时，天渐渐黑了下来，广阔的海面上到处都是大大小小的船只。晚上7时40分，海上第一艘渔船开始亮起灯光。之后，便是两艘、三艘、四艘……暗蓝色的海面上闪起了无数的灯光。

晚上8时左右，阿洲的船驶到了目的地，阿洲开始抛锚，每艘渔船在哪里捕鱼，都是船老大说了算，阿洲凭着感觉和经验选择地点来停泊捕鱼。问起灯光围捕哪种鱼最多时，阿洲说：“灯光围捕的较多是皮刀鱼和黑鲳，有时也会挂上一些墨鱼和鱿鱼。”

船停了下来，船员们开始把船上的灯架探出船舱，接着便把灯架上的灯全部点亮，一千多瓦的强光灯把海水照得很亮，我们能清晰地看到水里的鱼儿游来游去。阿洲说：“我们就是靠着这灯光，把附近的鱼都吸引过来，然后再进行捕捞，这套技术我们最初是从广西学来的，如今已经有40多年了，一直都在用。”

灯亮后，船员并不急于撒网，每个人从船舱里拿出自己的手钩钩，开始钓鱿鱼，钩钩附在一个大虾状荧光之上，70多岁陈阿公坐在船尾，一会就钓上来一条鱿鱼，我赶紧跑到陈阿公身边，向他打听钓鱿鱼的绝招，陈阿公说：“钓鱿鱼和墨鱼，运气好的时候每个人可以钓到10来条，运气不好的时候也就是一两条，钓的时候手要不断地抖，这样才能吸引鱿鱼墨鱼来咬钩。”

凌晨时分，船上终于开始有了动作，阿洲和4个船员开始在船头船尾架起了四根长长的木杆，大渔网通过木杆前端的滑轮开始导入海中撒网，网撒完之后，又是一阵平静。

凌晨1点，船老大阿洲喊了一声：“快收网，上鱼了！”霎时间，阿洲和四个船员开始奋力地收网，洁白的渔网上跳动着水花，各种鱼儿在网中跳动，一网下去，收成不错，捕到100多斤海鱼。周

乌场港的巴浪渔娘

文/海南日报记者 于伟慧

鱼干，是沿海地区最常见的传统美食，而在万宁，乌场鱼干最出名。

制作美味的鱼干，是乌场人的拿手好戏。

每年三四月份，是晒制鱼干的绝佳天气。在乌场码头边，晒网上铺满了晾晒的各色鱼干。这种纯天然晒制方法做出来的鱼干，不仅可以长时间储存，而且很大程度保留了海鲜的独特风味，因此受到了食客的青睐。

新鲜的海产和炽热的阳光是绝配，生活在乌场的王碧梅和丈夫也是绝配。男人出海掌舵撒网捕鱼，阿梅则在港口边辛勤忙碌。晾晒鱼干是乌场渔娘的基本功，而当地的鱼干又以巴浪鱼最为出名，所以乌场渔娘又被称为“巴浪渔娘”。

“祖祖辈辈都晒鱼干吃，我20多岁的时候就开始晒鱼干了。”阿梅头戴竹笠，脚穿雨鞋，展示着她熟练的技巧：新鲜的巴浪鱼堆积在塑料桶中的冰水里，阿梅抓起一把放在案板旁边，挨个去掉鱼头，接下来，把圆滚的鱼身一侧，从头到尾用刀刃一划，鱼鳍便没了，肚子剖开，内脏清理干净，随后，拉着鱼尾，再从尾到头用刀面拍打两下，刮掉鱼鳞，巴浪鱼就成了扁平的一片鱼肉。这还没有结束，勤劳的渔娘们还用灵巧的手指把一片片鱼肉上的鱼骨摘取下来。薄透柔软的鱼肉再用盐水清理浸泡后，便等待着与阳光的接触。



乌场晒鱼干的渔娘。

海南日报记者 于伟慧 摄

乌场渔港的码头一年四季都很热闹，撒网的、拉绳的、捉鱼的，一片生机勃勃。油桶、塑料凳，都成了架设网架的“腿”，渔娘们上场了。她们弯着腰，仔细地把处理好的巴浪鱼、竹池鱼和新鲜的鱿鱼排列整齐，一排排、一列列，十分规整地铺满整个网架。放眼望去，一个个美食矩阵很是壮观。

热烈耀眼的阳光将鱼肉中的水分慢慢抽干，咸咸的海风则让鱼肉逐渐紧缩。晾晒的时机也有讲究。“晒得太轻，鱼肉不够香，晒得过长，肉质又会太硬。”阿梅说，这全靠妇女们的眼力——拿起鱼干对着太阳，如果透明度刚好，那就可以收起储存了。

阿梅从来不用把鱼干拿到市场上卖，因为识货的食客早早就上门预定购买。起锅加油放入鱼干，文火慢煎，油花在鱼干身上演奏着美妙的交响，直至鲜香的味道愈发飘逸……这凝聚了海洋味道的鱼干，恐怕是最普通而又最美好的家常滋味。周