

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、清煮后安鲷鱼、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

灯光夜捕 海鲜早市

文海南日报记者 于伟慧

圆 蔚蓝海岸·行走渔港·琼东篇



万宁乌场港海上的渔船。海南日报记者 李幸璜 摄

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、鲱鱼、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

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。问起灯光围捕捕哪种鱼最多时,阿洲说:“灯光围捕捕的较多是皮刀鱼和黑鲷,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钓钩,开始钓鱿鱼,钓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。图

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。薄透柔軟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去卖,因为识货的食客早就上门预定购买。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。图