

H攻略

寻渔趣,发现海南渔港之美

编者的话

在海南岛漫长的海岸线上分布着许多的渔港,每个渔港都有自己的特点,都有独属的风景。看渔港日出日落,感受渔民耕海牧渔的丰收喜悦,买最新鲜的鱼获,品最美味的海鲜,若想体验真正的渔家文化,可以走进渔港,逛鱼市、寻渔趣,发现人文之美。



万宁市
特约记者
蒙钟德
摄影

万宁乌场渔港:
海的味道它知道

■本报记者 袁宇

清晨5时许,天边才放出一道曙光,万宁市万城镇乌场港已是一片热闹场景。归港的渔船、卸鱼的渔民、验鱼的鱼贩和叫卖早点的小商贩各自忙着,这里新鲜上岸的有鱿鱼、带鱼、鲳鱼、马鲛鱼以及一些叫不出名字的海鱼……清晨的乌场港,就是这样一幅热闹的鱼市图景。

这些新鲜渔获大多会被送至万宁市内的农贸市场。天明开市后,它们就会和早起的市民一道“回家”,最终登上市民的餐桌。

万宁人喜食海鲜,三餐不可一日无鱼。香煎马鲛鱼、油炸秋刀鱼、后安鲻鱼汤……在万宁,以海鱼为原材料的美味菜品数不胜数,而且常年“虎踞”各大餐馆菜单热销榜单。这等景象,自然离不开万宁当地优质渔港的支撑。

万宁的海鲜,大多来自于港北港与乌场港,其中乌场港以优质马鲛鱼出名。乌场港位于万宁市万城镇乌场村,乌场的得名便来自于马鲛鱼。清道光时期,乌场因盛产乌鱼(马鲛鱼的方言叫法),而被称为乌鱼场,被后人称为乌场。

在乌场地区,曲折的海岸线形成优良的自然港湾,海域广阔,乌场渔港就坐落在这里。正对着乌场港的就是太阳河入海口以及大洲岛,这里盛产石斑鱼、马鲛鱼、巴浪鱼、黑枪鱼、打铁鱼、石刀鱼、带鱼、鲳鱼、鱿鱼、龙虾等,海鲜产品供不应求。

乌场渔市的鱼源,都来自于夜里出海的渔船。乌场的渔民基本不出远海,主要在大洲岛附近渔场捕鱼,品种以马鲛鱼、鱿鱼和巴浪鱼最为出名。清晨,前夜出海的渔船归港,带回来最新鲜的海鲜鱼货。这时,收购海鲜的鱼贩子早已闻风而动,早早就来到渔港等候。尤其是渔季时,由于渔民带回来的渔获很多,港内更是人潮涌动,归港的渔民、收鱼的鱼贩、晒鱼的渔民,还有前来“捡漏”的市民,十分热闹。

乌场渔港是海南为数不多的天然渔港之一,虽然渔港空间不大,却是“麻雀虽小,五脏俱全”。渔港内设有冷藏库、小加工厂、渔网、机械修补场等地,渔民出海归来的渔获都在这里交易,十分便利。

在乌场渔港,不仅可以买到新鲜的海鲜,还能买到美味的鱼干。在渔港周边,有很多小小货店,店里通常只有几台冷柜,冷柜里就是当地人自己晾晒的鱼干。天气好的时候,也能看见铺满各色鱼干的晒网,一条条晒网连成一条舌尖上的风景线。

乌场渔港,除了能“吃”,也能“玩”。这里有专业的海钓俱乐部,配备专业的海钓设备和人员,有快艇可以出海钓鱼或潜水。听说,曾有人钓起过10多斤重的马鲛鱼。

如果觉得出海太累,只想单纯的踏浪逐沙,乌场海滩也能让你眼前一亮。这里的沙滩非常细腻,呈金黄色。赤脚走在沙滩上,追逐上岸的浪花,任海风拂面,看远方海天一色,瞬间心旷神怡。

有薄雾时,乌场渔港就是另一番奇妙风景,远方的大洲岛隐藏在薄雾之中,时隐时现,与海天相交,就像是传说中的蓬莱仙山,十分美丽。这时候,在海边的客栈里,约上三五好友,尝一碗海鲜粥,或品一杯兴隆咖啡,正是眼中有关,唇齿留香,心中有诗。

这般完美诠释大海魅力的乌场渔港,也难怪当地人夸赞:海的味道它知道!

文昌清澜港环球码头:
最是人间烟火味

■本报记者 赵优

在众多的渔港中,位于文昌市东南部的清澜港无论在海南人的眼中,还是在外地游客的心中,都有着一席之地。其所在的葫芦状海湾面积约67平方公里,明代曾设清蓝守御所,后改写成“清澜”,海湾因此而得名。

上世纪七八十年代,清澜港逐渐发展为集水产码头、货运、轮渡等为一体的大港口,成为过往渔船的补给基地。而环球码头则是这里最热闹、最繁华的地方,一度成为东郊镇象征财富和文化的“海上丝绸之路”。作为连接清澜地区、东郊地区的渡口,上世纪九十年代,轮渡公司相中商机在这里开通了轮渡,为往来两地的民众提供方便。

环球码头轮渡承载了不少当地人的“乡愁”。有些轮渡工作人员或许还记得轮渡的黄金时期:以前每逢周末,在港口车队排长龙那是经常的事,有时工作一天,嗓子都喊哑了。而当地人乘坐的渡轮,卖菜的村民、卖鱼的鱼贩,全靠这小小的柴油机动车来往于两岸。

2012年,清澜大桥建成通车,环球码头繁华的轮渡时光不再,取而代之的是海鲜市场的火热。

因为清澜港位置独特,清澜港的渔民一部分在外海作业,一部分在附近的八门湾作业,因此这里的海鲜品种格外丰富,备受食客欢迎。码头边上的市场不大,十分接地气:长度不过百米,挡雨棚下的鱼贩们用小篓筐、塑料桶和泡沫箱等物件,摆起几十个海鲜摊档,从两三百元一斤的生猛大龙虾到几十元一斤的小花蟹、青蟹、沙虫和石斑鱼,以及海马、海星、海刺猬、海鳗、蛇鳗、马鲛鱼、对虾、鲍鱼、章鱼和象拔蚌等海鲜品种,应有尽有,不同口音的讨价还价声此起彼伏,十分热闹。每逢傍晚,寻味而来的人们汇集在这小小的市场里选购生猛海鲜,或是带去旁边的海

鲜加工店现做现吃,或是带回家烹饪出自家口味,尽情享受这些物美价廉的人间美味。

穿过市场,眼前便是开阔的港口,停在岸边的渔船鳞次栉比,归家的渔民收拾渔网,飞架而过的清澜大桥成了最美的背景。当你满载着海鲜走出市场,眼睛和鼻子又不自觉地热切迎接冒着热气的蒸木薯、椰子粑,色泽诱人的烤乳猪,飘着香气的文昌鸡和烧鸭,现切现卖的各种水果……山川依旧,风味不改,人们迷恋的或许就是这样熟悉而又温暖的烟火气息。

●●小贴士:

1. 清澜港环球码头距文城镇约12公里,距海口90多公里,导航自驾很是方便。

2. 清澜港附近的旅游资源十分丰富:飞架两岸的清澜大桥、环球码头对岸的乡村旅游点和东郊椰林是不可错过的好去处。再往东北走,就到了龙楼镇,不管是去铜鼓岭和石头公园登高望远观沧海,还是去文昌航天主题公园感受科技魅力,都是不错的选择。



傍晚,文昌市清澜环球码头渔市热闹非凡。本报记者 王凯 摄

东方八所渔港:
伴着落日吃海鲜

■本报记者 刘梦晓

夜晚,是最能检验哪里的美食受欢迎的时刻。吃货们昼夜奔波,在白日的喧嚣之后,要在夜晚释放一天的压力。寻找可口的饭菜,足以慰藉一天的愁恼。

傍晚,东方市的风光无限好,落日别样红。傍晚,亦是东方市八所港最热闹的时刻。

“吃鱼咯,吃虾咯,全都是今天新鲜捕捞的!”渔港的东侧,是海鲜市场,人声鼎沸。

黄泽士年近30,在市场里摆摊。他介绍,每每清晨,是渔船捕鱼入港的时间,船只往来穿梭。渔民将北部湾新鲜的鱼获搬下船与鱼贩交易,鱼市充满活力。八所港面对北部湾,渔民世代代到湾区内谋生,由于地理位置和洋流影响,北部湾内渔业资源丰富,且距离陆地较近,从事渔业生产颇为便利。

勤劳方能致富,黄泽士销售海鲜时,还会额外为顾客提供附加服务。例如把鱼宰杀好,把生

蚝壳撬开,顾客提出的要求,黄泽士都会去做。“做生意嘛,即讲诚信,又要做好服务,这样回头客才多。”黄泽士说着自己的生意经。

前来购买海鲜的顾客,也都有一个统一的操作流程:在市场买好了新鲜海鲜,再到市场外买上些青菜、烤猪,就到附近的海鲜加工点去。每个加工点都能提供海鲜加工服务,白灼、清蒸、椒盐、麻辣,顾客需要的口味与做法应有尽有。但实际上,人们最喜欢的,还是手段粗略的做法,白灼、清蒸,上桌的海鲜冒着热气,锁住汁水,啜一口鲜甜,正是海鲜的原汁原味。

“观夕阳美景,游山湖景色”“品美味佳肴,乐黎苗风情”,除了魅力四射的悠久文化,东方的自然景观、饮食文化和人文风情都独具特色,近几年吸引了越来越多的游客感受这座城市的魅力。而八所渔港的海鲜,足以称得上是东方市的美味佳肴代表之一。如若来到东方,却没有吃过八所港的海鲜,不免是一个遗憾了!

H寻味

籼米粽:
裹在柊叶间的清香滋味

■本报记者 邓钰

“老板,来个籼米粽,剥皮打包。”定安县汽车总站旁边有一家不起眼的小食店,早晨,行人路过此处,总会点上一两份点心做早餐,其中籼米粽十分受欢迎。

店里伙计闻言,从蒸锅中拿出一个冒着热气的粽子,熟练地拆线、剥皮、装袋,三下两下便打包好了,籼米混合柊叶的淡淡清香弥漫在空气中,为忙碌的清晨增添几分鲜香。

在海南,说起粽子,大多数人脑海里浮现的便是口感软糯,绵密的糯米粽。但在海口、定安、琼海和万宁等市县,籼米粽在人们的餐桌上也占有一席之地。对他们而言,相较有些“重口味”的糯米粽,籼米粽更显清爽。

籼米粽和糯米粽最大的区别,在原材料上。相较于黏性十足、容易糊化、软烂的糯米而言,籼米黏性小、易胀大,煮后软韧有劲而不粘牙,口感偏硬、耐嚼,米香味重且有回甘。由于米的特性截然不同,两种粽子的口感和滋味大相径庭,以至于吃惯糯米粽的人第一次品尝籼米粽时,会因粽米偏硬,误以为粽子生硬。



籼米粽。本报记者 邓钰 摄

三亚崖州中心渔港:
“海鲜福袋”尝个够

■本报记者 林诗婷

到三亚旅游,敞开肚子吃一次海鲜大餐是不少游客的打卡行程之一。除了当地有名的海鲜广场,海鲜市场购买海鲜加工,还有哪些地道的“尝鲜”吃法?位于三亚西侧的崖州中心渔港是当地规模最大的海鲜交易港口,不仅买到第一手新鲜渔获,而且品种丰富、价格亲民,对于“海鲜迷”来说不容错过。

崖州中心渔港位于三亚崖州湾、宁远河出海口处,背靠崖州区,面向南海北部湾海域,由承载着不少三亚市民记忆的老渔港搬迁而成,于2016年8月正式开港运营,能满足南海渔场作业船舶停泊、避风、卸鱼交易、补给等需求,年鱼货吞吐量能达到8万吨。若时间充足,且又想在三亚短暂的停留时间中深入感受风土人情,不妨抽出点时间到渔港逛逛。

目前,正值开渔时节,渔港内热闹非凡,每天都有满载渔获的渔船靠岸,渔港内带着浓厚海鲜味的空气里,饱含着渔民辛苦劳作后的收获及满足。当地人告诉海南日报记者,要想一次性买到新鲜、丰富的渔获,建议14时至17时逛渔港。在这个时间段,渔港码头早已整齐有序地停靠了许多大大小小出海捕归的船只,渔民们将渔获运到岸上交易,不一会儿功夫,一个热闹渔市便初具规模,马鲛鱼、带鱼、鲳鱼、鱿鱼、墨鱼、鳗鱼、金线鱼、虾、螃蟹等各式海鲜应有尽有,既可零售,也能批发,定能让各路“海鲜迷”大饱眼福。由于这些海鲜刚打捞上岸,整体价格自然也比三亚市区便宜,卖家大多随性爽快,有时来不及给海鲜分类,直接将虾、蟹、鱼等海鲜集中装筐后,统一价格销售,犹如一个“海鲜福袋”,能带给买家不少意外惊喜。

“到崖州中心渔港,不但能买到全三亚最新鲜、最便宜的海鲜,最吸引人的是能欣赏到碧波荡漾、渔船云集的壮丽景色,看到渔民们满载而归时的愉悦表情,感受到自然、朴实的三亚气息。”三亚市民王辰说。

渔港内还建造了一座高105米的“丝路之塔”,灯塔灯光射程可达22海里,为过往和来港船舶提供安全保障。灯塔屹立在湛蓝海上,与周边渔船遥相呼应,随手一拍都是小清新的场景。

●●小贴士:

1. 交通:崖州中心渔港距离三亚市区车程1小时左右,导航自驾前往即可。若选择公交出行,可乘坐58路公交到达古城门站,再转崖州4号公交到达港门站即可。

2. 购物:渔港内海鲜品种众多,摊位摆放也较为简易,最好身着轻便、耐脏装束,便于更惬意地逛渔市、买鱼。渔港设有公平秤,买鱼时可现场核对重量,避免缺斤少两。目前渔港内设有2家海鲜加工店,买完海鲜可现场加工,第一时间尝鲜。



三亚崖州中心渔港。
本报记者 武威 摄

扫一
扫
了解
更多
旅游
资讯



查找公众账号“海南日报旅游周刊”
或者搜索微信号“hnrlyzk123”
即订阅旅游周刊微信公众号
了解更多旅游资讯