

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许多多的渔港，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。



万宁市港北港，晾晒的鲑鱼。特约记者 蒙钟德 摄



清晨的万宁乌场渔港。本报记者 袁宇 摄

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，这里新鲜上岸的有鲑鱼、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、后安鲷鱼汤……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、鲑鱼、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、鲑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、晒鱼的渔娘，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、机械修补场地等，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，有很多小小干货店，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，正是眼中有景，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船来往于两岸。

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、椰子粿，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。吃货们昼伏夜出，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，足以慰藉一天的烦恼。

傍晚，东方市的风光无限好，落日别样红。傍晚，亦是东方市八所中心渔港最热闹的时刻。

“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渔贩交易，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活，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，也都有了一套统一的操作流程：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！

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。除了去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，不仅能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、卸渔交易、补给等需求，年鱼货卸销量可达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小小出海捕鱼的船只，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、鲑鱼、墨鱼、鳗鱼、金钱鱼、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，买鱼时可现场核实重量，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

寻味

糯米粽：裹在桉叶间的清香滋味

■ 本报记者 邓钰

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

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，糯米混合桉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，糯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，糯米粽更显清爽。

糯米粽和糯米粽最大的区别，在原材料米上。相较于黏性十足、容易糊化、软烂的糯米而言，糯米黏性小、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糯米粽时，会因糯米偏硬，误以为粽子夹生。



糯米粽。本报记者 邓钰 摄

打开一个糯米粽，色泽呈现浅青色，一股桉叶的清香扑鼻而来，虽然经过长时间蒸煮，但糯米仍粒粒分明。用筷子将其夹开，内馅则是简单的五花肉，肉的油花渗入糯米，将米粒沁得晶莹剔透。

店伙计说，表面看来，包馅米粽似乎十分简单，一个粽子的原材料只需几片桉叶，少许糯米和一两块肥肉多瘦肉少的五花肉，制作的程序也不复杂，但要包出美味的糯米粽，仍十分考验手艺。

据介绍，制作糯米粽得提前一天开始准备，桉叶必须选用半老桉叶，过嫩过老，都会使草木清香无法渗入粽子。糯米得先用水浸泡半日，直至饱胀、柔软，淘至箩筐滤干，再加入少许盐、味精或鸡精，充分搅拌，让淡淡咸鲜味渗入糯米中，提取出米的鲜香。

在此期间，还可以准备黑猪肉，纯瘦肉的口感太干太柴，纯肥肉又过于油腻，最好是七成肥三成瘦的肉，这样的肉不会过柴，也有足够的油花增添米的风味。肉切成小半个手掌大小的小块后，辅以白酒、盐、酱油、姜、蒜、五香粉等佐料拌匀，腌制入味。用这样的糯米和黑猪肉做出来的粽子香浓、味美，油而不腻。

制作时，先铺上一层桉叶，薄薄倒上一层糯米，放上肥瘦搭配的黑猪肉，在伙计巧手一收一拢之间，一个个紧实精致的五角粽子便成型了，最后缠线的步骤也需格外注意，要多绕几圈，将粽子包得严实紧密，才能保证水不渗入粽中，冲淡糯米的清香。糯米粽包好后，放入蒸锅中，大火蒸煮五六个小时才能出炉。

“许多人第一次吃糯米粽的时候都不惯，觉得比起糯米粽，它的味道有些寡淡，而且咬起来有些硬，总怀疑它没有煮熟。”定安定城镇的居民陈娇说，她曾将糯米粽带给外地的朋友们分享，大伙最初都有些新奇，“可多嚼几次，就能尝到糯米融合桉叶的清新滋味，还有淡淡的回甘，非常好吃，大伙也就都爱上了糯米粽的清香滋味。”

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“hnrblzyk123”
即订阅旅游周刊微信公众号
了解更多旅游资讯