

H 蔚蓝海岸·行走渔港 | 琼北篇**清澜港**

舟楫如林 水道长长

文 | 海南日报记者 于伟慧

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。它是国家一级开放口岸港口、海南第二大渔港;它因东郊椰林而出名,去东郊椰林,清澜港是必经之地,而那里的海鲜品种丰富,物美价廉。明代曾在此设清蓝守御所,后改写成“清澜”,港湾因此得名。

清澜古港情悠悠

自古以来,清澜港就是海南岛的重要商港,有“琼州之咽喉”“文昌之咽喉”的美称,建港至今已有600多年的历史,明洪武元年(1368年),这里就形成了渔商小港,而现在这里不仅是海南重要渔港,也是海南东部水运物资集散地。

文昌县志记载,唐朝时文昌就有水道港口32处,其中内河港口7处,海道港口25处,而最大的是清澜港和铺前港。在诸多港口中,自上世纪初至今,唯有清澜、铺前、文城三大港口较为发达。

1932年至1933年间,上海民智中学文史地教员田曙岚历时3个多月骑车游海南,写成《海南岛旅行记》一书并出版。

2011年5月新版的《海南岛旅行记》中收录有一张往昔的清澜港照片,这张照片是泰国侨领欧宗清的家庭珍藏相片。图片这样说明:“清澜港西距文城镇15公里,是一个景色优美、地理地质条件甚佳的自然港湾。港池宽阔,水深浪平,河面上舳舻相接,帆帆如墙。”

1932年12月22日,田曙岚曾特地骑车至清澜港实地考察。他这样描述清澜港:“既抵清澜港,推车至海边纵览,形势颇为雄壮。”《海南岛旅行记》记载:水路,沿海清澜、铺前二港,



《海南岛旅行记》中收录的一张往昔的清澜港照片。

有大帆船来往海口、广州湾及南洋群岛一带。

据文昌民间文化研究专家谭显波介绍,上世纪二三十年代清澜、铺前两大港口船只云集。清澜内河水道航线比较繁忙,有清澜至东郊码头,东郊至文城、头苑、文教等,以小帆船为主载客运货。此外,文昌河上也有一些小船运货或渡客。

当时的清澜舟楫如林,南来北往的商船、商人、挑货郎等云集于此做生意,清澜港成为货物集散地。从海口及内地运来的有布匹、洋纱、盐、鱼、煤油、陶瓷等,从山里运出的货物有槟榔、椰子、木材、猪、牛、红藤、蜜糖及山货等在此转运。

清澜港不但水上货运发达,更是文昌人“去番”(下南洋)最主要的港口。谭显波说,文昌人利用航线之便,随船到南洋谋生越来越多,男人“去番”,女人留守家中,造成了众多留守新娘的悲剧。水道长长,而爱恨也长长。

文昌先人最早于何时出洋,明代以前无文字可考。历史上有记载的第一个远渡重洋到达南洋的海南人,是在明成化年间(1465—1487年),文昌人林荣已到达达满刺加(今马六甲);但多数学者倾向于认同

文昌人出洋始于宋末元初时期。在明代,文昌人出洋者起码有1000余人。到清末民国时期,由于国内环境动荡,致使文昌人在这一时期大量出洋,呈现出一个高潮。

据专家考证,大多数文昌人都是从铺前、清澜两港出发下南洋。铺前距离文昌县城较远,清澜港首当其选。

渡口 大桥 红树林

自明朝而有的古港,不但是连接海南与全球各地的港口,也是连接八门湾两岸的一个渡口,八门湾另外一侧的东郊椰林,出入也曾靠清澜港的渡口。

第一次到清澜港是在十几年前,当时去东郊椰林,最便捷的交通就是在清澜港坐轮渡过海。当时的码头叫环球码头,船十几分钟一趟,汽车、摩托车、三轮车、行人通通上船,伴随着马达声,船驶向对岸。如今再到清澜港,码头还在,轮渡已经不见踪影,取而代之的是港口上游的清澜大桥。

落日时分走进清澜港,清澜港码头附近的那一大片楼房被笼罩在金灿灿的阳光中,背对着夕阳,面朝着浅蓝色的



清澜港外 吃海胆

文 | 海南日报记者 于伟慧

有人说,海胆是世界上最美味的“舌头”,这话一点也没错。

在文昌市清澜港外侧往北是龙楼镇。在龙楼镇的外海,是一片天然珊瑚生长基地,在这一海域有着大量的野生海胆。

在龙楼吃海胆,有两种吃法,一种比较奢侈,只需你动动嘴巴;另一种更为奢侈,不但要动嘴巴,而且要动手。

在龙楼吃海胆,当地人怎么吃?他们把海胆黄取出来放到盘子里,不加任何调料,放锅里清蒸,一盘端上桌的清蒸海胆黄,要五六十个海胆。平时吃的海胆蒸蛋,一个海胆壳里,放一个鸡蛋,蒸出来有时只见鸡蛋,不见海胆黄,难食海胆珍味。来到龙楼吃海胆,五六十个海胆的胆黄,放在一起蒸成一盘,是不是很奢侈?

如果想体验更为奢侈的吃法,那便要亲自动手。在清澜的海边,找上一条小船,到龙楼附近,船员亲自下海去抓海胆,你和三五好友坐在船上等着。

对于潜水的渔民来说,捉海胆易如反掌,带上事先备好的网兜和鱼叉下海,遇到海胆,用鱼叉往兜里轻轻地一拨,海胆便会进入网兜,三五分钟,一网兜新鲜的海胆便会到船舱上。

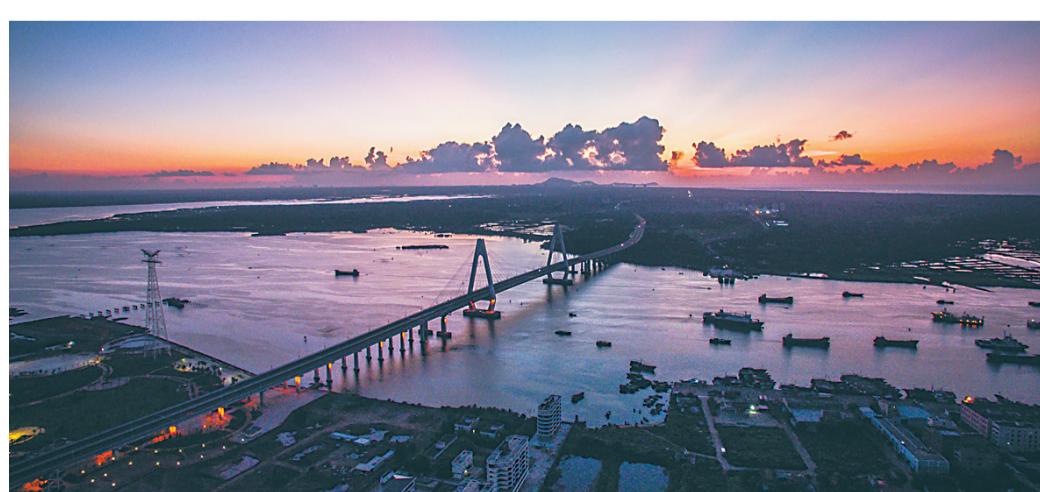
海胆到了船舱,最为新鲜,但是剥海胆是一项技术活,弄不好海胆刺刺到身体,要疼上好几天。

渔民捞上来的海胆,既有短刺海胆,也有长刺海胆,短刺海胆技术难度相对较低,拿着剪刀在海胆的嘴巴处开口,把壳内海胆黄取出即可。长刺海胆在剥开之前,要把海胆放在船甲板空旷之地,拿着潜水刀刀背,把海胆的刺慢慢敲断。当海胆黄一片片展露在眼前,鲜味就在眼前,一片片海胆黄入口即化,鲜味无以言表。■



文昌市清澜港码头,渔民们正忙着把满仓的渔货装筐过磅,销往各地。(资料照片)

海南日报记者 王凯 摄



朝阳中的清澜大桥。

海南日报记者 李幸璜 摄