

蔚蓝海岸·行走渔港 | 琼北篇

东寨港

两岸红树夹古津

文\海南日报记者 于伟慧

在海口,提起渔港,最广为人知的可能是东寨港;提起海鲜,东寨港的塔市海鲜、曲口生蚝也是声名在外。东寨港是一个百年古港,又名东争港,古称东斋港。海鲜、候鸟、红树林,是东寨港的三大特色。

桑田变沧海 地震造就东寨港

站在海口市美兰区演丰镇塔市东海岸向东方瞭望,对岸是铺前港,其间有个小岛是北港岛,渔民们驾着小舟来往穿梭,捕捞海里的鱼蟹。而400多年前的琼北,这片海洋还是小桥流水、炊烟袅袅的美丽田园。

1605年7月13日晚9时至11时,一场惊天大地震在琼北地区爆发,导致72个村庄沉入海底,经过后续较长时间的持续陷落后,最终形成今天的东寨港。这次地震被现代科学家认为是迄今华南地区毁坏性最严重的地震,也是中国地震史上唯一的一次导致陆地陷没成海的大地震。

琼北大地震过后,小溪般的东寨河变成了一片汪洋。此次地震陆陷成海遗迹的部分达百余平方公里,形成世界罕见的“海底村庄”。唯一幸存的是距文昌铺前镇1.5公里的海口琼山区北港岛、浮水墩。

对于这次大地震,《琼州府志》《琼山县志》和《文昌县志》等多个史料均有记载:“万历三十三年五月二十八日亥时大地震,公署民房崩倒殆尽,郡城中压死者几千。”“官房、民舍、祠堂、城廓、坊表等倒塌殆尽,田地陷没者不可胜记。”

因为这场地震,以及这场地震之后的陆地不断下沉,让琼东北的最大河流及其几条支流消失,河湾成为海湾,“桑田”变成了“沧海”。

东寨河主干道不断下沉,原本汇入东寨河的珠溪河、演

丰东河、演丰西河等支流,都变成了直接流入大海的河流。而东寨河则缩短成为如今的南洋河。

大地震后,东寨港继续下沉,沿岸陆地经历着陆地一半草地—草地—红树林沼泽区—浅滩的演变过程,港湾中出现一些新的河流,沿岸一些高地逐渐成为港湾内小岛,由于海水冲刷,使小岛快速缩小,最后终于演变成浅滩沉到海面以下或被冲刷殆尽。东寨港逐年扩大,由琼州大地震加宽了的东寨河终于演变成今天壮观的港湾。

海岸卫士红树林

东寨港绵延五十多公里,面积4000多公顷的红树林,保护着周边众多的村庄。1980年1月经广东省人民政府批准建立,东寨港红树林成为中国第一个红树林保护区;1986年7月9日经国务院审定晋升为国家级自然保护区。1992年东寨港红树林被列入《关于特别是作为水禽栖息地的国际重要湿地公约》组织中的国际重要湿地名录,是中国七个被列入国际重要湿地名录的保护区之一。

一簇簇,一丛丛,小船行驶在水面上,仿佛在河上,又似在林中,树丛里突然飞出的鹭鸟,把船上的人惊了一跳。水面很平缓,一点也闻不到海水的气息,只是行驶到开阔地带,与大海相连时,你才发现原来你在海上。这么美的海,伴在它身边的是生命力顽强的红树林。

红树林被称为世界海拔最低的森林,对水质环境要求很高。这种生长在热带、亚热带海湾、河口泥滩上特有的常绿灌木和小乔木群落,由于根系发达,能在水中生长,成为陆地向海洋过度的植物物种之一。因为天赋使命,它生来就是抗



拒风浪、保护海岸的物种。也正是因为它这种特性,它被人们誉为“消浪先锋”“海岸卫士”。

一场突如其来的地震,夺走了琼北的一个个村庄,却为活着的人们送来了一个如此美丽安静与富饶的港湾。最初的渔民,习惯了在大海中捕捞海鲜,当小船划进红树林时,他们才发现,在这个平静的港湾之中,有着如此丰富的海产品,螃蟹、沙虫、牡蛎、青虾……

李兴丰,东寨港的老渔民,今年已经65岁,他的先辈们在地震之前就从福建迁到了海南,他和许多成长在此处的老渔民一样,从三四岁就开始跟着家人一起捕鱼,长年累月的劳作让他们对此处地形、水流等各种自然因素了如指掌。

数百年来,东寨港附近的渔民与红树林共生,采捕海鲜。特别是,当地渔民运用潮汐等自然规律,独创了一些挖掘软体动物的方法和工具,令人惊奇。例如,采捕缢蛏时,渔民发明了一种蛏钩,蛏钩约两尺,一头为削尖的木棍或竹片,另一头是弯成钩子的粗铁丝,钩蛏时,就把木棍插在缢蛏孔眼儿间,然后将铁丝钩沿着木棍插的洞孔到泥里,手中铁丝钩旋转90度轻轻往上一提,一只缢蛏就从泥土里勾出来了。

东寨港保护区资料记载,鱼类有103种,主要有鲷鱼、鲻鱼、中华乌塘鳢(土鱼)、中华豆齿鳗(土龙)和鲈鱼等。螃蟹主要有锯缘青蟹、沼潮蟹和相手蟹等;虾类主要有斑节对虾、口虾蛄和鲜明鼓虾等。

即将消失的古渡口

提到东寨港,不得不提到曲口这个渡口。几千年来,文昌市铺前镇的居民到海口,都要依赖这个渡口。而如今,铺前大桥即将通车,这个渡口可

能除了怀旧,将渐渐失去原有的地位。

来到曲口码头,已是下午四点多,码头冷冷清清。在一个简易的候船室里,一位老者正躺在板凳上休息。候船室外,挂着广告牌“曲口生蚝代卖点”,广告词写道:“自然生长的生蚝已经发福了,其味道你是知道的”。

候船室外,一棵榄仁树边上的石头上刻着“曲口”两个字,不知道年代有多久了,只是石头上“曲口”两个字只能看见篆刻的痕迹,油漆的描红已经被海风吹得很淡很淡。

“哒哒哒……”一阵马达声,一个小小的柴油机船靠近了码头,船上来一对老夫妇,阿公姓谢,带着阿婆开着小船,去港对岸罗豆农场的高头井村,看望自己嫁过去的女儿,如果从曲口坐车去对岸,要绕一个大弯,还没有直达班车,要一个半小时,老两口开船,只要二十多分钟就到了。

问起码头是否还有到铺前的船,谢阿公告诉我们,最后一班船是下午四点。正在说话时,从铺前开往曲口的摆渡船由海上驶来,船停靠码头,只下来三个人,匆匆地登上了曲口到海口的班车。

船长把客人送走后,把船栓在了码头的铁桩之上。

船长姓文,家就住在曲口港边上,摆渡于曲口和铺前之间,已经有35年了。老船长介绍,他们的船客主要是铺前的居民,每天都有不少铺前人借此航道将海产品运到海口,又买回生活和生产物资。当然,如今的搭乘者中,还有不少海钓客和骑行者。

“铺前大桥马上通车了,曲口的摆渡也将结束了,有时间你还是坐一下我们的船去铺前,等通车之后,连船带人,你恐怕都找不到了。”老船长一边走下码头,一边讲道。■

塔市海鲜蕴藏着吃的学问

文\海南日报记者 于伟慧



曲口生蚝。 于伟慧 摄

在塔市的红树林海边,有一家海鲜店。店里的海鲜品种看似平常,但是在老食客的眼里,它们是最为美味的,他们每次来店里点的都是那几样,沙虫、生蚝、青虾、泥猛鱼,这几种海鲜通常是用来打边炉的。

打边炉的底汤有两种,一种是清水,加几片姜片;另外一种是沙虫血混合的原汤。看似简单的吃法,其中却蕴藏着学问。

首先是汤不能煮得太老,第一次到店里,就听老板说,水开了就把海鲜放进去,水持续开不下海鲜,水就会煮老了,影响海鲜的味道。

水开之后,下海鲜的次序也有讲究,首先要下海白,海白放到汤里,一开口就立即捞出来。第二道通常是下沙虫,沙虫在汤里,三五秒钟即可,无需太久,否则不但影响沙虫的鲜度,还会影响口感。

在东寨港周边吃海鲜,最好要配上当地的蟹酱。一勺蒜末,几粒辣椒,浇上蟹酱,刚刚出锅的沙虫,配上红树林原产地的蟹酱,风味自有不同。

吃完了沙虫,这下轮到了东寨港的重头菜生蚝了。到东寨港周边吃海鲜,生蚝是必选产品,“海南生蚝属东寨,东寨生蚝看曲口”,即使在海口市区,有些店家也经常打上曲口生蚝的招牌招揽客人。

曲口的生蚝远近闻名是有原因的,当地的老渔民介绍,因有多条淡水河流注入曲口,冲淡了海水咸度,为生蚝的生长提供了得天独厚的生存环境,不需要任何饲料,红树林里大量的浮游生物,为生蚝提供营养,这里天然的海水、淡水和养分,养出来的生蚝就十分肥美。

生蚝放入锅中,通常也就是十几秒钟,捞出就可大快朵颐。生蚝吃完,再放入青虾、泥猛鱼。最后放点本地产的地瓜叶,浓浓的海鲜汤配上清爽的地瓜叶,鲜味十足。■



东寨港红树林。海南日报记者 陈元才 摄