

■ 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，对岸就是铺前港，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灭性最严重的地震，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一草地一红树林沼泽区一浅滩的演变过程，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、鲙鱼、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、口虾姑和鲜明鼓虾等。

## 即将消失的古渡口

提到东寨港，不得不提到曲口这个渡口。几百年来，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。

“哒哒哒哒……”一阵马达声，一个小小的柴油机船靠近了码头，船上下来一对老夫妇，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，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