

蔚蓝海岸·行走渔港 | 琼北篇

玉包港

悬崖之下 红色港湾

文/海南日报记者 于伟慧

玉包港,又名玉苞港,位于澄迈县桥头镇北面,距离福山镇约20公里,是一个天然的渔港。玉包港名字由来富有传奇色彩,相传古时玉包港常有海妖为害,兴风作浪,民不聊生,玉帝感于民怨,派玉羊下凡镇妖,临现港上空,突变为巨石降下,镇海成港,从此风平浪静,鱼虾丰登;巨石环抱成港,夜来发光如玉,故名玉包港,又名玉抱港,取玉羊变石环抱成港之意。

玉包港是海南为数不多的位于悬崖之下的港口,乍一看,黑色火山石山崖,新月形港湾,碧蓝的大海,红蓝相间的渔船,恍若一幅油画。

悬崖之下的渔港

据史料记载,玉包港始建于清朝乾隆年间(1757—1795年),由海南各地渔民捕鱼到此聚居成村。该村有符、郑、陈等20个姓氏,最早入村的是符、陈两姓。

起初玉包港居住地是在悬崖下靠近海岸边的,但因为台风和雨季,岩体崩塌,经常砸破居民屋顶,加上海岸侵蚀和冲毁岸沙堤,海岸线向内陆迁移,使村民生命财产遭受巨大的损失,他们逐渐搬迁到地势较高的悬崖上居住。

据当地渔民介绍,原玉包港完全是个自然港湾,属尚未开发的深水港,原港池较为窄小,长一百多米,底宽十几米,只容木机船三四十艘。遇强台风袭击时,船只经常被海浪摧毁。

为适应渔业的发展和确保渔民生命财产的安全,该港分别于1990年、1998年、2005年、2007年,修建、扩建渔港池。扩建后的防浪坝长



玉包港灯塔与山崖。于伟慧 摄

九百多米,底宽二十多米,水深六米,港池能停泊木机渔船五百多艘,池坝坚固,能顶住12级以上的强台风袭击,渔船回港避风能确保安全。

站在码头之上,外侧是宽广的大海,偶见海上有几十口大大的网箱。内侧便是悬崖,海岸坡度很高,陡峭达六七米,底端为黑色的火山岩,岩峭坎陡,状如狗牙,岩石之上有两三米红土覆盖,红土之上,便是木麻黄。

玉包港的船都不算大,三到十吨的船居多。作业方式大部分都是网具捕鱼和钓具捕鱼。渔民们一般不会离玉包港太远,在附近的琼州海峡作业。作业区内的金枪鱼、马友鱼、金鲳鱼、鱿鱼、富贵虾都很有名,但玉包港最为出名的海产,还是港区海域周边产的毛虾,质量名冠琼岛。

渡海作战红色港口

在玉包港的北段,车子顺着相对陡峭的路段开上村庄,沿着一条不算宽阔的水泥路一直前行,就能抵达玉包港登



第一次登陆作战打下了良好的基础。

1950年4月16日,解放海南岛大规模渡海作战正式打响,次日7时,43军两个加强团6968人乘坐200艘帆船,在副军长龙书金等率领下,再次于玉包港一带强行登陆,这次战斗中以木船大败军舰,再次歼敌1000多人,渡海部队在玉包港二次登陆后,随即挺进黄竹、美亭,参加解放海南岛大决战。

玉包港的两次渡海登陆战役在当地党政军民配合下,克敌制胜,为主力部队渡海登陆解放海南岛创造了有利条件。

玉包港的“海鲜盛宴”

玉包港的公期,是当地一年一度的重要特色文化习俗。公期时间是农历七月十四和十五这两天。相传玉包港立港期间,玉包港人与福山镇花场村好友会饮后游玩海边,获一奇木。当晚二人异床同梦,梦见一古代武将,打着“邓”字军旗,斩妖除魔,神勇无比。告知其为南阳人氏,姓邓。二人醒来通说一梦,从此两村平安发达。

玉包港每年公期都会“绑戏”,就是请琼剧戏班晚上唱琼戏,每年的公期当地人都会宴请朋友、同学、亲戚等来到自己家里庆贺。

由于玉包港渔民生活富足,玉包港公期也是桥头镇地区最大型、最热闹的公期之一,当地公期主食一般以军曹鱼、金鲳鱼、螃蟹、虾、海螺、鱿鱼、富贵虾、海蜇等海鲜为主食,肉类、菜类为辅食,因此玉包港公期也被称为“海鲜盛宴”。■

琼北美味马友鱼

文/海南日报记者 于伟慧

在琼北的港口中,无论是东寨港、铺前港、清澜港,还是东水港、马友鱼都是一个珍贵的鱼种。在海南,逢年过节流行给亲戚朋友送海鲜,海鲜品种繁多,但是大部分以送鱼为主,大家熟知的,在万宁一带送马鲛鱼;在儋州一带送红鱼;在乐东地区有人喜欢送麻鱼;而在海口等琼北地区,如果要送亲戚朋友海鱼,马鲛鱼位列第二,送马友鱼才是最珍贵的。

为什么马友鱼被海口人如此看重呢?

马友鱼,海南方言为午鱼(音译),粤语称为马友鱼,正式的学名是:四指马鲅,因其胸鳍位置有四条游离的丝状鳍条而得名。

马友鱼是一种多脂肪的名贵鱼类,但是每年的捕捞量很少,天然野生的数量更少,所以价格很高。

马友鱼喜栖息于沙底海区,有时游入河口或红树林内觅食。每年于5月—6月间向港湾作生殖洄游,生殖后游返外海。马友鱼以无脊椎动物为食,成鱼捕食虾和鱼,小鱼捕食虾和糠虾。

在海口,俗语说“一午、二红衫、三鮓、四嘉鱲”。这里的午鱼,指的就是马友鱼;红衫是指海南的红线鱼;鮓鱼,又名米鱼;嘉鱲学名为真鲷。另有一说“一午、二鲳、三鮓、四马鲛”。不管是哪种说法,都可以发现马友鱼美味排第一。

不仅是在海口,在陵水黎族自治县新村港的疍家人,马友鱼也是逢年过节最好的礼物。

据琼北一带的老渔民讲,马友鱼肉质鲜美,细腻而爽口,脂肪厚度高出一般鱼类甚多,且易烹调,不管是盐烤、清蒸都好料理。

除了新鲜的马友鱼备受欢迎,腌制后的咸马友鱼也属于上等咸鱼。

海南著名厨艺专家曹和标介绍,马友鱼肉质分层,像千层糕一样层叠起来,腌制之后更会一层层分开,所以制作咸鱼的味道也很好,并且马友鱼只有中间一根大骨,处理起来相当方便,制成的咸鱼还可以搭配其他料理食用。

马友鱼属于硬质咸鱼,适合拿来炒豆芽或炒饭。其头部和骨头则可用来煲汤和煮咖喱,据说十分开胃。

潮菜会将马友鱼做成鱼饭,鱼饭就是以鱼当饭。新鲜的鱼摆放整齐用盐水煮熟,一层一层就像是米饭一样,把水淋干后冰冻保存,也就是鱼饭了。

潮州还有“冻鱼”的吃法,吃的时候可以冻吃,也可以再把它煎热或者蒸熟,还可以蘸上潮州特色的豆酱,有种特殊的鲜味。■



玉包港内的网箱。于伟慧 摄