

蔚蓝海岸·行走渔港 | 琼东篇

潭门港： 自古远航耕深海

文\海南日报记者 于伟慧

在海南众多的渔港之中，潭门港是很特别的，之所以说它特别，原因有二：一是因为海南大部分渔港的渔民都是从事近岸捕捞，而潭门港渔民是远航到西沙、南沙；其二，其他地方的渔民都是海上渔民，捕捞作业都是驾驶船只在海上完成，而潭门的渔民自称为“海底的渔民”，他们通过潜水到海底去捕捞各种海产。

七月的潭门渔港，港口内停放了数百艘船只。海浪一波又一波涌上港口防护堤，堤坝外侧，大海汹涌澎湃，堤坝内侧风平浪静。一个百年古港，就像母亲的怀抱，几百年来，迎来送往接泊无数船只。

南海先行开发者

“自大潭过东海，用乾撰驶到十二更，便半转回乾撰巳亥，约有十五更。”在海南渔民手中流传的《更路簿》，开篇为此。

“更路簿”，也称“水路簿”“沙更簿”，是一种航海工具书，记录从潭门港到西沙、南沙的航海路线，类似于今日航海指南或海图一样的文字资料。

文中“自大潭过东海”，就是指船从潭门开往西沙，“东海”是潭门人以前对西沙的称谓，《更路簿》记录了航向和航程，还记录了西沙群岛的多个地名。

据广东省及海南行政区1977年和1982年两次调查，历史上经常前往南沙及西沙群岛进行生产活动的渔民，以海南岛的琼海和文昌两地最多，其次是陵水、万宁、临高和三亚。

琼海在1974年曾做过一次调查，在1824年（清道光时期）以前，该县青葛地区渔民吴坤俊和李泮松等人就已到西沙和南沙海域捕鱼。1871年，潭门上教村渔民何大丰等二十多人到南沙群岛捕捞作业。而据潭门一些老渔民介绍，潭门渔民去西沙南沙捕捞，年份更早于这些年代。潭门镇的老渔民卢裕钦说，他家的祖辈是明朝从福建远航而来，一直从事海上捕捞。

在那个年代，凡前往西沙南沙作业的海南渔船必备两样东西，一是罗盘，二是《更路簿》，《更路簿》上记载着从潭门出发到西沙南沙各主要岛礁的方位和航程。翻开《更路簿》，便可以知道渔船航行的速度和所处的位置。

南海研究专家王业隆接受采访时说：“《更路簿》是由特定的人（海南渔民），用特定的文字（海南方言字）和特殊的方式（文字地图），画出特定的区域（由海南至西沙、南沙各岛礁）的航海图，在世界上难以找到第二种，《更路簿》是海南渔民开发南沙群岛的重要见证。”

关于海南渔民对南沙更早的开发，潭门镇石宛村老渔民麦兴铣收藏的《麦氏家谱》有记载：“四十七世俞文次子声香妣王氏”：“考生，卯辛年十月十九日未时去东海（西沙）卒，咸丰五年四月初五卜葬港门坡与俞昌公同矿。”麦氏一门去南沙，至少已有240年的历史，比本文前面提到的吴坤俊和李泮松还要早得多。

身凭经验闯南海

琼海市的海岸线在东部市县里是最短的，只有40多公里，既比不上文昌270多公里的海岸线，也比不过万宁100多公里的海岸线。在琼海40多公里的海岸线上有青葛港和潭门港两个主要渔港。海南大部分渔港的渔民都从事近岸捕捞，为什么潭门一带的渔民能远到西沙、南沙呢？

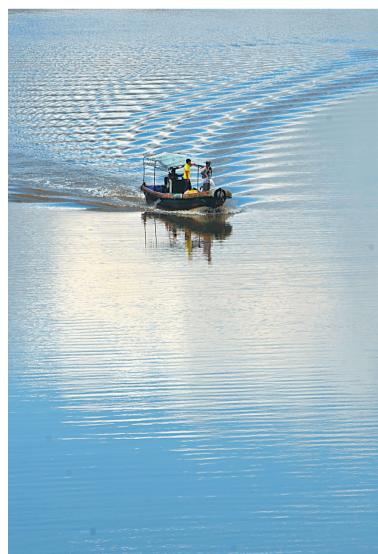
关于这个问题，记者采访多位老渔民和海洋文化研究专家，请他们对此进行了分析。

其一，与海洋位置有关。文昌、万宁、陵水在自己的外海海域都有天然渔场，如文昌的铺前渔场，万宁的大洲岛渔场。此外，文昌有八门湾内海，万宁有小海内海、老爷海内海，陵水则拥有黎安港和新村港两个内海，而琼海，除了在博鳌有万泉河出海口，周边天然渔场不足，又无内海资源，这使得潭门渔民不得不远海捕捞。

其二，与潭门附近海域状况有关。潭门海域是一片天然的珊瑚礁，潭门渔民从小就和这片珊瑚礁打交道，出海、游泳、潜水、摸螺。早年潭门的男孩刚刚学会走路，就开始了海上训练。五六岁的孩子就开始钓“甘龙”（小鱼）；七八岁时开始潜水捕鱼；九岁十岁的时候，便开始出近海了；到十二三岁，便和大人出远海，闯南沙了。

其三，与早期琼海、文昌一带渔民下南洋有关系。在早期，西沙、南沙是海南下南洋的必经海域，琼海、文昌华侨多，闯海人多，路过西沙、南沙，带回来大量的信息传递给潭门周边渔民，不畏艰险的潭门渔民很早以前就不断尝试，为航海积累了丰富的经验。

潭门的老渔民十分认可这种说法，老渔民苏成治说，潭门渔民长期在南海闯荡，他们对海洋、天文、地理和气象知识掌握得十分清楚。洋流、风向是确定抛锚位置的最基本因素，有时风向突变，锚的位置必须改变，否则缆绳绞在一起，休想开船。



潭门港，一艘小渔船正在回港。

特约记者 蒙钟德 摄

过去没有导航，茫茫大海中，寻找岛礁是渔民的必修课。经验丰富的渔民可以根据海鸟早出晚归判别岛礁方位，胆大的渔民常爬到桅杆上远望岛礁，爬上桅杆可以看见15海里以外的灯塔，50海里以外的礁盘。

对于气象的判断，渔民们也有丰富的经验。“夜间星星一闪闪，不是台风就是雨”“要想知道明日天，太阳下海看红云”，渔民们能根据天象变化预测台风。

几百年来，潭门的渔民正是凭着丰富的经验行驶在广阔的南沙海域，“再大的浪，都从潭门渔民的船下过！”这是潭门渔民中广为流传的一句话。

潭门渔民的捕捞绝技

岛上各地渔民“做海”方式不同，灯光捕鱼、手钓、排钓、围捕、拖网，而潭门渔民有自己的捕捞方式——潜水捕捞和行盘。

潭门渔民长期活动在西沙、南沙，捕捞成本特别高，所以他们要捕捞珍贵的海产品，才能保证出海的成本和利益，一般的鱼虾蟹类潭门渔民不捕捞，他们最喜欢捕捞三种是：海参、马蹄螺和珍贵活鱼。

虽然捕捞的特产和方法各有不同，但都是潜水捕捞。潭门渔民从小练就的本领：不带氧气可潜到20米深处呆上三四分钟。

潭门老渔民苏承芬介绍说，在他年轻出海的时代，潜水没有任何防护设施，带着自制的潜水镜，为了能捕捞到海产品，有时甚至能潜到30米深，但潜到海底后上来一定要缓慢，否则强大的气压变化会使肺部出血。

苏承芬说，潭门渔民最喜欢捕捞海参，最贵的是白乳参，干货600多元一斤，比较常见的是梅花参。捕捞一些活鱼要讲究方法，苏眉鱼、乌眉鱼、老虎斑，这些珍贵海鲜价格不菲，潭门渔民要的都是活鱼，因为冰冻海鲜卖不上价，所以渔民在捕捞时特别讲究，有时鱼儿掉了片鳞片，就会影响外观和价格。

潭门渔民潜水捕捞，掌握了各种技巧，俗话说，老虎还有打盹的时候，鱼儿也不例外。天全黑时，一个个行船海上的潭门渔民开始拿着防水手电筒潜入海底，去寻找鱼儿。夜深人静，鱼儿此时也入眠，这时候，只要渔民发现乌眉鱼、苏眉鱼、老虎斑等，便把网兜罩在鱼儿前方，从后面轻轻一推，正在熟睡的鱼儿轻轻一动就会钻到网兜里面，一条活鱼便捕捞到手。

捕捞马蹄螺较简单，潜到海里礁盘周围或海底，拾起来，丢在身后的背篓里就行了。

潭门渔民还有一种捕捞方式，便是“行盘”了。“行盘”就是大海退潮后，在岛屿的附近浅海礁盘上边行走边收获海产品，近似于赶海。

赶上南沙海水退潮的时期，一般是农历初一和十五，渔民不必下深海作业，只须在海水退潮的时候，在浅海的礁盘上很休闲地一边行走一边捕捞，或在岛屿附近浅海中捕捞作业。■



潭门镇草堂村，老船长卢业发保存的更路簿和罗盘。

海南日报记者 宋国强 摄



潭门港渔民在码头装卸渔货。（资料片）

特约记者 蒙钟德 摄

潭门海鲜美名扬

文\海南日报记者 于伟慧

走千年的时光，历经无数次的远航，潭门漁民用渔船标记祖国的领土，而那满载的渔获即是海上人家最大的满足与回报。潭门海鲜好吃，因为它们是真正生长在深海中的美味珍馐。近海的渔船每天都会返航，远海作业的大船几乎一两天就回来一艘，在潭门总是可以挑到最好的鱼虾。除了龙虾、鲍鱼和海参，还有三沙远海的石斑、黑鲷、苏眉、红口螺……可谓集南海海鲜精品之大成。

在潭门的海鲜中，排第一的要属苏眉鱼。许多人第一眼看到苏眉鱼，总忍不住为之惊艳。颜色鲜艳美丽的苏眉鱼不仅是观赏鱼，也是高级食用鱼，苏眉鱼吃起来肉质特别细腻、鲜嫩，深受老饕们喜爱。

苏眉鱼越小肉质就越鲜嫩，一般食用鱼选择1斤-2斤最合适。上等的苏眉鱼，产自西沙、南沙海域，一般都是靠潜水捕捞，数量少、肉质好、难运输，因而价格很贵。

如果在潭门，选择一条苏眉鱼，应该怎样吃？

老渔民告诉我们，苏眉肉质鲜嫩，最适合的做法是清蒸、炖汤、刺身。这几种做法，不仅最大限度保留了深海鱼的鲜美肉质，又能够将营养价值提升到最高。

在潭门海鲜中，要数排港马鲛鱼最为有名，是绝不能错过的海鲜珍品。马鲛鱼肉质鲜美、营养丰富，是优质的海产鱼类。相较于深海马鲛鱼的肉质粗糙，潭门排港马鲛鱼捕捞自万泉河南海入海口咸淡水交界处的天然渔场，独特的生长环境使其背部条纹大，肉质细嫩洁白，腌制、清蒸、油炸、香煎或煲粥汤，都很美味。

南海的红杉鱼是中国数量最多也是质量最好的，而潭门渔民远洋捕获的红杉鱼更是美名远扬。数百年来，潭门人自如地穿行于南海的暗礁、急流和风浪中，一次又一次带回了藏在海底的美味——红杉鱼。潭门红杉鱼拥有漂亮的外表和鲜美柔滑的口感，鳞细刺少，鲜嫩饱满，滋味鲜甜，是高档宴席中的佳肴，多种烹饪方式都可做出诱人美味。■