



万宁港北港。海南日报记者 王凯摄

百年渡口 与百年盐村

文\海南日报记者 于伟慧

在港北港,有一个上百年的渡口,连接着和乐港北与盐墩的码头,两个码头之间的距离约有300米,为方便两地的贸易,自古就有了渡船,成为往返两个码头运送村民及货物的交通工具。这里是港北地区与盐墩村最近的距离,所以,也就成了盐墩村村民进城(港北镇)的必经之地。

渡轮不算很大,人、摩托车和三轮车都可以上得去。渔商渔贩站在渡轮边上表情淡定,孩子们坐在摩托车上嘻嘻地笑,男人们扶着摩托车聊着家常。往返在两个码头之间要调一次头,船尾一人撑杆,掌控着方向。

盐墩村之所以得名,与制盐有关。

都说盐是五味之首,是我们生活中必不可缺的一味调味品。对于吃惯了精制盐的现代人,都觉得古法制的粗海盐是个稀罕物。如今,工业的发展让古法制盐这个行业渐渐没落,煮海制盐也慢慢成为了传说。为了去亲眼见证“煮海成雪”的故事,我们来到了和乐镇盐墩村。

在港北坐上渡船,虽然穿行两个渡口间仅需3分钟,倒也是一场颇为奇妙的体验。

到了盐墩村,花两块钱坐上一辆三轮车,很快就来到了一间盐屋。进门一看,四四方方的灶台上安放着一口方形铁质平底盐锅,有一米多宽,锅沿不高,灶台旁堆满了柴火。正在煮盐的阿婆,今年70多岁了,阿婆一边搅动着卤水一边把控着灶台下的火候。她说,一般情况下两个小时就能把卤水烧开,这样一锅差不多能煮个十斤盐。

阿婆说,煮盐是个力气活,得去大海里挑海水,还得过滤成浓度高的卤水,再放到水桶里沉淀下,最后才用大火来煮盐。这个盐屋靠着小海,之前周围都是盐田。

听村里老人介绍说,这个村子有着600多年的煮海历史,而过去盐墩村村民的生活,也像海水一样苦涩。“没水吃,没路行,没米煮,没柴烧”,这四个没字就是盐墩村的生活写照。那时候,这个岛上不能耕田种地,也不能养蚕织布,所以他们的祖先为了生计,都以煮盐卖盐为生。

蔚蓝海岸·行走渔港 | 琼东篇

港北港：日落耕海清晨归

文\海南日报记者 于伟慧

编者按

万宁物产丰富,尤以海鲜出名,这得益于它有100多公里的海岸线。海对它的子民总是不吝馈赠,港北港和乌场港两个渔港就像万宁人向大海伸出的两个手掌,各种鱼获从这里源源不断地送上岸。本期“蔚蓝海岸·行走渔港琼东篇”带您走进万宁,看渔民们依靠着渔港世代代耕海牧渔,诉说人与海的故事。



一艘小船在港北港作业。海南日报记者 于伟慧 摄



盐墩码头的轮渡。海南日报记者 于伟慧 摄

海南的四大名菜,文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹,其中和乐蟹为四大名菜的唯一海鲜,其主要产地就是港北港附近。港北港,被万宁人民誉为母亲港,万宁的海鲜一半以上出自港北港。

港北小海旁的牧场

在非禁渔期,清晨,万宁和乐镇港北港码头总是一片繁忙,大小渔船穿梭往返在海面上,场面甚是壮观。

渔民们满载着大海的馈赠而归,每个人脸上都有着略显疲惫的兴奋,岸上的人早已准备好冰和水箱,把船上的各类海鲜卸下来,有人忙着打包、有人忙着挑选、有人忙着讨价还价、有人忙着上秤……一片繁华的渔市每天都在港北港口日复一日地上演,每天都有新鲜的海鲜从港北港出发,运送到全国各地。

港北港村委员会主任卓林冬向记者介绍,港北港的海产非常丰富,海产品肉质嫩滑,口味鲜美,其中,巴浪鱼是盛夏季节的特产,主要销往广东和上海等地。“港北港是海南著名的渔港,它与远洋渔港潭门港不同,这里的渔家主要从事近海捕捞作业。”卓林冬说。

港北小海是中国最大的潟湖内海,面积近50平方公里,海产丰富,被誉为“鱼米之乡”,“海南四大名菜”的和乐蟹、“万宁四珍”中的港北对虾、后安鲷鱼和马鲛鱼均产于此。据介绍,港北港的渔民们至今仍然保留着老一辈的捕捞方式,傍晚出海,清晨归来。

港北港也是海南观察和体验渔民耕海牧渔最好的地方。这是由港北港的构成和位置决定的。港北港在海南东部海岸的正东面,渔港由外海和内海组成,从内海到外海,仅有一个小小的出海口。更神奇的是,出海口边上有一个小岛和一个大岛,大岛与小岛之间又有一个小小的通道,出海和归港的渔船有许多都要经过

这条水道,早晚渔船穿梭这里一片繁忙。外面的小岛叫外峙,里面的小岛当然就是内峙了。外峙岛是海鸟栖息的好地方,有成群的海鸟在岛上栖息。

海鲜的味美与港北地区的海水相关,因为这里是淡水和咸水交融的地方,退潮的时候淡水冲向港口处把咸水冲淡,海底有大量的海菜、海藻、海带等,使得这一区域成为鱼虾生长的最佳环境。

丰富多样的捕捞方式

在港北港沿岸周边,分布着十几个渔村,他们虽然隶属万宁市不同的乡镇,但是共同耕作着这片海域。

在全省众多的渔港之中,港北港的船只型号最为丰富多样,有上百吨的大船,有十几吨的中型船,有几吨的小渔船,还有不足一吨的微型船,之所以型号如此多样,一是与港北周边海域环境有关,另外与港北渔民作业特点有关。

港北的渔民,既有从事灯光捕鱼的,也有从事围网捕鱼的,还有从事海钓的,也有从事网箱养殖的。丰富多样的作业特点,决定了当地渔民拥有不同型号的船只。

港北港,有一个区域为深水良港,所以几百吨的大船也能停

靠,但是这些几乎都是从事远海捕捞的港北地区以外的渔船,暂时的停靠只是为了方便补给。几十吨的灯光渔船和围网渔船是港北渔民的主力船只,每逢捕鱼季节,港北港便是一片繁忙,日落时分出海,迎着朝霞归港,渔民、渔婆、渔商、渔贩纷纷聚集在码头,争抢最为鲜美的海鲜,鱿鱼、墨鱼、对虾、马鲛、金枪、石斑、鲷鱼,这都是他们的最爱。

与这些大船形成鲜明对比的就是微型渔船,所以说它是微型渔船,是因为它比独木舟大不了多少,静静地停在港口,许多人都不知道这种小船的用途。

今年62岁的和乐渔民陈玉川是一艘小船的船主,他每天独自驾驶着自己的小船游走在港内外,海钓是这个小船船主的拿手绝活,钓金枪,钓海甘鱼,但是他最喜欢的是马鲛鱼。每逢春节前夕,万宁港北的马鲛供不应求,因为万宁人有过年送马鲛、吃马鲛的习俗,所以每到这个时候,是陈玉川最忙碌,也是收入最多的时候。多年的海钓作业让他对港北周边一带的海域了如指掌,好技术、好运气、好天气,三合一,使他每天都能钓上两三条马鲛鱼,春节前港北的马鲛鱼,每斤都能卖到两百元钱,出海一天,老陈便会有两三千元的收入。



制图/张昕