



莺歌海盐场。  
海南日报记者 张茂 摄

■ 蔚蓝海岸·行走渔港 琼南篇

盐场之滨  
渔耕日落  
莺歌海渔港·

文海南日报记者 于伟慧

百年港湾变渔港

走进莺歌海小镇，空气里都是海的味道。街道两旁是老式骑楼，零星地散落在三四层的楼房之中，嗅着海的气息，便可以直达港边码头。

老渔民林先安在港边修复着自家的渔网，见到记者过来，便递过来一个泡沫垫子，坐在码头上开始讲述莺歌海渔民的老故事。

故事首先从莺歌海的名字开始：莺歌海湾的得名有多个古老传说，但都大同小异。其中一个传说是，在这片海湾上有一大片沙墩，生长着酸豆树、鸡啄树、野波萝、龙骨树等树种和丰富的水草。因草木茂盛、翠绿葱青，吸引着一种叫“莺歌”的海鸟成群结队常年在这里栖息，故得“莺歌海”这美妙的名字。

莺歌海渔港的历史，则可以通过一些文字记载查到：莺歌海渔港，已经有300多年的历史。自宋末期，几十万闽南的莆田人为了逃避战乱，一直往南迁徙，几经辗转，从雷州半岛横渡琼州海峡登陆琼山，再从琼山迁徙到莺歌海。

先民们大约在清代到了莺歌海，便在海边一隅定居下来，靠捕鱼为生。当年的莺歌海没有渔港，只是一个小小的

港湾，供渔民上下驳船，这样一直延续了300多年，直到2017年，莺歌海渔港及码头配套设施的建成才结束了莺歌海港湾驳船的历史，如今新的渔港，可以停泊600艘渔船。

在新渔港没有建成之前，莺歌海渔民的渔船一直停在当年的港湾里。据林先安介绍，莺歌海地貌独特，海水涨退、流水急，经常风大浪涌，渔船在这种环境中停靠，船与船被风浪吹打，经常互相碰撞，所以造船用的板料都比较厚实，船就加重吃水位深。

捕鱼回来，潮水一退，因船位吃水深，不能靠近岸，鱼与网具需要人力搬运非常艰苦，智慧的莺歌海渔民，想出一个减轻人力的运输工具——牛车海运，据了解，国内海上用牛车运输，唯独莺歌海。

有闻名全国的落日美景、又有独特的牛车海上运输，如今莺歌海每年吸引全国各地游客及摄影爱好者前来采风。

渔港之外皆风景

在莺歌海渔港的外侧，是一条带状礁石，当地人称为亲水礁岩。它北起于莺歌海村海滩的“门子嘴”，向东南方向延伸直至新村社区，全长约有6公里。由于亲水礁岩的存在，有效地抵挡了狂风暴雨和滔天巨浪对海滩的侵蚀，才使得在300多年前，莺歌海渔民先民到此渔猎定居。

据清光绪二十六年《崖州志》记载：“莺歌海湾，城西一百四十里，湾之上游，海滨有片石，长二十丈，宽丈余。上有石床，方八尺。床前列三石，形如礁，水注常满，俗称为‘酒杯石’。”

退潮时分，行走在海边，绵延的礁岩沿岸分布，礁石面上青苔及红棕色海草映照着渔港。礁岩上覆盖着海蛎紫



莺歌海的得名有很多传说。  
于伟慧 摄

白斑驳的外壳，自然形成的石窝蓄满海水，清澈见底，可见其间生长的鹿角海花、太阳海葵和青色的石蟹及小鱼小虾，犹如一个袖珍的海底世界，让人目不暇接。

酒杯石的北面有一个长8米、宽6米、深0.6米的礁落（石坑）。传说在清宣统年间，有一条大鲨鱼潮涨时在此片礁面上穿游，当它发现这个石坑后非常喜欢，直到退潮后大鲨鱼还恋恋不舍地横卧在这个礁落中摇头摆尾，后来当地人称这个礁落为“鲨鱼落”。莺歌海海湾还有一段特殊的亲水礁岩，它是锦绣龙虾群生活栖息的地方，莺歌海渔民称之为“龙虾盘石”。

莺歌海渔港南侧海岸，有一片长15公里，宽200米—500米不等的天然沙滩，沙滩平缓绵延，形成了一道美丽的沙堤。莺歌海沙滩沙质洁白细软，颗颗沙粒仿佛都是自然界经过千万年岁月精筛选出来的。

独特的渔耕文化

《莺歌海志》主编陈明发多年来一直对莺歌海渔民文化有着深入的研究。陈明发介绍：莺歌海渔民从大海的浪涛中走来，在大海的浪尖上摔打，磨练出一种粗犷性格。长期与大海相处的日子里，莺歌

海渔民不但掌握捕鱼和航海的技术，与此同时也形成了许许多多与“渔”有关的生活习俗，并不断丰富和发展，使之成为独特的渔耕文化。

莺歌海的渔耕文化包含着莺歌海人在渔业生产中独创出来的渔具渔法，有在神奇耕作技巧中总结出来的潮汐流水表、海底打桩、海底割根等方法，还有在贸易经商中绘制出来的海上丝绸之路图、水程志录。他们还有在渔事礼仪中推崇的祭船、喊彩、祀海神、谢妈祖的活动等等。

海鲜美食是莺歌海人原汁原味的祖宗菜肴，特别是渔船上活水煮活鱼更加可口滋补，当地一直流传着一句谚言“长白山的人参汤不如莺歌海的鲜鱼汤”。莺歌海人粗犷、豪放、好客，无论是重大节日，还是婚寿喜庆，均要设宴款待亲朋好友，主菜当然是海鲜。莺歌海的海鲜美食文化有悠久的历史，海鲜制作技术也十分高超，至今还保留着一些传统做法。酸豆酱闷龙舌鱼、白切大对虾、酥炸白鲳鱼、红鱼粽和酸瓜仔煮西刀鱼鱼汤，都是当地海鲜最为地道的做法。

而在莺歌海渔港外侧，便是莺歌海盐场，用本地人的话说，莺歌海的盐是甜的，所以当地晾晒的咸鱼干，还有盐焗海鱼都是不可多得的美食。■



制图/许丽