



↑一位游客爬上莺歌海的盐山拍照留念。

↓金色晚霞映照在莺歌海盐场盐田上。

莺歌海,饶有诗意的名字,让人不禁产生奇妙的联想。而提起莺歌海盐场,依稀记得小学语文课本上的描述,这里是中国三大盐场之一,眼前不觉浮现盐场工人在南方“雪山”劳作的场景。近日,海南日报记者驱车前往乐东黎族自治县莺歌海镇,一探盐场的滨秀美风光。

莺歌海盐场位于乐东西南部的海滨,背山面海。据《莺歌海盐场场志》记载,莺歌海盐场场区原是一片海滩,远古时期的海岸线位于尖峰岭山麓之下,历经相当年代的地质变迁,物换星移,才逐渐演变成如今一马平川的开阔滩涂。走进千亩盐田,目之所及尽是平缓绵延之景。

从在一片沼泽地上开建盐场,到最高年产30万吨盐,莺歌海盐场曾经历过一段轰轰烈烈的开发历史。半个多世纪过去了,岁月沧桑,而铁轨、仓库、站台仍在这片盐田之上,默默地诉说着盐场跌宕沉浮的岁月。在当地人的带领下,我们开始领略诗人郭沫若笔下“烧干海水变银山”之地。



莺歌海盐场道路两边的夹竹桃。



莺歌海盐场发电厂内绿树成荫。

渔声雪影莺歌海

文海南日报记者 徐慧玲 图海南日报记者 苏晓杰

从西线高速路黄流路口下,沿着县道往南走,一路清风相伴,绿植成片。虽已入冬,琼岛却依然满眼苍翠。远处的山连绵起伏,山顶在云雾间若隐若现。行车约20分钟,到了三曲沟水库附近,眼前顿然开阔。一眼望去,水库周围的山拔地而起,蔚为壮观,山上的树木郁郁葱葱,三曲沟水库好似镶嵌在山海间的绿宝石。

过了三曲沟水库,再行车约半个小时,就到了莺歌海小镇,空气里满是大海的味道。车继续前行,道路边上标志性的莺歌海盐场大门出现在眼前。

盐场里的旧时光

进入盐场大门,左前方的铁轨吸引了海南日报记者的目光。这是一条光荣“退休”的火车轨道,莺歌海盐场职工钟烈刚介绍,以前盐场专门用轨道车(火车)拉盐,每到旱季职工用水困难,这条轨道还用来运输淡水。

钟烈刚出生于1963年,在他的记忆中,莺歌海盐场里的老铁轨和平板车不仅是运盐的交通工具,还承载着多数盐场第二代子弟的欢乐时光。“大人们把晒好的盐装袋,一担一担地挑到站台前装车。装满盐的火车沿着长长的铁轨蜿蜒前行,驶向远方,小孩跟在火车后面奔跑追赶,一路欢声笑语。”钟烈刚回忆道。

沿着旧铁轨在盐场中穿行,像是搭乘上“时光穿梭机”,一路感受时光里的盐场旧事。

盐场里的居民老房子大多建于上个世纪六七十年代,泛黄的墙面不知被粉刷了多少回,曾经印在墙上的图案和标语早已看不清,虽然模糊了当年的印迹,却也悄无声息地传递着岁月气息。

盐场里颇具年代感的建筑,发电厂倒是具有代表性。陈旧的铁栏栅大门和围墙似乎将发电厂与外面阻隔开来,左手边的门岗室已人去房空。推开大门,一眼望去,高大的树遮住了蔚蓝的天,宽阔的大道被飘落的叶子铺垫了一层又一层。顺着大道朝里走,便可寻到发电厂房。

在电厂上班的职工黄春芝告诉海南日报记者,盐场进入正常生产后不久,开始建设发电厂,发电厂也有近60年“高龄”了。

如今厂房内存放着的几台发电机器被油烟熏黑了不少,这些机器也早已“退休”,但机油味并未散去。有趣的是,搭建在厂房里的一块木板上,“运行执勤情况表”几个红色字样清晰可见,这画面像极了上个世纪电影里的场景。

大自然的鬼斧神工,让依山傍海的莺歌海盐场成为晒盐宝地。在莺歌海之滨,南面有十几公里长的天然大沙堤,沙滩平缓绵延,形成一道既可以防汛又可防浪的沙坝。北面的尖峰岭和连绵群山,像是矗立在陆地上的天然屏障,可挡住来自东北方的狂风暴雨。因此,莺歌海盐场一年中大多晴空万里,太阳持续地向地面喷洒光热,生产盐业的条件尤为优越。

正如当地老百姓所描述的,莺歌海盐场所在之地:一半是海水,一半是火焰。用莺歌海盐场老盐工的话说,这样的条件,不用来生产盐,岂不白白浪费了?

莺歌海的盐田纵横有序,既可远观亦可近看。要说远观莺歌海盐场的绝佳之地,莫过于盐场附近的金鸡岭。据当地人介绍,金鸡岭的海拔不足百米,但在开阔平坦的盐田中,却有金鸡独立的姿态。

登上金鸡岭山顶俯瞰盐场,放眼望去,盐田盐山井然有序,纳水盐池层层递进,周边植被郁郁葱葱。青山、碧水、白盐浑然一体,色彩柔和且分明,这幅绝美的自然画卷,令人赏心悦目。

顺着当年用来运盐的铁轨,便可来到盐田盐山领略琼岛别致“雪”景。铁轨将盐山与盐田分割开来,一边是整齐划一的盐田,另一边则是一座座壮美的“雪山”。白花花、亮晶晶的海盐便是盐山的底色。格状盐田里铺满了浅水,碧蓝的天空把盐田映成一面“天空之境”,片片云朵飘在空中也浮在水里,构成一幅灵动的画面。

兴趣所致,再往前流连于盐山之间,猛然抬头,只见太阳已渐渐西坠,落日的余晖洒落在盐田盐山里,拉长了还在劳作的盐工的身影。再低头,盐田里的云朵已不见踪影,取而代之的是斜挂天际的夕阳。“小时候我们常常在盐山游荡,玩耍,这里是我们的童年乐园。”钟烈刚说。

由于常年在烈日之下晒盐,盐工们的皮肤黝黑,身健体壮。为了防止盐的侵蚀,这里的仓库一律采用坚硬的石料。盐场边上,有几处废弃的盐仓,历经风吹日晒依旧屹立不倒,沧桑中更显力度。据盐场职工透露,这里计划做成展馆,将艰难岁月里的制盐史以多种形式展现出来。

与莺歌海盐场紧紧相连的莺歌海湾,也是欣赏日落景观的好去处。当地渔民说,不少来过莺歌海湾的人都认为,这里是“中国能看到最美丽的晚霞、最壮观落日的地方”。


恰逢开渔期,日落时分的莺歌海渔港是一片繁忙之景。关于莺歌海渔港的历史,有文字记载:莺歌海渔港,已经有300多年的历史。自宋朝末期,几十万闽南的莆田人为了逃避战乱而往南迁徙,几经辗转,大约在清代才迁徙到莺歌海。

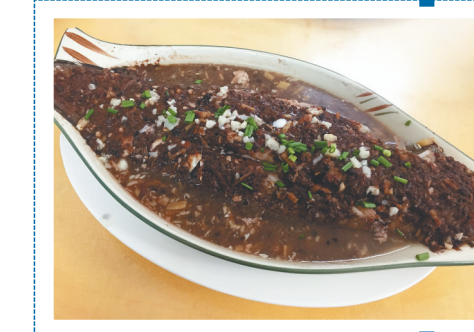
莺歌海镇文史专家陈明发多年来致力于研究莺歌海的渔民文化。据陈明发介绍,早期的莺歌海并没有渔港,仅是一个小港湾,供渔民上下驳船。有史书记载,当年这里的台风活动频繁,海滩边上没有树林遮挡,每逢刮风时节,都会有海水肆虐、浪涛轰鸣等现象。莺歌海渔民先辈在大海的浪涛中摸爬滚打,磨练出一种粗犷性格,也产生了许多与“渔”有关的生活习俗,经过传承与发展,形成当地独特的渔耕文化。

在夕阳已去、皎月方来之际,我们回到莺歌海小镇上。小镇的生活节奏很慢,晚饭过后,人们习惯了到街上走一走。

莺歌海镇上的居民对庭院似乎情有独钟,很多人家里都建有庭院。他们在庭院里种上一些藤蔓植物,摆上几盆盆栽,通常还放着几张藤编躺椅,聚三五好友,斟一壶清茶,躺下谈天说地,很是惬意。

夜晚的小镇也开始繁忙起来,莺歌海镇海滨街的几家饭店很是热闹。客人们坐在露天的排挡上,大口大口地吃着新鲜的海鲜,在阵阵海风中,人们不觉裹紧衣服,但迟迟不愿离去,许是莺歌海的美食太诱人了把。

夜幕垂垂下来之时,莺歌海渔港的大小船上都亮起了灯火,点缀着黑暗的大海,远远望去,像是一片朦胧的烟霭。透过烟霭,白天盐工在劳作时唱起的那首献给莺歌海人的歌,仿佛在我们的耳边回荡:“我爱莺歌海,盐田如雪白,清清的流水飘着红云彩;草是我们除,路是我们开,汗珠结成满地银,枪不离手志不改……”



扁豆酱焖鱼。



咸淡水罗非鱼。



莺歌海盐场已经废弃的铁路。

寻味舌尖上的莺歌海

文海南日报记者 徐慧玲

不论依山或是傍海,不同的地理环境孕育了千姿百态的饮食风味。在海南,海鲜是不可或缺的美味,而各个市县的海味又不尽相同。

东经108.73度,北纬18.51度,莺歌海,面朝蔚蔚浩海,北依尖峰岭,群山连绵,山风与海风在此相遇相糅,孕育出了独特的美食风味。

靠海吃海的莺歌海人,领略过波涛汹涌的浪,也享受着最美的海鲜。当地年逾八旬的老人廖国彪告诉海南日报记者,莺歌海一直流传着这样一句话“长白山的人参汤不如莺歌海的鲜鱼汤”。在莺歌海,海鲜制作的方式也颇有讲究,不论是清蒸、油炸还是炖煮,都能将海味发挥到极致。

傍晚时分,在莺歌海镇海滨街的一家饭店里,人声鼎沸,海味飘香。入座不一会,一盘油炸罗非鱼便端了上来。刚要下筷,就被同行好友制止,如此美食佳肴,应让相机“先吃”。既是采用油炸的做法,趁热而食,口感最佳。裹着些许面粉的罗非鱼经过油锅的“洗礼”,表面已变得焦黄酥脆,一口下去,外酥里嫩,鱼肉绵密浓香,美味诱人。

据当地人介绍,咸淡水罗非鱼既可算是海鲜又可算河鲜,由于生长在河流入海口,既能适应淡水,在咸水中生命力也极强。而当地人似乎更加偏爱咸水罗非鱼,咸水罗非鱼无土腥味,肉质鲜嫩可口。

莺歌海盐场员工黄春芝出生于上世纪六十年代。在那个物质相对匮乏的年代,传统清蒸做法的咸淡水罗非鱼是她记忆中的绝佳美食。无需添加过多的佐料,水、鱼、莺歌海的盐与火之间的相逢,将鱼的鲜美最大程度保留下来,这便是记忆中的美味。

夜色渐浓,滨海街饭店的食客也渐渐多了起来。对于劳碌了一整天的莺歌海人来说,一碗热气腾腾的酸豆酱鱼汤就是最好的开胃菜肴。

在莺歌海镇一带,酸豆树随处可见。酸豆树亦是黄春芝孩提时期的最佳“玩伴”,“一放学,大人还在盐地里干得热火朝天,孩子们便三五成群到山间寻找繁茂无比的酸豆树,爬树、捉迷藏、打酸豆,开心极了。”黄春芝说。酸豆树的果实是酸甜的水果,酸豆树上结出的豆荚酿制而成的酱还可作为上乘的佐料。

在烹制鱼汤时,洒上几勺酸豆酱作为调味料,就是最好的增味品。经过小火慢炖,酸豆酱慢慢散开,甘酸的酸豆酱与鲜美的鱼汤交融、碰撞,空气中弥漫着美味交织的气息。喝上一碗酸豆酱鱼汤,开胃爽口,妙不可言。在当地,由酸豆制成的饮品也颇受欢迎。

当下时节,虾和螃蟹尤为鲜美。丰富海产是莺歌海最得天独厚的自然馈赠,莺歌海人吃虾和螃蟹,简单且豪放。新鲜的食材,用最简单的蒸煮方式,再蘸上秘制的酱料,食客唇齿之间余味留香,欲罢不能。

酒足饭后,一阵凉爽微风徐徐吹来,望着远处星星点点的炊烟渔火,人们享受着这难得的惬意时光。

经过几十年的开发建设,如今的莺歌海,像是铺展在山海之间的绝美画卷,而山海依旧,风味不改。