

海南岛西至——东方鱼鳞洲海岸的落日景观。

6499的建设型蒸汽机车。  
海南铁路博物馆一台车号为

烟火流年



今日八所港。

# 因港而兴 古镇八所

文化中国行

八所镇依海而建，今为东方市人民政府所在地。它是一座年轻而又古老的滨海小镇。说它年轻，是因为建设时间比较短。说它古老，是因为“八所”这个地名年代久远。

当下的八所，经过多年的建设，已发生了翻天覆地的变化，古老与现代曲目的交替上演，勾勒出这个滨海小镇的古韵新风。

## “八所”之名 源于明代“卫所制”

一缕晨光掠过东侧的楼房抛洒而下，位于东方市八所镇的海南铁路博物馆二号展馆前，一台车号为6499的建设型蒸汽机车格外醒目。该车1986年由山西大同机车厂制造，1996年配属原海南铁路总公司，担负石碌至三亚客货车的牵引任务。由于长期受风吹日晒雨淋，车上的油漆已经斑驳褪色。不远处，八所港内，大型龙门吊正在挥舞长臂装卸货物，偶尔还传来万吨巨轮的汽笛声。驻足其间，古镇八所的点点滴滴渐渐在脑海中浮现。

《东方县志》记载：“1958年12月，东方（小）县、昌感县、白沙县三县合并为东方县，县人民政府驻地设在叉河。1959年9月，东方县人民政府驻地迁至八所。1961年5月，东方县分置东方、昌江、白沙三县，东方县人民政府驻地仍在八所。”从此，八所镇城区才开始规划建设。

“八所”这个地名年代久远。历史上是先有八所村，然后才有八所镇的。海南的史学界普遍认为，海南的“所”诞生于明代，是当时“卫所制”的产物。2020年出版的《东方市志》也有相关的记载：“八所村，原名石栏村。明洪武十四年（1381年），海南卫昌化守御千户所设立后，在感恩县（今东方市）设置三百户所、八百户所、十百户所。八百户所与石栏村相邻，后统称八所。”由此可以看出，“八所”这一地名，与明代军事的卫所制度有直接关系。

八所镇虽然年轻，但却流淌着悠悠古韵。起源于古代戍边将士的军话民歌，至今仍在讲军话族群中传唱不衰，并保留了其原有的古朴之风。自古以来，许多操军话的人群正是听着它悠扬的曲调长大的。

在八所镇十所村，马伏波古井历经岁月的洗礼仍保存完好。1962年2月8日，郭沫若和田汉慕名来此考古。郭沫若还题诗《十所村马伏波井》。1984年4月，考古人员在该村挖掘出土了国家级文物——唐代的青釉褐彩双联罐。所有这些，都折射出八所历史的厚重。

## 市井街巷 留存儿时记忆

在八所镇城区，有一条主干道叫解放路，它向海边延伸，是八所城区最早的市政道路，于1960年代初规划建设，长约2公里，红线宽度为50米，规划初期建设的是一条砂土路。那时候，八所滩一片荒凉，道路两边几乎都是茅草房。

直到1970年代初，解放路才开始进行水泥道硬化，从两车道到四车道，再到现在的六车道，几经扩建和改造，道路越修越宽，路旁的楼房也逐渐多了起来。从那个年代走过来的八所人，都对解放路有着很深的情结。每每说起这条路，老百姓都会竖起大拇指。

解放路是八所最热闹街道，从街头到街尾，百货商场、农贸市场、邮电局、新华书店、电影院、图书馆、饭店、旅馆、学校、汽车站等应有尽有，当时生活在八所的人们购物娱乐等都与解放路有着千丝万缕的联系。

孩童时代，好玩的天性让我的足迹遍布整个镇墟。白天，一有机会，我就会缠着父亲带我到街上买吃的。从第一农贸市场到八所电影院的街边有许多小吃摊，那里的虾饼、白粿、椰子粿、煎堆（麻团）等特色小吃很受欢迎。

夜晚，凭栏远眺，总会着迷于鱼鳞洲山顶上的航标灯，沉醉于舟楫往来、海鸥翔空的滨海风光。

周末，经常邀约同学，一起骑自行车，沿着坑坑洼洼的砂土路，穿过一片仙人掌，来到鱼鳞洲海岸玩耍。我们登山看海，站在海边的礁石上，任凭浪花飞溅到身上，享受刺激与清凉；在洁白的沙滩上追逐嬉戏，捡拾贝壳。累了，就到沙滩边摘成熟的仙人掌果实享用。鱼鳞洲海湾，留下了不少八所人儿时的美好回忆。

八所人尤其爱吃腌制的海鱼。每年渔季，在八所渔港周边，随处可见晾晒在房顶上、院子里或道路边的鱼干。除此之外，他们还喜欢把刚捕捞上岸的鱼腌制成一种俗称“鱼粽”的酶香鱼。每到饭点，没有鱼干或“鱼粽”下饭，他们总觉得胃口不开，食欲大打折扣。早年在八所渔港一家鱼干店采访时，祖籍江西的店主曹女士说，从老家嫁过来后，她也渐渐喜欢上了这里的鱼干，自己平时遇到好的鱼货都舍不得销售，总要留下来和家人慢慢享用。

八所人热情大方、开放包容的性格与生俱来。从古代的驻军，到现当代的产业工人，以及如今的“候鸟”人群，他们一直敞开怀抱，接纳来自天南海北的人们，和睦相处。

## 港通四海 流淌古韵新风

1998年的某一天早上，海南一位资深媒体人站在一家酒店阳台上，面朝大海感慨道，昨天下午从宽阔的九龙大道（今东方大道）经过时，就觉得八所不像是一个小城镇。晚上听了火车的轰鸣声和轮船的汽笛声后，他更感觉到，八所具有大城市的特质，发展前景一定很好。

正如他所说，港口和铁路是八所乃至东方市发展的优势所在。

八所港和石碌至八所铁路均建于1940年代，是日军侵占海南岛后，为了掠夺石碌铁矿和海南优质的木材资源而强征大量劳工所建。1942年3月，约52公里长的石八线完成铺轨，成为海南的第一条铁路干线。3月23日，由石碌开出的第一列运矿车抵达八所港。1945年日本投降后，八所港和石八铁路长时间处于瘫痪状态。

中华人民共和国成立后，海南铁路逐步发展。1957年4月，停滞多年的石八线修复通车。1986年，岭头至八所铁道线建成通车。自此，从石碌至三亚，途经东方、乐东，营运干线长达214公里的海南西环铁路全线贯通。

与此同时，八所港也得到了升级改造，重新投入使用，服务于地方经济发展。1950年代初期，八所港因货物吞吐量较大而成为全国八大深水港口之一。作为国家一类开放口岸，八所港目前已与全国沿海各港、全球20多个国家和地区通航贸易往来，是环北部湾经济圈主要的贸易港口。

得益于港口和铁路的交通运输优势，东方八所这片热土受到了众多企业的青睐，多个大项目先后落户八所。最具标志性的是1994年12月28日，年产52万吨大颗粒尿素的富岛化工天然气化肥项目，在八所海滨正式开工建设。1996年10月28日，经过22个月的日夜奋战，这座我国第一套天然气大颗粒尿素装置建成投产，成为了海南工业发展史上的一个重要里程碑，标志着海南现代化大工业建设正式起步。

许多生于斯、长于斯的八所人，做梦都想不到，在这么短的时间内，昔日荒凉沙滩会变成塔罐林立、管道纵横的大型化工厂。2003年，三则振奋人心的消息伴着浪涛声从八所海滨飞出：11月18日，东方1-1气田投产；我国单套最大尿素生产装置富岛二期工程投产；年产60万吨、当时全国最大的甲醇项目同时开工，一座规模空前的化工城逐步崛起……

如今，东方化工城已更名为东方临港产业园。经过30年的发展，已有30多家企业进驻，2023年实现营业收入294亿元，同比增长15.1%，撑起了东方经济发展的半壁江山。

在大工业项目的带动下，八所港转型升级迈入新步伐，2023年货物吞吐量1691.64万吨，排名全省第三；东方机场前期工作取得新进展，已完成机场选址等工作。

当下的八所，经过多年的建设，已发生了翻天覆地的变化，城市道路纵横交错，路网结构日趋完善，高楼大厦鳞次栉比，城市品位不断提升，一座现代化海南岛西南部中心城市雏形初现。万达广场、东方大剧院等商业综合体和文化设施已成为八所的新地标。东方大剧院经常有文艺节目演出，古老与现代曲目的交替上演，勾勒出这个滨海小镇的古韵新风。

## 东方拥有多种语言和方言 方言珠玑地 民艺奇葩多

■ 卞玉珏

东方是海南省一个多民族聚居的县级市，据统计，截至2023年12月，全市常住人口46.02万人。境内方言五花八门，有海南话、黎话、军话、村话（也称哥隆话）、苗话、付马话、那斗话、白话等多种语言和方言，其中海南话、黎话、军话、村话是东方市的四大方言，使用人口45万多。

海南话属闽南方言系统，东方境内的新龙镇、感城镇、板桥镇的汉族村庄以及八所镇城区、墩头、港门、新街、新北、伴圆海等社区、村庄和四更镇的四更、四南、四中、四北、四必、四而等村庄主要讲海南话，人口约11万。

东方境内的黎话主要分为美孚方言、杞方言和哈方言，人口分布于东河镇、大田镇、天安乡、江边乡以及感城镇、板桥镇的黎族村庄，人口约10万。

军话属汉语北方方言系统。东方讲军话的村庄有八所镇的八所、十所、居龙、蒲草、大占坡、福耀、皇宁、小岭、罗带、那悦、大坡田、上红兴、下红兴、上名山、下名山、青山以及三家镇的永安、岭村、官田、老乡等村庄，人口约12万。

村话，又称哥隆话，主要分布于东方市北部四更镇、三家镇的大部分村庄及八所镇的部分村庄，人口约12万。

由于方言种类较多，东方操不同方言的人群在互相交流时，主要讲普通话或海南话。

繁杂的方言共存现象，衍生出了东方丰富多彩的地方民歌，成为了当地民间文艺的重要组成部分。目前，还在民间传唱的古老民歌有黎族民歌、苗族民歌、军话民歌、村话民歌和置家民歌等，它们都被列入了省级或市级非物质文化遗产保护项目，得到了很好的传承和传扬。

2023年11月，东方黎族美孚方言民歌“欧欧调”传承人符花金受到中央电视台邀请，参加了第八期《原声天籁——中国民歌盛典》录制，现场演唱了黎族民歌“欧欧调”，节目一经播出，反响极大。

1958年，东方军话民歌歌手王正周、唐黑妹曾赴广东人民广播电台录制民歌。2010年，在国务院新闻办和中央外宣办联合摄制的海南民歌专辑《椰风海韵》中，军话民歌与黎族民歌、儋州调声、临高哩哩美一起，于当年11月向世界五大洲传播，使得军话民歌享誉海内外。



东方黎族民歌“欧欧调”传承人符花金。 海南日报全媒体记者 张茂 摄

东方可谓美食的天堂，有四更烤乳猪、南港羊、鲨鱼焖酸瓜、白粿和虾饼等，举不胜举，且多数都能在八所城区品尝得到。

## 不胜枚举 东方美食

■ 卞玉珏

四更乳猪历史悠久，至今已有300余年历史，因产地在四更镇而得名，体小腰直、皮薄肉瘦是其特点。养到20多天出栏，重量为8斤左右。四更烤乳猪的制作方法非常讲究，首先用葱蒜、生姜、南乳、老抽、陈酒等配料将处理干净的乳猪腌制数小时，然后架到炭火上炙烤30分钟左右，期间不断翻动，涂抹酱料，让其受热均匀，外皮光亮。一直烤到乳猪表皮呈焦红色，至猪身焙干，色香味俱全的乳猪就算烤好了，此时重量一般为四斤左右。刚烤熟的乳猪香味四溢，夹一块入口，轻轻一嚼，只觉皮脆、肉嫩、骨酥、吃下后满口余香。

南港羊因生长于板桥镇南港村而得名。南港村西临大海，羊群均放养于海边的乔木和灌木丛中，主要食用树叶和杂草。由于这些食料含有盐分，长期食用，造就了肉质咸中带甜，口感独特，味道鲜美的南港羊。南港羊味道最佳的是还在吃奶的小羊羔，当热乎乎的白切乳羊端上餐桌时，鲜美的味道顿时扑鼻而入，夹一块入口，外皮细嫩且有黏性，再一咀嚼，只觉肉质香甜鲜美，唇齿留香。南港羊还可油炸、盐焗、上汤打边炉，都非常好吃。

鲨鱼焖酸瓜是一道开胃爽口的菜肴。酸瓜由东方本地小种西瓜仔腌制而成。腌制时，把西瓜仔切成均匀的块状后，放入筐内，加入适量的海盐均匀搅拌、调和，数小时后，沥干水分，再把它们装进陶坛里，封好坛盖。三至五天后，在海盐的作用下，瓜皮逐渐褪去青绿和生涩，变得灰黄、脆嫩，西瓜仔中的糖分也转化成了乳酸，成就了酸瓜皮的酸爽。烹饪时，取适量酸瓜皮洗净，与切好的小鲨鱼一起放入砂锅内，加入姜片、蚝油、生抽、料酒等配料，猛火煮沸后，再慢火烹煮。约莫半个小时后，鲜鱼的腥味便被祛除，变

得酸甜鲜美，酸瓜皮也在鱼的鲜味的渗透下，脆嫩爽口。

东方的白粿，亦称白糕。这一地方民间小吃历史悠久，是东方市最受欢迎的特色小吃之一。白粿一般分为两至三层，每层的厚度基本一致，主要制作原料为大米。每次制作都要提前五个小时甚至更长时间，把大米放入清水中浸泡，直到有些松软后才捞出来，一勺米一勺水放入磨盘内，磨成米浆。然后，分两到三次把米浆倒入有凹槽的铝盘内，再放到大铁锅中逐层蒸熟。出锅后，在白粿表面涂上一层香喷喷的蒜头油，白粿就可以食用了。

虾饼是东方的传统油炸类小吃，主要制作原料是糯米、大米、海虾和葱花。虾饼是东方人喜欢的小吃，各种摊点散布在解放西路、东港路、琼西路和永安西路等市区街巷及乡镇社区。每天下午四点钟到晚上，是售卖的高峰期。

东方还有煎堆（麻团）、港门露面、黎族鱼茶、黎族肉茶、五脚猪、小岭牛肉干和感城空心菜等美食。

本版图片除署名外均由 卞玉珏 摄



东方美食之白切南港羊。



爽口的四更烤乳猪。皮薄肉瘦、香脆。



鲨鱼焖酸瓜。

读城

投稿邮箱 382552910@qq.com