

# 这个袖珍海岛上家家住别墅

南隍城岛渔民靠捕鱼和养殖致富，金钩海米等海产品远销日韩



□文/图 半岛记者 王永端

南隍城岛——山东长岛32个岛屿之一，陆域面积仅有1.83平方公里，也是离山东大陆通航最远的海岛。别看这个小岛远离山东大陆，但这里生产的鲍鱼、虾米、海带不仅内销，而且还远销日、韩等国家。这里的居民居住的则是村里统一分配的别墅。国庆节前，半岛记者从烟台蓬莱市乘坐6个多小时轮渡，登上南隍城岛，体验海岛居民生活多年来发生的巨大变化。



南隍城岛村民所住的房子都是别墅。

## 镶嵌在大海上的袖珍小岛

从蓬莱港口出发，轮渡途经长岛一直向北行驶，抵达南隍城岛足足需要6个小时之多。

别看岛子小，却有些历史。

村史记载，南隍城名源于唐王城文化遗址。唐代称乌湖岛，宋代称呜呼岛，属蓬莱县沙门寨地。元、明称乌湖戍，属蓬莱县牵牛社。

上世纪80年代时，岛上仅有居民200余口，后来外埠人口陆续迁往岛上，岛民越聚越多，冷炳宁老人就是其中一位。冷炳宁说，早年他从日照市来到这个岛上为当地渔民打工，每天跟随渔民出海打鱼。后来，他干脆将户口从日照迁到了这个岛上，成了一名岛民，之后举家搬迁到这个岛上居住。这些年，冷炳宁从一名壮年成为一名老人，从一名外来的打工者成为一名船长。

丰富的渔业资源养活了这个海岛上的居民。早上，当红日跃出海面，整个岛屿笼罩在太阳光环下时，百艘渔船陆续离港，驶向汪洋大海，场面蔚为壮观。

这些年，国家施行禁渔政策，渔民们在开海的日子里驾驶机动车出海，禁渔的日子则在海岛周边海域进行渔业养殖。

## 海岛上空弥漫着鲜虾的香气

夕阳西下时，一艘艘渔船开始进港靠岸。此时，村前的码头上也开始忙碌起



村民正在晾晒海虾。

来。眼下这个季节，他们的捕捞对象主要是海虾。

诸多靠岸的渔船中有顾兆宏的渔船。作为船长和船主的顾兆宏和两个工人从船上卸下了700多斤鲜虾，这是他们一天的成果。

下船后的顾兆宏将渔船固定好，开始回家吃饭歇息。待船上的工人们晚餐之后，整个渔港也热闹起来。晚上，顾兆宏雇佣的工人开始生火，他们要在当夜将这些白天捕获的海虾放进大锅里煮熟。渔港上煮海虾的除了顾兆宏家的炉灶外，还有其他村民的数十个炉灶。成排的大型炉灶，将整个渔港照得红彤彤。路灯下的渔港码头热气腾腾、烟雾缭绕，独有的美在这里呈现。

顾兆宏雇佣的工人站在灶台上，快

速将一筐筐鲜虾倒进已经煮沸的大锅里。另一个工人使劲用长长的铁钩捅着炉里的火。

“一个大锅可以倒进百斤鲜虾。”一名工人说，这些倒入的鲜虾煮上五六分钟后捞出来沥水，再趁夜色将这些煮熟的鲜虾倒在大街的水泥地上晾晒。

南隍城岛民风淳朴，渔民将煮熟的鲜虾晾晒到村子里的水泥地上，从不用担心有人偷走或者搞破坏。“岛子那么小，大海那么大，不用担心海虾被偷。”一名工人说，“若在岛上犯点事，想跑都跑不了，周边是汪洋大海，能跑哪里？”

冒着热气的鲜虾从大锅里捞出，被三轮车运到水泥路上晾晒。海岛的上空，在这个初秋的夜晚弥漫着鲜虾的香气。

## 一排排别墅见证着时代变迁

次日早上8时，顾兆宏雇佣的工人开始在烈日下用耙子将水泥地上晾晒的海虾进行翻晒。到了中午12时再进行第二次翻晒。若是阳光好，这些被煮熟的海虾当天下午就能晒干收集。

顺着街道走，数台机械脱皮机正对海虾进行脱皮。“干虾倒入机器，机器不停翻转，虾皮脱落后，剩下的只有虾米。”一名来自河南南阳的工人告诉记者，渔忙季节，他月工资能拿到1.2万元。

就在记者走访时，几名从陆上来岛的商贩正准备收购金钩海米。一位商贩说，他们从烟台市区乘轮渡赶来南隍城岛收购这里的虾米。合作这么多年，已经跟岛上的渔民成了朋友。“这里产的金钩海米硬实，质量好。”另一商贩则称，他们将运回的海米出口到日、韩等国家。据顾兆宏的妻子介绍，每年生产的1万斤海米，他们出售的价格在50~60元/斤。

南隍城村党支部书记李盛平告诉记者，岛上现有310户村民960口人。村民以打鱼和养殖鲍鱼、扇贝、海胆、海带为生。岛上淡水稀缺，连饮用水都来自海水淡化，所以整个岛上不能进行农业种植。

勤劳致富！海岛人起早贪黑的付出，最终的收获也是让人欣慰的，这从海岛上一排排的别墅就能看出。这些别墅，是村里统一分配的。据顾兆宏介绍，30年前，村民还住在低矮海草房里，现在住上别墅是他们想不到的。