

蔚蓝海岸·行走渔港 | 琼东篇

# 黎安港：

# 浅水良港赐黎安

文/海南日报记者 于伟慧



在老猫岭上俯瞰黎安港全貌。

新村港

马场港

黎安港

潭门港

青葛港

制图/王凤龙

## 黎安最美属沙虫

文/海南日报记者 于伟慧

问到黎安港什么海鲜最为出名？那当属沙虫了，陵水人对沙虫情有独钟，著名的陵水酸粉中，一定要有沙虫干做配料，这酸粉才算正宗。

黎安是天然浅水良港，千百年来，潮涨潮落在港周边形成了大量沙滩和滩涂，这是沙虫生长的温床。

将沙滩上的沙虫捉上餐桌是一项技术活。在黎安镇从事沙虫生意的黎二福介绍，“捉沙虫要根据天气情况，一个月大概有二十天左右可以捉，涨潮和退潮的时间决定了沙虫的收获量。”

“挖沙虫是项技术活，普通人很难挖到。”黎二福笑着说，挖沙虫不像抓鱼拾贝那么容易，沙虫藏在沙里，并且移动速度快，好不容易发现它，一不留神它又会逃得无影无踪。靠海的渔家女都是这方面的能手，挖得又快又准。到底有没有诀窍呢？黎二福介绍道，沙虫钻进沙里时，会有一条沙道，但肉眼很难看到，用锄头敲沙滩表面，沙里的沙虫受惊动就会往下钻，沙道内就会溅出水来。根据水柱的情况判断沙里是沙虫还是螺，就可以在沙虫逃走的路径前挖断，抓住沙虫。

沙虫生长在沙里，靠吃沙滩里的微生物长大。因此，其肚子里不免有沙。挖沙虫时，不能弄破虫体，虫体弄破后沙子会进入肉内，就更难洗干净，用刀是行不通的。在沙虫产地，人们吃沙虫是用竹签来翻。在翻沙虫前，先要把沙虫血放到容器里，供做菜时使用。

翻沙虫是精细活，一般都由心灵手巧的渔姑来干，只见她们左手固定住沙虫，右手一只竹签从沙虫头端进尾端出，然后顺着竹签把腔内翻过来，再放入水中把腔内沙子洗净。由于翻好的沙虫像一根小香肠，因此沙虫也称作“海滩香肠”。■

提到陵水黎族自治县的渔港，许多人都知道新村港，一是因为新村港紧挨着南湾猴岛旅游区，二是新村港有独特的疍家文化，港内鱼排更是的一大特色。与新村港一山之隔，便是黎安港，这个“隐藏”多年的港口，是一个十分罕见的天然浅水良港。

黎安港位于陵水县城东南部，北临香水湾，南接清水湾。黎安镇与新村镇毗邻，相比于新村的喧嚣，这里略显安静。穿过小镇继续行车，不到五分钟，就可到达黎安港。黎安港是一个天然形成的潟湖，靠一段几十米宽的水道与大海相通，站在黎安港的出海口处，一边是波涛汹涌的大海，一边则是波平如镜的港湾。

**黎安港与黎安人**

上世纪90年代，联合国海洋专家曾到黎安港考察，并如此评价：这是世界上少见的天然浅水良港。

黎安港三面临海，海岸线长达6公里，紧邻南湾猴岛自然保护区。港口周边分布着黎安、黎丰、黎明、大墩、后岭、岭仔等6个村庄。6个村庄之中，黎安村最大，全村有23个姓氏，8000多人口。多数靠近港口的村庄半渔半农，港口之外有着椰林和稻田，港口内清澈的海面上零散分布着小渔船和养殖的网箱。

### 妈祖庙与老猫岭

沿着黎安港岸上行走，虽然头顶烈日，但干净的海水、安静的港湾、斑驳的渔船、水中的小鱼小蟹，还有岸上的稻田、椰林与人家，这一切，看在眼里是那么惬意。

黎安港的东南侧是出海口，每天，涨潮时海水涌进海湾，退潮时又将湾内的海水换个干干净净。当地渔民骄傲地说，由于黎安港特殊的地理位置和海湾走向，无论什么时间来，黎安港都十分洁净。

出海口左边，是一块块巨大的礁石，右边却是平缓的沙滩，一水之隔，两种景致。

港口旁有座小庙，香火颇旺。当地渔民告诉我们，这是

村里的妈祖庙，平日里香火不断，特别是初一、十五，要出海的渔民都会到庙里上香，祈求一帆风顺。

小庙背后，是一座凸起的小山岭，当地人称它为“老猫岭”。

老猫岭不高，海拔只有59米。爬上老猫岭，眼前景色美妙：一望无际的南海海域，碧海连天，巨浪滔滔，声势浩大，像一个桀骜不驯的汉子；而另外一隅的黎安湾风平浪静，更像一个娇羞的小姑娘。登上老猫岭远望，还可以看见远处的村庄和形似游龟的龟山。

充满野趣的老猫岭上有许多巨石，而岭名据说就因为山顶有一巨石酷似卧着的老猫而得。相传黎安港鱼很多，引来老猫到此捕鱼。老猫每天卧在海边，便可餐餐美味，天长日久，老猫舍不得离开，便化作一座山峰，永远与黎安港为伴。

### 双女石与捕鱼人

站在老猫岭上，能看到东南方海面上，有两块又高又大的巨石相峙耸立。当地人称它们为“双女石”，也称“双帆石”或“双仙石”。

唐朝诗人蔡群在描述“双女石”时有诗云：“万顷遥看双峙联，分形巧似列婵娟。只今相对忘言处，云水苍茫思邈



黎安港



黎安镇上渔民晾晒的鱿鱼干。

海南日报记者 于伟慧 摄