

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。

海南日报记者 张杰 摄

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。

据当地老人介绍,黎安村以前叫黎庵村。相传很早以前,这一带是黎族聚居地。明代以后,很多汉族人从福建、广东乘船到这里上岸定居。定居在这里的汉族人感恩于黎族同胞,便在这里修建了纪念黎婆祖的庙,取名黎庵。每年三月三,当地村民都要到黎庵祭拜黎婆祖。解放后,黎庵

村改名为黎安村,村边的港口就称黎安港。

穿过黎安村,便是黎安港。正逢海水退潮时间,港湾里的礁石都露出了头,礁石上小螃蟹爬来爬去。湾里海水清澈,可以看到五颜六色的鱼在水里游来游去。

港湾内有上百艘小渔船停泊,偶见从椰林里走出一两位头戴斗笠的渔家女子,在干净的海湾之畔,椰林之边,形成了一幅优美的风景画。

黎安港的渔船吨位都很小,因为黎安港是一个浅水港,大吨位的渔船无法停泊,也造就了黎安渔民的捕鱼作业方式。黎安的渔民一般在港内和近海捕鱼,很少出远海捕鱼。

吴起民的家就在黎安港边上,从十几岁起,他就跟着父亲出海打鱼。吴起民告诉记者,过去黎安人以打鱼为生,近年来,黎安人把目光瞄准了海水养殖,办起了海菜基地、珍珠基地和鲍鱼基地。

### 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这么容易,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”。

黎安镇上渔民晾晒的鱿鱼干。  
海南日报记者 于伟慧 摄

