



乐东岭头渔港。
于伟慧 摄

乐东岭头渔港： 尖峰岭下牧渔歌

文海南日报记者 于伟慧

在乐东黎族自治县高高的尖峰岭下，静静地坐落着一座渔港。因为渔港旁边的村叫岭头村，渔港也因此而得名岭头渔港。渔港之外，便是美丽的龙沐湾，渔港南侧一到两公里，便是美丽的白沙河。

莺歌海港的姊妹港

岭头岭，曾名止风岭，与岛东陵水和万宁的界岭一样，是北纬十八度的界线，岭南岭北有明显气候区别，冬季每当寒潮南下，岭北风大寒冷多阴雨，岭南风小温暖多晴天。在岭头岭一侧沿岭头村村路走到海边，便是美丽的岭头港。

岭头港是一个依山傍海的良港。就地理位置而言，它是一个大海湾中的小湾，最早由莺歌海渔民发现并逐渐开发而成。早期海南渔民到处漂泊，四海为家。据当地渔民介绍，莺歌海一部分渔民来自海口白沙村。他们安居莺歌海后，家道渐殷，上世纪初便建有楼房（后被日军烧毁），他们不断开拓新渔场，向东至望楼港、角头（现在的三亚市梅联居），向西拓到岭头。

据莺歌海渔民林道生介绍，早些年，每到渔汛期，先民便会到这些渔场附近上岸暂居，补充淡水、食物。久而久之，便形成了定居点。这些地方至今都有莺歌海渔民本族宗亲，重要大事都有往来，所以他对这些沿海渔村并不陌生，走亲访友也都去过。

一段千年的“白沙”往事

乐东白沙河谷博物馆馆长袁金华说，在乐东，如果说岭头港和莺歌海港是一对姊妹港的话，岭头港和黎白港便是一对母女港。姊妹港、母女港，其实都是讲述着岭

头港的历史与文化。

在距离岭头港不到两公里的地方，便是白沙河，白沙河边上坐落着白沙村。

白沙村，这个在地图上并不起眼的小村庄，其中却藏有不少历史奥秘。“白沙”作为一个地名，自公元987年已存在，迄今1031年。南宋中期的《舆地纪胜》也引用《琼管志》记载“再建延德军于地名白沙侧浪”。《正德琼台志》卷二十七。古迹载：“延德县，在州（崖州）西一百五十里，今白沙铺西南黎白港。”

黎白港（又称白沙港）作为当年的一个港口，如今已经不复存在。《民国感恩志》记载：“白沙港，在城南七十五里，受乃澄江水入海。细流易淤，疏通时商船亦常在此运货。”

袁金华说，由于黎白港细流易淤，早年小的货船和渔船靠疏通后能勉强停泊靠岸，但随着船只越来越大，黎白港已经不能满足大船停靠，早年的岭头港距离黎白港远近适中，港湾停泊条件相对较好，没有河流入海，也不会出现淤积情况，岭头港便慢慢地取代了黎白港。

岭头村村民王厚毫祖父辈就搬到了岭头村，据其介绍，早年的岭头港不仅仅是一个渔港，还是一座兼职小码头，尖峰岭林场还在采伐时，许多原木就是从这装卸上船运出。因为有亲戚当装卸工，所以他常来岭头港。有时去莺歌海、黄流、佛罗走亲戚运货，经常也要从岭头港坐船前往。

独具风光的综合性渔港

早年岭头村的海岸一半是沙滩，一半岩石。五指山脉的尖峰岭支脉从这里延伸到大海，再往西行就是乐东与东方市的交界处了。石滩之美在渔港的右侧，这石滩

长有一公里多，是尖峰岭山脉入海遗脉。石滩中的石头，经海浪亘古的冲刷打磨，变得形态各异、嶙峋秀美。一年四季，每时每刻，这里都随着气候、天象、海况和人们活动情况的变化，演绎着一幅幅动态画面，惊艳不已。

如今的岭头港已经成为一座现代化渔港。岭头渔港靠近水产资源丰富的莺歌海、三亚、昌化渔场，区域渔业资源丰富，但此前岭头港只是一个小小的港湾，只能供小型渔船暂时停靠，没有可供渔船停泊、避风、装卸、补给的渔港码头。2017年，岭头一级渔港建设竣工，如今岭头渔港包括渔业作业区、油码头作业区、修造船区和休闲旅游区。渔业作业区分为水产品交易区、冷藏制冰厂、综合物资区和综合管理区。

岭头港地处尖峰岭脚下，加上附近龙沐湾的开发带动，如今已不再是一座单纯的渔港，来旅游观光和品味海鲜的游人逐年增多。独特的自然环境和颇具特色的渔村风情，成为人们游玩休闲的好去处。沙滩海岸一年四季都有下海戏水的人们，在长堤和岸边的岩石上，可以经常见到垂钓者的身影，岭头的黄昏和渔港里的渔火也是摄影爱好者的最爱。



乐东的酸豆树。林东 摄

酸豆酱、扁豆酱和咸淡罗非鱼 乐东海鲜三大特色

文海南日报记者 于伟慧

在海南沿海，每个市县的海鲜都拥有着自己的特点。用乐东本地人的讲法，吃海鲜北不过岭头，南不过梅山，通俗地讲，就是乐东人认为岭头港到三亚梅山之间海域的海鲜最为鲜美。

乐东佛罗镇的乡土文化研究爱好者郭义忠说，如果要给乐东的海鲜总结特点的话，那几个要素必不可少，酸豆酱、扁豆酱和咸淡罗非鱼。

酸豆酱鱼汤 莺歌海海鲜代表符号

郭义忠介绍，到乐东吃海鲜，莺歌海一定要去。去莺歌海吃海鲜，两种吃法，一种是原味为主，各种鱼虾蟹螺，只下锅用开水滚煮一番，再佐以简单的食盐等调料，就是美味。莺歌海人吃虾和螃蟹，是一筐筐地煮、一筐筐地吃，大气豪放得很。虾蟹的膏也很多很结实，口感和味觉都妙不可言。

莺歌海最具特色的海鲜做法，是酸豆酱加酸芋梗煮鱼汤，开胃爽口。如今莺歌海镇、黄流镇、佛罗镇酸豆树随处可见，这一带的酸豆树，树冠元气酣畅，树干雄壮伟岸，大约要三个大人才能合抱，这一带制作的酸豆酱，加上酸芋梗，再加上莺歌海的新鲜海鱼，味道无以伦比。

扁豆酱焖鱼 乐东海鲜经典吃法

在乐东沿海乡镇，除了酸豆酱之外，还有一种扁豆酱。扁豆酱和酸豆酱是两种不同的食材。扁豆酱是用一种扁豆煮熟、研磨、加料、发酵而成，不同的制作者，会有不同的配方，扁豆酱的味道也不同。

酸豆树上结出的豆荚，本身就带有酸味，用豆荚做成的酱，叫做酸豆酱。酸豆酱配海鲜的通常做法是煮鱼汤，扁豆酱的做法一般是焖和煮。

扁豆酱煮小鱼，是乐东人最爱吃的一道开胃菜，平时胃口不好不想吃饭的时候，乐东人都喜欢用扁豆酱煮小鱼下饭。不仅仅在乐东，在三亚崖城一带，通常也是如此做法。

在乐东沿海乡镇，扁豆酱焖海鱼，是必吃的一道海鲜美食，如果是新鲜的龙舌鱼、剥皮鱼，将扁豆酱涂抹在鱼上，放在锅里清蒸即可，出锅之后，扁豆的酱香、海鱼的鲜美，完美地搭配在一起，妙不可言。如果是较大的龙胆鱼、海鲷鱼或是海甘鱼，可以先把鱼切成块状，放入一点五花肉，放入扁豆酱直接在锅里焖熟，鱼香、肉香、豆香，让人大快朵颐。

咸淡罗非鱼 算海鲜也算河鲜

在乐东，还有一种既算海鲜又算河鲜的美味，那就是咸淡罗非鱼。这种罗非鱼生活在河流的入海口，咸淡水交汇造就了这种罗非鱼独特的口感，无论是酸汤鱼做法还是扁豆酱焖鱼还是用油煎，这种罗非鱼都有一番独特的风味。



制图/许丽