



「公期」上的舞狮。

本报记者 张杰 摄

深度游海南

■ 本报记者 李佳飞 实习生 潘胤

在海南,有个备受岛民重视的节日——“公期”。

在琼北,欢庆军坡节、纪念冼夫人、吃公期是每年春节后紧跟着的头等大事。每逢公期来临,乡亲们走亲访友,杀鸡宰羊,摆案集众拜祭“公祖”,传统美食叫人眼花缭乱,垂涎欲滴。

这个正月,不妨跟着公期游遍琼北,吃遍琼北吧!



文昌锦山镇门口坡村的公期邀请琼剧团演出。

本报记者 李英挺 摄



海口石山镇龙群村,亲朋好友打边炉过公期。

本报记者 张杰 摄



文昌罗豆镇西坡村公期。

通讯员 龙泉 摄

看民俗、品美食 跟着公期游琼北

最热闹:文昌公期看“绑戏”、吃八宝饭

在文昌,场面盛大的“百鸡宴”,“绑戏”尤为著名。据了解,每逢正月初四、初五连续两个晚上,文昌市东阁镇良秋村都会举行一年一度的琼剧表演——“绑戏”。

文昌市东阁镇良秋村年逾60岁的符良和老人告诉记者:“每年的公期,文昌农村会家家户户摊一份份子钱,请剧团下乡叫做绑戏。”绑戏

被视为文昌农村的一件大事,每年春节过后都要进行,有着让年味更悠长之意。

与城市戏院的院台相比,文昌农村的戏台“土味”十足。良秋村的戏台设在村尾一处空地上,台前古树相依,后面是绿绿的农田,台下是泥土,台子和观戏的长凳都是用混凝土筑就,台柱则直接用电线杆立

成。晚上七时,夜幕降临,伴着戏台边隆隆的炮声,琼剧表演的“前戏”拜八仙开始了。“八仙”是村民献给公祖婆祖的供奉,里面有麦穗、糖果和红包等。

“每拜完一个‘八仙’都会把糖果洒向台下的观众,每当这个时候,台前的小孩争相抢夺,一派热闹,大人看的也不亦乐乎。”有

村民说。

在美食方面,文昌人过公期,名点椰子八宝饭是少不了。椰子八宝饭也称叶子川,因治疗胃病等疾病而极负盛名。制椰子船一般用干老椰子,其较高的含油量使炖制后椰奶味道香浓。而公期吃八宝饭,也便有了糯糯甜甜,生活甜蜜美满的好寓意。

最威风:定安村里看巡游、打边炉

新年里,定安县一年一度的军坡节就似雨后春笋般一个一个地“冒”出来。家家户户杀鸡、鸭、鹅、牛、羊等奉拜祭洗夫人,并举行各式各样的活动。

每逢定安人过公期,人流拥塞

当然,过公期除了看还要吃。在琼北,公期“打边炉”一直是最受欢迎且最传统的烹饪手法,炉子搁在桌中央,热腾腾地冒着气,旁边烧菜环绕一圈,甚有氛围。一锅清水,加几片姜,几根葱,看

似简单,但别有风味。定安打边炉则以黑猪肉为主,由于定安黑猪属天然饲养,经过完整生长过程才出栏,其肉质香醇,营养丰富,也自然成为了打边炉的“点睛之笔”。

最趣味:海口传统民俗“钻公祖屁股”

人依次在放着公祖的銮驾地下钻上几下,并笑喊“钻公祖屁股咯”,好不热闹。

此外,海口市永兴镇三元村一带的村民还会舞龙舞狮,锣鼓喧天。村民们“抬公巡村”,游行队伍浩浩荡荡,围观客人摩肩接踵,街道被围得水泄不通。

海口市民钟小姐告诉记者,一般生意人都喜欢在公期里用红包戏舞

狮,有着财源广进的好兆头。

在一派热闹的“钻公祖屁股”、舞狮等活动过后,到了饱餐一顿的时间了。在海口,过公期有着“无鸡不成宴”的说法。不知从何时开始,海口人过公期都得用鸡来祭拜“公祖”,在香火点完后,寓意“公祖”吃完了,再斩了上桌当菜。“每年吃‘公祖’吃后的鸡,对海口人都有着吉祥健康的好寓意。”有村民笑言。

(链接)

琼北公期特色美食介绍

1、白切鸡

在琼北过公期有“无鸡不成宴”的说法,首先是仪式上用鸡来祭拜“公”,然后再斩了上桌当菜。当然,要选正宗的文昌鸡,白切配上自制的酱料,爽口滑嫩,肥而不腻。

2、全家福

又叫什锦菜,是琼北公期里不可或缺的“意义菜” 全家福里一般有四季豆、竹笋、红萝卜、蘑菇、肉丸子、腊肠、干鱿鱼等材料,色彩丰富,营养均衡。

3、海鲜

文昌铺前人过公期,附近渔民会摇船送来海鲜,带子、鲍鱼、扇贝、海螺、花蟹、石斑鱼、马鲛鱼等,食材丰富而新鲜;临高人公期爱吃沙虫和生蚝,熬一锅浓浓的沙虫汤,或碳烤生蚝,都是极佳的美味。

4、海南粉

琼北公期许多人家都会上腌粉,一般主人准备好拌腌粉的“卤”和花生米、牛肉干、葱花、竹笋、香油、酱油等,客人来时自己动手,饿了就吃,吃多少调多少,主随客便。

制图/杨薇

走吧,打个“飞的”玩海看田园

■ 本报记者 黄媛艳

“飞的”又迎新玩法。现在,从三亚出发,搭乘水上飞机,博鳌小镇近在咫尺。春节前夕,美亚航空正式开通“三亚——博鳌”的水上飞机航线,游客可从三亚打“飞的”到博鳌,空中赏美景。

与传统飞机陆地起落不同,水上飞机从海面上起落。登上机舱,在机务人员的协助下,迅速系好安全带,带好耳机,等待飞行。只见飞行员熟练操作各项精密仪表,飞机随即在海面上开始滑行,身后的海面顿时波澜溅起。不一会的功夫,飞机缓缓升空,在900米左右的高空,水上飞机进入巡航,此时,透过机舱的玻璃窗,三亚的美景尽收眼底。

俯视三亚湾,高楼林立,美丽的海洋缓缓流淌,一条人与自然和谐共处的海岸线,让人在惊叹三亚自然之美的同时,也感受着这座城市快速发展的脉搏。

一路向北飞行,乘坐着赛纳斯机型,保持260公里的时速,琼岛的美景缓缓进入眼帘。沿途飞越万宁、香水湾、亚龙湾、西岛等景区和海湾。一般而言,人们习惯了平视或俯视世界,当视角由高空看向地面时,俯视图成为可能。俯瞰西岛,犹如一个精致的珍珠,静静地镶嵌在南海这片汪洋的最美珍珠链上;高空静看亚龙湾,多了份静谧,林立的现代建筑中,融入滨海的特色凸显着这个传统度假湾区的特色。

三亚以滨海特色吸引众多国内外度假游客,当蓝色看得有些视觉疲劳时,不妨换个视角,来看看海南的绿色,体味一下乡土的“海南味道”。

经过45分钟的飞行,随着水上飞机缓缓降落在博鳌水域,目的地博鳌近在眼前。慢慢走下飞机,一场远离喧嚣韵味悠长的绿色田园之旅即将启幕。

博鳌,地处东亚与东南亚结合的亚太经济圈的中心地带,是一个自然生态



水上飞机从三亚湾国际水上飞机中心起飞。

本报记者 武威 摄

保护得近乎完美的地方,有着“中国达沃斯与曼纳”之称;风光秀丽,全年平均气温24.1℃,集秀丽景色和名胜古迹于一地,被人们誉为奇妙的南国风光画卷。套用当地的一句评价,“天堂,是一个聚集所有美好东西的地方。不论是对于游客,还是对于本土居民,博鳌就是天堂。”

在一位媒体记者的笔下,博鳌的静谧有些诗意:石磨改制的花盆抽出一丛丛吊兰,给雕梁画栋的青砖房带来柔情绿意,点缀出博鳌本土的田园气息;慢悠悠的骑楼下游人如织,咖啡飘香、美酒醇厚,咖啡馆、酒吧与这侨乡特色建筑浑然一体,时间的脚步也变得轻巧;墙壁上挂着船舵、渔网、船

桨等海洋符号,描绘着传统渔农文化,让居民在抬头间找到心灵的栖居之所。

带着三亚滨海休闲的“慢态度”,体验琼海的“田园之慢生活”,强烈的对比反差,正是现代重体验、重个性的旅游达人所青睐。

惬意吹着海风,撒欢踏着海浪,品着小酒,就着当地特色美食,微醺着感受海的气息,心灵安静闲适。在琼海,无论是南强老屋的古色古香,海的故事的时尚惬意,岭头俯瞰“三江”的开阔,乡土农家乐的“博鳌味道”,还是美雅乡村公园的“听风枕水”,博鳌的田园生活,都能唤起人们心底对自然、对乡土最深的本原情感。

旅游的深度发展,水上飞机等新型交通工具早已摆脱了单纯的工具本能,代表着一种新型的生活方式,借助着“飞的”的方便与舒适,一条连接海洋与田园的“拼接”度假生活,已经在海南落地生根。



“土味十足”的 临高土窖海鲜

■ 本报记者 李佳飞 特约记者 吴孝俊

在海南,若问哪里的海鲜吃法最特别?很多人的答案是:临高。而临高海鲜除了蒸、煮、炒、炸、打边炉外,还有一种特色吃法颇受欢迎,那便是“土窖海鲜”,也叫“砸炉”,是将烧得滚烫的土炉砸碎后将食物覆盖将之烹熟。

当然,这种煮熟食物的方法不止可用于海鲜,还可以烤地瓜、鸡鸭、猪蹄等各种美味。临高县原文体局局长全德亮介绍,这其实是很多临高人年少时玩的一种游戏,他们在野外劳作或者放牛时,嘴馋了就从地里挖出地瓜,然后就地取材用土块垒一个土炉,在土炉中心放上柴火点燃,等土炉烧得通红后,就把地瓜放进去,紧接着把土炉砸碎,让碎土覆盖地瓜。

等碎土渐渐变凉,用工具挖出地瓜,地瓜的清香甘甜就会扑鼻而来,此时流着口水的小伙伴们就一拥而上,大饱口福。而在烤制的过程中,大家既体验到垒窖的成就感,又享受到砸窖的快乐。

在新盈镇一家土窖海鲜农家乐就餐点,记者注意到,一堆堆火烧的土块也吸引了不少游客好奇围观。烹饪师傅介绍,泥块使用的土对垒炉和烹制美食都非常重要,如果泥块过紧就不容易拍碎,同时留的气孔也多,食物就不容易熟;如果泥块过松,垒炉的时候就容易坍塌,一失手前功尽弃。所以,一般有经验的人都会在泥土中加进一定比例的河沙,这样既方便垒炉,又保温易碎,能较快地烹制出美食来。

土窖美食与众多海南菜一样,不需要太多的配料,更注重食材本身的味道,并且,食物在烹制过程中被密封在锡纸中,受热均匀,不接触明火,口感好,又营养健康。尤其是烹制海鲜,正宗的土窖海鲜,既保留了海鲜的原味,还有泥土的清香,让人回味无穷,但由于海鲜多汤汁,因此与其他食材的烹制稍有不同。

烹制土窖海鲜时,烹制者首先会找来一只铁桶,把装有海鲜的锡纸包放进桶里,然后从土炉里取出烧红的土块,先砸碎再一层层地撒在锡纸包上。根据海鲜品种的不同,撒土的层数也不同,海白、豆芽只需要撒薄薄一层就熟了。由于土块烹制海鲜发热均匀,因此原味保留很足,调味也能入内,吃起来特别鲜香爽口。

如此地道“土味十足”的吃法当然大多选址在野外,临高的土窖海鲜农家乐大都在乡下,或是水塘旁,或是菜田边,周围风景优美,游客可以一边观赏田园风光,一边品尝鲜美可口的美食,实在痛快。



临高县“农家乐”,老师傅正在点火烧土炉。

本报记者 宋国强 摄