



「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 潘媚

在海南，有个备受岛民重视的节日——“公期”。

在琼北，欢庆军坡节、纪念洗夫人、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！

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，请剧团下多叫做绑戏。”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。

与城市戏院的舞台相比，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，台前的小孩争相抢取，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

的新年里，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，并举行各式各样有意思的活动。

每逢定安人过公期，人流拥塞

的街道锣鼓喧天，人山人海的现场鞭炮齐鸣，各路团队摇旗呐喊，各显神通，煞是威风。人们蜂拥而至，翘首观看，心存敬畏的年轻人开始狂热地互动起来，成为闹军坡无法回避的风景。

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

最趣味：海口传统民俗“钻公祖屁股”

在琼北地区众多公期活动中，最富趣味的当属海口传统的“钻公祖屁股”。

据悉，每年从正月初七开始到正月三十，海口周边各个自然村都会公期活动，当地有一种说法叫“行符”，也叫“走炮”，是指公祖送符纸到各家各户，一般分两天。第一天每家每户将大门敞开，在门中央摆上案台，点上香和蜡烛，摆上拜祭

品，等待庙里来的使者放灯和贴符纸。然后，将灯放在每扇门旁，一般一扇门放两盏。这些灯不同以往，皆由麻油绳绑住地瓜片而制成，有着人丁兴旺、恭喜发财之意。

第二天，公庙里的公祖和婆祖就会到家家户户拜年，公祖和婆祖放在小凳子一样的銮驾上，被抬往每户人家，每一个人都得出来祭拜，许下一年新愿望，在祈求一年的好运之后，人

们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

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”。

狮子，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。

**“土味十足”的临高土窑海鲜**

■ 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“土窑海鲜”，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，这种烹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。临高县文体局局长全德亮介绍，这其实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。

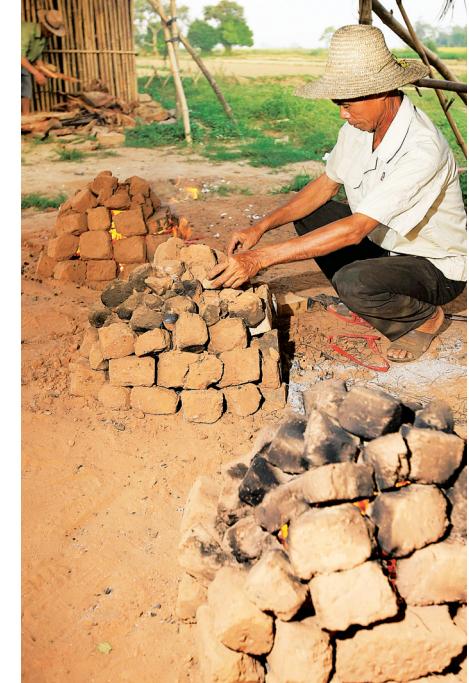
等碎土渐渐变凉，用工具挖出地瓜，地瓜的清香甘甜就会扑鼻而来，此时流着口水的小伙伴们就一拥而上，大饱口福。而在烤制的过程中，大家既体验到垒窑的成就感，又享受到砸窑的快感。

在新盈镇一家土窑海鲜农家乐就餐点，记者注意到，一堆堆火燃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。

土窑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，食物在烹制的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，正宗的土窑海鲜，既保留了海鲜的原味，还有泥土的清香，让人回味无限，但由于海鲜多汤汁，因此与其它食材的烹制稍有不同。

烹制土窑海鲜时，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。由于土块烹制的海鲜发熟均匀，因此原味保留很足，调味也能入肉，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，临高的土窑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

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，食材丰富且新鲜；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，一般主人准备好的腌粉的“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



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

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。

三亚以海滨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，体味一下本土的“海南味道”。

经过45分钟的飞行，随着水上飞机缓缓降落到博鳌水域，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

保护得近乎完美的地方，有着“中国达沃斯与戛纳”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身，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；慢悠悠的骑楼下游客如织，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、渔船网、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，凭借着“飞”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。



海南旅游服务热线

12301