



潭门鱼王：深海潜水捕大鱼！

近日，潭门鱼王争霸赛在潭门渔民广场举行。

在潭门地区从事海洋捕捞作业的老板们，拎着各式生猛海鲜前来向客人展示：有龙胆、海鳗、蝴蝶螺等活海鱼，也有龙虾、对虾、大红螃蟹、海胆、海星等海鲜产品。潭门味道海鲜店的老板眉飞色舞地向游客们介绍：这是长期生活在珊瑚石周围的石头鱼，那儿有产自黄岩岛附近海域的老鼠斑，当地渔民称之为“白雪公主”的珍贵石斑海鱼，还有产自潭门港附近海域的大红对虾……

品类繁多的各类鱼虾让游客啧啧称奇，也让潭门的船老大和渔民们脸上的笑容更加灿烂。在南海上漂了近两三个月的船老大们，悠哉地坐在街边大排档里喝茶，和熟络的人们分享着潭门渔民的那些特殊捕鱼方法。

游客们七嘴八舌地发问：“潭门的渔民就是以打鱼为生？”渔民们回答，“我们是不打鱼的渔夫。”这回答让游客们满头雾水：“怎么讲？”大口喝茶的渔民放下杯子，抹嘴道：“在中国，不管山东、浙江、福建，还是广东或海南其他地方，所有渔民都是在船上捕鱼，在水面劳作，只有潭门镇的渔民是到三沙的珊瑚礁中潜水作业，捕捞生活在珊瑚礁中的海珍品。哪里有珊瑚礁，我们就奔向哪里。这种方式从宋代就开始了。”一位游客大声叫道：“宋代还没有潜水设备呢！”渔民们坦然地回答，“我们向来都潜水，潭门镇的男孩别的技术不学，就学潜水。”

每年冬季11月—12月，东北风起，潭门渔民们便驾船南下，去往南海作业，至第二年的清明，谷雨期间西南风起，渔船就会满载而归。很多人都认为潭门渔民是去南海捕鱼，其实他们的生产项目还包括网钓鱼虾，捕捞各类海产海味，采集麒麟菜等。

“珊瑚礁里聚集的鱼、虾、螺都很多，但是不用了网，会把网刮破。”讲到激动时，渔民们甚至站了起来，比划着珊瑚礁的构造。他们的作业方式如此与众不同，只有在珊瑚礁中潜水作业，才能找到生存之路。

潭门老一辈渔民，从小就练就一身潜水的好功夫，不带氧气瓶一个猛子能扎到水下20米或者30米的深度，身手矫捷地抓活鱼、割海参、捡公螺(马蹄螺)。这三样被潭门人称为“潜水捞三宝”。典型的“潭门镇式”作业，只用一根简单的管子潜水捕捞，在珊瑚礁中寻找聚集的众多海珍品，比如海参、石斑鱼。潭门人所创造的独特的捕捞方式，不借助没有任何先进设备，他们只用一根管子就潜水下去。管子的作用类似潜水员的氧气瓶，但要简陋得多。

现在潭门渔民有了轻潜设备(脚蹼、氧气瓶、潜水镜)就不一样了。渔民少用米来作度量单位，问潜水的深度，他们会朴实地展开双臂，然后自豪地告诉人们：能潜30个到35个。这个长度约45米—60米，也是潭门渔民的潜水极限。

在渔民们的描述中，一个色彩斑斓、清澈透亮的海底世界在人们脑海中逐渐展现：那里有水中迅捷灵巧又精灵古怪的海鱼、礁盘上多得像晒场上的谷子一样的海参、粘在礁体上生长的牡蛎、遍地的公螺……

西沙、南沙的一些浅海礁盘里，海产品种丰富，有梅花参、二班参、黑尼参、蛇目参等十多种。海参一般在水下二三十米处，渔民们用长绳竹竿绑上带钩铅锤，潜水捞取。“一般抓到海参后先放在帆板上，到海岛了再卸下来，剖肚挖肠，再拌上草木灰晒干，晒干了的海参也有半斤多，碗口那么大。”一位渔民伸手比划着。

关于牡蛎，西沙、南沙的种类也很多，大部分在水下十几米粘固在礁体上生长，其肉干大的有1公斤以上。正常情况下，每艘船一天能获50公斤左右。牡蛎肉质鲜美，可加工制成蚝豉、蚝油及罐装品。

西沙、南沙还产马蹄螺，渔民多称其为公螺，贝壳多呈圆锥形或蜗牛形，栖息在潮间带至浅海岩石、沙或泥质海底。起初海南渔民捡公螺只是取其肉，壳丢掉。但随着飞机工业的飞速发展，飞机机体喷漆需要马蹄螺壳珍珠层作为主要原料之一，因此，南沙群岛的马蹄螺开始被大量采集，销往国际市场。

除了潜水作业外，潭门渔民还喜欢在南沙“行盘”。“行盘”指的是在大海退潮后，在岛屿附近浅海的礁盘上，一边走一边寻找捡拾公螺和割蚶，较为轻松。但这样的作业方式已属过去。

■ 本报记者 蔡倩



待到清明游子归 邀看 沧海化桑田

■ 本报记者 刘笑非

海的咖啡、尝一尝想了一年的杂粮。

虽然出生、成长都在马来西亚，陈毓仕却始终认定自己的根在海南，家乡万泉镇的发展变化，也始终牵动着老人的心。“听说万泉要建设风情小镇，不知道这一年建设的怎么样了，等不及回去看看了！”对于家乡的期待，让这个老人兴奋地像个年轻人。

从嘉积驱车前往万泉，不过是十来分钟的时间，与嘉积镇的田园风情不同，原来的万泉镇老城区内街道拥挤、到处是随意摆放的货架，街道立面颜色各异，尘土飞扬。

似乎是在一夜之间，万泉镇完全变了模样，沿街房屋统一的红色雕栏挂壁、错落有致的元朝风格民居，足以让慕名而来的游人驻足欣赏。民间的古朴和历史的优雅，映着门前大红灯笼的光，宁静之美增添了些许活泼和喜庆，让人陶醉。

始于万泉镇大雅村的文宗码头附近，一条绿道沿河延伸、穿林而过，水泥、木板、青砖、红砖等6种不同材料、不同颜色建成的绿道能让人每走一段都有不同的视觉感受。一座小石拱桥跨于小溪之上，别有一番乡土味道。

当吃惯了马来糕的陈毓仕回家，或许想要换换口味，在宁静的河边，点上一份杂粮慢慢品味。

花海万亩待君归

即便春节已经回家呆过，但当陈柏成在一个多月后再回琼海时，他觉得这座城市又有新变化。“街上的花多了，比起满眼绿色，有三角梅点缀，嘉积看起来更漂亮了！”陈柏成的感受出的变化，仅仅用了一个多月时间，但对许多即将在清明前夕回到琼海的华侨而言，变化还不止这一点。

若与乡邻们聊聊天，他们一定会推荐这些归乡的游子到龙寿洋去看看，4月入春，正是百花争艳的好时节。

离嘉积镇五六公里，开车太近、步行略远，不如试试自行车，骑车穿越在龙寿洋里，目光所及皆是景，百花草、格桑花、万寿菊、向日葵、油菜花、薰衣草、虞美人、蓝香芥、热带樱花等10多个品种的花草交相辉映，不用怕错过了花期，花海里的景色，正是你方唱罢我登场的紧凑。

万亩田园的风光，也不仅仅有花海。“隐藏”在田洋里的村子，有咖啡馆、有茶店，不妨坐下来，点一杯琼海人爱喝的“歌碧歌”，吹吹龙寿洋的风，无论是在海外哪国，可没有这样的享受。

过惯了城市的生活，回归田园的本真，陶渊明“晨兴理荒秽，带月荷锄归。”

的怡然心境，竟然能在这里找到，对于游人来说是惊喜，对于华侨而言，是一份满足与骄傲。

航天侨乡新模样

“楼高了，路宽了，城市干净了，也更加现代化，乍一看，真有点台湾的感觉了！”这是台北市海南同乡会的王禄明老人一年前回到家乡文昌时的感叹，如今又是一年过去，即便当时给他留下深刻印象的地方，他恐怕也不一定认得。

一年时间不长，却足以让文昌再现巨变。

通往月亮湾的滨海旅游公路，相比一年前刚通车之时，路两旁的绿化已经郁郁葱葱，虽经历过两次台风的洗礼，美景依旧。“走过滨海旅游公路，记得再去月亮湾看看！”这是文昌的朋友告诉王禄明必去的地方，经过一年的建设，月亮湾已经形成了完整的旅游地产区域，免费开放的绿地公园、滨海栈道，让每一个游人来过就想留下。

而往来月亮湾的途中，遥望可及的文昌航天发射基地已经建成具备发射条件，这对于每一个文昌华侨而言，都是值得欢欣鼓舞的成就。“文昌的基础设施越来越好，以后我们回家可方便多了，每年都有新变化，每年回家都是倍受鼓舞！”

热推美景

龙寿洋

有龙舟广场、儒家文化广场、大木瓜菜基地、兰花基地、草莓基地、垂钓区、莲藕基地、槟榔谷、蔬菜基地、农家乐等项目。

万泉水乡小镇

沿河而建的绿道是不可错过的去处，从河畔不知不觉深入不远处的绿林之中，婉转的鸟啼声从枝头飘入耳中，别有一番风味。

滨海旅游公路

目前通车的东龙段及龙昌段，连通昌洒、龙楼、东郊、文城4镇，涵盖的旅游资源包括宋氏祖居、月亮湾、航天小镇、椰林风光、八门湾、文昌孔庙等，是目前大多数到文昌的自驾游客选择的线路。

又是一年清明时，又是游子归乡日。没有纷纷小雨、没有断魂路人，对海南人来说，清明节总是些阳光明媚的日子。

在文昌、在琼海、在海南的许多地方，每年清明，总有一些陌生又熟悉的面孔，操着尚未变味的乡音，热情的与一年见一次面的乡邻们打着招呼。清明节，回乡扫墓，几乎是所有海外华侨每年最期待的日子，甚至比春节更隆重。

燃上一炷香、屈膝三叩首，扫扫祖先墓碑上的灰、清理周围的杂草，几个简单的动作，汇聚着一年来对家乡的思念。浓浓的乡愁维系着华侨们回家的路，满满的期待填满华侨的心田，飞速发展的海南，也用自己一年一变的模样回应着华侨们的期待。

每一年，回乡的华侨们都惊叹于家乡的改变，感叹于家乡的发展，想去哪走走、要去哪看看，跟着华侨的脚步，来看看侨乡的新美景。

椰韵江南不负君

才定好回家的机票，马来西亚华侨陈毓仕就忍不住给琼海市万泉镇文斗村的朋友们打去了电话，清明回乡扫墓，是这个75岁老人每年不落的一段行程，看看一年不见的朋友、品一杯琼

海南好味道

清明时节海南味

■ 本报记者 蔡倩



糍公(即饭团)

糍公(即饭团)、五花肉蘸盐巴、烤乳猪可以算是海南清明节的特色饮食。

海南是华侨之乡，每年清明，不仅有家乡亲人进行祭扫，大批旅居海外的琼籍乡亲也纷纷赶回海南，回乡扫墓。在文昌、琼海等地，许多华侨都会在清明节前返回故里，缅怀先人，寄托乡情。他们往往还会带上在国外出生的子孙后代回国感受家乡文化，培养晚辈对家乡的感情。所以，海南的清明节除了祭祖，还蕴含了团聚的意味。

回到海南饮食风俗，不难发现饭团其实是逢年过节祭祖酬神必备的食物，不少“70后”的海南人，都对饭团有着难以舍弃的情结。这种饭团文昌人自称为“饭珍”，万宁人称为“饭贡”。饭团象征圆满富足，合家团圆，当年下南洋的海南乡亲们选择在异地卖起故乡的“鸡饭”，想到的当然是再熟悉不过的传统饭团形式。

饭团做起来比较简便，用鸡肉或鸭肉上汤煮出的米饭香味四溢，乘热搓捏出来的饭团犹如拳头大小，格外的结实，吃起来特别有口感，是机器制作出来的饭团所不能披比的。香喷喷的饭团，加上少许鸡肉或鸭肉，别具匠心的搭配总是让人垂涎欲滴、百食不厌。

与饭团相比，海南椰子饭更类甜品：看上去像切开的一瓣柚子，“肉”是糯米，饭粒晶莹半透明泛着光泽如珍珠；“皮”是椰子，椰肉洁白如玉。切开前是完整的椰子，切开后像盛开的花朵，摆散开去又似一条条小船。咬下去，香香软软滑滑的，三两下吃完。初尝者还来不及发问，旁边一定会有人热心说：那椰肉也好吃，尝尝。此时新鲜的椰肉蒸得发软，与生吃略有不同，嚼在嘴里咔嚓咔嚓脆响。少数人喜欢连椰肉带糯米饭一起入口，脆软生香，十分有助。

五花肉

五花肉蘸盐巴绝对是地道的海南吃法，香浓味美肉鲜咸。逢年过节，海南人便会煮一方五花肉，趁热拆骨，待冷却后切成片，佐以盐巴蘸食。猪肉煮熟生，用竹签插入肉中，抽出不见血水溢出，火候为佳，此时的肉保存了原有水分及味道，不会因煮制时间过长导致水分和肉味流失。煮制时不宜放盐，这样出来的肉质细嫩，肉香诱人，及部分肉块还带有少许的脂肪层，肥而不腻，却为瘦肉带来更滑嫩的口感效果。

烤乳猪

烤乳猪这道海南名菜以其独特的风味驰名中外。请客时，请贵客吃饭必上一盘烤乳猪，足以表达深情厚谊；每逢嫁娶、祝寿等喜庆时分，海南人的饭桌上也必备这道菜，不然人们会指指点点，议论你小气。早在1400多年前南北朝时期，农学家贾思勰就已经把烤乳猪作为当时一项重要的烹饪技术成果，记载在其著作《齐民要术》中：“色同琥珀，又类真金，入口则消，壮若凌云，含浆膏润，特异凡常也。”

烤乳猪的烹调方法极有讲究，乳猪不能太小或是太大，一般以二十斤以内为好。师傅将屠宰好的乳猪剖开、碎骨，上好佐料，然后放在炭火上用火烘烤。在烤制过程中，要一边不停地翻动，一边不时地往猪身上涂花生油，据说这样可以使烤出来的乳猪皮脆而不起泡，增色又增味。

能够将乳猪烤得全身焦黄、油光可鉴、香味浓郁，这样才能算是高手。这样金灿灿的一盘烤乳猪端上桌，只是看看就已经是一大享受了。乳猪皮酥骨脆、色泽油红，肉味浓香，以姜泥、蒜头、白糖、酸醋等为佐食，再加上一杯米酒，这是一种舌尖上的享受，多吃不腻，“色、香、味、脆”俱全。

薏粿、煎堆

饭桌主食吃腻了，还有各类海南特色小吃吸引着人们的眼光。香笠、薏粿、香粽、椰子粿、年糕、煎堆……这些小吃香甜可口，在海南流传历史久远，民间制作曾相当普遍。在琼海、文昌一带及海南农村不少地方，每逢入屋、亲友从海外归来、孩子满月等喜事时，亲朋都要送一筐香笠、薏粿作为贺礼。

薏粿是用糯米粉包馅料制作的小吃，有芝麻、花生、椰丝等各种馅料。剥掉一层绿色粽叶，轻轻地咬一口，粘滑甜软，椰子赋予了糯米新的清香。吃薏粿，馅料并非主角，真正行家吃的是外层糯米皮，柔软爽滑而不粘牙，这才是功夫到家了。

本报记者 张茂摄
绿荫街道、琼海市中原镇上迷人的焕然一新的骑楼，构成生机盎然的老街。



海南旅游服务热线

12301