

暑期来海南游学,赶海、进黎村、住乡下 感受民俗之魅 当一次“海南人”

■本报记者 符王润

大海,大海,还是大海。也许,当很多人想起海南时,脑海中全然被蔚蓝的大海占据。然而,要是你愿意慢慢深入这个海岛,你会发现,除了美丽的海景,这里还有更多同样会令你着迷的元素——海洋文化、黎苗风情、美丽乡村……

这个暑假,带着孩子开始海岛民俗之旅吧!当这些极具代表性的文化元素注入你的旅程时,你才会发现,这个海岛除了美丽,还有魅力;你才会发现,在那些美丽的风景之中,还蕴藏着如此多彩的民俗文化。



在海边,迎着夕阳赶海,在如画风景中收获海鲜。本报记者 张杰 摄

体验 赶海乐趣

对海南来说,大海是永恒的主角。大海赋予了这个岛屿美丽的形态,也赋予了这里的人们丰富的资源。海洋文化是海南最重要的文化之一。要体验这个海岛的海洋文化,可以先从这里的赶海开始。

在海南,几乎每一片海滩都能成为赶海的好去处。在很多海南人的记忆中,退潮时的赶海应该是童年记忆中最快乐的事情了。当潮水退去,一些贝类、螃蟹、小海鱼等便搁浅在沙滩上或礁石中。赶海的人们拎着桶,或者腰间别着篓,手上铲子,或者光着手,就能捡到不少新鲜的海货。

临高的赶海十分值得一看。在一些渔村的浅海中,密布的礁石群中往往藏匿着石斑鱼、大螃蟹、青花鱼、海螺等

上百种海鲜。每到赶海时节,村中的男女老少都会拿着盆和桶到海边捡海鲜。对当地人来说,赶海不仅仅是一种生存方式,更是一种娱乐节目。

如今,临高很多渔村的赶海活动也吸引了众多游客慕名而来。如果天气好,游客可以选择坐在海岸边的大棚下,享受着海风的清凉,也可以跟着村民到海边徒步抓鱼捡虾,或者坐船出海亲自体验在海上钓鱼的乐趣。赶海收获到的海鲜,可以带回去让渔村的村民帮忙加工。淳朴好客的村民们定会用自己的热情烹饪出最鲜美的海鲜。这里很多村民还保留着柴火烹饪的习惯,如此烹煮出来的海鲜会更加美味。

在文昌,孩子们也可以感受到不同

于西部的赶海文化。如今,一些渔家乐项目能够让游客更加深入地体验到当地的赶海文化。人们可以跟着渔民一起体验大型拖网捕鱼、小网捕鱼、铁钯刨螺等赶海项目。除此之外,孩子们还可以了解到当地各种捕鱼网具,以及渔民出海的祷告仪式等。

美食攻略

临高的海鲜十分闻名,而这里还有一种特别制作海鲜的方式——土窑。土窑烧制出来的海鲜受热均匀,原味保留很足,调味也能入内,吃起来特别爽口鲜美。

在文昌,可以品尝另外一种特殊方

式烹调的海鲜。用糟粕醋火锅涮海鲜,酸甜中带着些许辣味,十分爽口。到了文昌不能不吃的还有文昌鸡。白灼的文昌鸡,沾上特制出来的酱料,口感清新,能够很好地品尝到鸡的甜美原味。

慢慢的形成。发现你好奇的目光,她们会向你投来羞涩而友善的笑容。

在这个村庄,在一些提供食宿的人家,你还能让老板为你唱上一曲动听的山歌。无论是黎族还是苗族,这里的人们都能随时亮开嗓子唱上一曲。

在另外一个著名的黎苗聚居地——五指山市水满乡,带着孩子可以观赏到织黎锦、酿黎酒、奏黎乐、制黎药、苗绣、苗舞等黎苗人家传统的生活生产方式,而那里夜不闭户的淳朴民风,也会深深打动你的内心。

美食攻略

在什寒村,独具特色的黎苗美食不能错过。由村民经营的农家乐,能为游客们提供三色饭、鱼茶、山兰米酒、山笋等特色黎苗美食。

水满乡自古产野生茶,制成绿茶后,人称“水满茶”,极负盛名。除了茶叶,水满乡还有小黄牛、“五脚猪”、水满鸭、山兰米饭和用山兰米酿造的“biang biang”等风味美食。

品味 黎苗风情

海南的民俗,极具特色的当属黎苗风俗。在海南的中部山区市县如琼中黎族苗族自治县、五指山市等,是黎族苗族居住最为集中的地区。到了这些山区市县,你不但能够在盛夏感受到山区的清凉,更能在这发现黎苗风情之美。

琼中的什寒村是一个非常特别的小村子。它的特别,不但在于它处于700多米高的高山之上,还在于这里是黎族和苗族人家共同居住的村庄,聚居着不过百户的黎族和苗族人家。由于长期的聚居,这里的村民也相互通婚,黎族人能讲苗话,苗族人也能说黎语,气氛十分融洽。

什寒,“什”在黎语中是“田”的意思,寒,即寒冷的意思。即便盛夏,这里的夜晚还是会带有凉意。这个终年在云雾中若隐若现的村庄还有一个美妙的名字——天上什寒。

在什寒村里,极具黎苗风情的民



黎族服饰与竹篓。本报记者 张杰 摄

感受 淳朴民风

置身于村民的日常生活中。阿婆砍椰子、阿公削甘蔗、媳妇泡咖啡、儿子做菜……在这里,孩子们能够体验到当地农村人家最为平凡的一天,感受到这里的祥和美好。

“乡村田园花果香,农家土产待客尝。一碗清茶,家常饭菜,喜敬宾客情意长。”作为当地著名的好民风之村、礼仪之村、重教育之村,在北仍村,经常会看到有退休老教师在自家门口吟诵自己的新作,展现这个村庄的儒雅之风。

海南的农村风土人情,最是可爱。在琼海的许多美丽乡村中,人们能够体验到乡村民俗质朴纯真的美。

琼海市嘉积镇的北仍村,就以淳朴的姿态吸引着来自天南地北的游客。在村里,有村民将自己的老房子进行改造,成为最原汁原味的咖啡屋或者农家乐。在这些老宅子内,一家人的生产、生活状态就如此随意轻松地散落在宅院的各个角落,游客轻松



琼海北仍村的一个小角落
也充满着质朴的乡土风情。
本报记者 陈元才 摄

随处可见被风吹起的层层麦浪,稻香袭人;斑驳的树影下悠哉喝茶看书的老伯,气度不凡;坐在树下吊网上吹着凉风的老阿婆,会对着过往的人们露出友善的笑容……在博鳌镇的美雅村,人们依然可以感受到海南乡村那质朴的民风。逛累了,你可以在咖啡馆喝杯咖啡,听店主告诉你南洋老咖啡的故事;逛饿了,你可以在农家乐品尝地道农家菜,听农家乐老板告诉你农家菜美味的奥妙……

美食攻略

在北仍村附近的镇墟上,人们可以品尝到琼海著名的温泉鹅。温泉鹅在海南的名气,并不亚于“四大名菜”中的任何一道。这里的温泉鹅以白切为主,营养丰富,肥而不腻,清淡香甜。到博鳌,可以到距离只有十分钟车程的潭门镇品尝地道的海鲜。这里的海鲜以其实惠美味而著名。只需两三百元,便能吃上有虾、蟹、海鱼、贝类等搭配的海鲜火锅大餐。琼海的粗粮小吃也十分有名,用香浓椰奶调出的清补凉更是夏日一道绝佳的小吃。



原生态蜂蜜: 海南特产“新宠”

■本报记者 李佳飞 实习生 陈诗雨

近年来,海南原生态蜂蜜受到消费者的喜爱。外地游客、本地居民都把海南原生态蜂蜜作为馈赠佳品。

原生态蜂蜜,指的是蜜蜂采集后只经过过滤杂质,然后即刻装瓶上架销售的蜂蜜。而加工蜂蜜则是蜜蜂采集后经过过滤、浓缩等工序后再包装出厂销售的蜂蜜。两者最大区别在于,加工蜂蜜经过加热浓缩,原生态蜂蜜则没有。

据了解,海南原生态蜂蜜受到岛内外消费者的喜爱,原因有两个。

第一,海南一年四季气候温暖,素有“百果花园”的美称,为良好的原生态蜂蜜提供了优质的蜜源,主要蜜源植物有荔枝、龙眼、椰子、橡胶、槟榔等,辅助蜜源植物满山遍野。

第二,海南原生态蜂蜜多在火山岩果树、热带雨林中采集,海南果树和热带雨林里的百花没有受到污染,经过蜜蜂的采集,酿造的蜂蜜口感好、营养价值高。

海南原生态蜂蜜种类丰富,有荔枝蜜、龙眼蜜等。这些蜂蜜中都含有葡萄糖、果糖、氨基酸、维生素、矿物质等180多种物质。

海南原生态蜂蜜作为一种纯天然的食品,食用不仅有促进消化吸收、增进食欲、镇静安眠、提高机体抵抗力的功能,还有驱风祛湿、生津益气等药用价值,更可以外用,作为保湿滋润的美容面膜。尤其是南方特有的龙眼蜜,作为蜜中上品,更是具有治疗失眠、止咳润肺的功效。

如今海南原生态蜂蜜成为了海南特产中的“新宠”,同时成为了海南旅游项目中的新亮点。

随着近年海南“原生态旅游”的升温,许多外地游客到养蜂农家里买正宗的海南原生态蜜,也成了海南旅游的另类玩法。

海口澄迈一带的羊山地区、永兴镇、石山镇等地区,因为生长的植物吸收火山岩土中的肥沃营养,花香蜜流,派生了蜂蜜业,这些地方所产出的蜂蜜极受外地游客和爱食蜂蜜者的欢迎。

不少养蜂的农农、农农都推出了参观蜜蜂园、品尝原生态蜂蜜的旅游项目。游客驾车绕进百花烂漫的农园,蜂箱安置在树林中,蜂脾插在火山岩壁上,游客细心一点就可以观察到蜜蜂采蜜的过程,看到蜜蜂辛勤的劳动,也可以看到养蜂人取出蜂蜜的过程。养蜂人也会告诉游客花粉如何收集、工蜂如何采花蜜。

海南原生态蜂蜜作为海南的原生态旅游产品,想要形成竞争优势,提高竞争核心力,必须尊重自身特色,结合实际,运用差异性策略,挖掘旅游产品的内涵,培育自己的品牌,增强旅游者的忠诚度。原生态旅游产品的开发要尊重产品的差异化,同时要坚持开发与保护并重,对于原生态旅游产品来说,保护是其存在并生存下去的核心所在,也能让当地的居民充分地参与进来,作为服务游客和传播原生态文化的使者,充分展示原生态旅游产品的风范和内涵。



原生态蜂蜜受青睐。本报记者 张茂 摄

来一碗糟粕醋,那叫一个酸爽!

■本报记者 符王润

“这是我今天托人特地打来的铺前糟粕醋,让你们尝一下不一样的海南火锅。”7月17日,海口市民韩先生在自家招待来自北京的客人,而他这次特地亮出的“招牌菜”,就是来自他老家铺前的糟粕醋。往火锅内倒入还热乎乎的糟粕醋,再加入买来的新鲜海鲜,这一锅酸爽的糟粕醋火锅让来自北京的朋友大呼过瘾。

糟粕醋是文昌市铺前镇的著名小吃。糟粕醋来源于民间酿酒过程中产生的酒糟发酵而成的酸醋。

地处海南最北的铺前镇,拥有富饶的土地和丰富的渔业资源。这片土地上每年出产的粮食,不仅能够供自家食用,还有富余的稻米可用作酿米酒。酿酒留下的“糟粕”,再经酿造,就成了酸中带甜的糟粕醋。最后加入油炸后的大蒜、本地出产的辣酱和油熬煮,一锅新鲜的糟粕醋就制成了。

对当地人来说,糟粕醋不仅仅是一种美味,还包含着人们对生活的寓意——这汤料就如同生活般五味杂陈,汤汁里的辣椒油意味着日子越来越红火,品种繁多的配料则意味着生活丰富多彩。

据说,在过去,铺前当地几乎家家户户都会制作糟粕醋。糟粕醋里头的汤料是酒糟发酵产生的酸醋加水熬制的,而辅料除了辣椒、糖、味精、蒜末

外,还有主人的祖传秘方,因此不同的制作者所制作的糟粕醋口味也会有所区别。

在铺前当地,一家名为“阿妹糟粕醋”的小店就十分有名。这样的小店也是当地十分典型的店

铺。凭借自己独特的秘方,这家糟粕醋店每天都会迎来众多慕名而来的食客,其中不乏从海口市、文昌城区专程驱车至此的饕餮之徒。主人往往从沿街叫卖开始,凭借自己的手艺积攒人气,才慢慢拥有了自

己的店铺。除了品尝糟粕醋,和店主人聊天,也会聊出很多关于糟粕醋的故事,聊出店主人的创业故事。

在文昌的很多地方,都可以看到经营糟粕醋的小店。这些店面往往都不大,弥漫着糟粕醋酸酸的香气,还没待客人坐下来就已经在刺激着他们的味蕾。在这些小店中,最简单的吃法就是随客人的喜好在糟粕醋中加入海南粉、海带丝、海菜、荞头、牛杂、猪杂或海鲜等,酸辣开胃,还带着酒糟的浓香。

充满智慧的铺前人又不断开发出新的糟粕醋的食用方法,糟粕醋火锅就是其中的一种。近几年,糟粕醋火锅逐渐流行。除了在文昌本地,海南的其他市县也开始出现糟粕醋火锅店,并深受食客们的欢迎。糟粕醋和海鲜是极佳的拍档。带着酒香的糟粕醋能够去除海鲜的腥味,而海鲜的加入也让糟粕醋调出了独特的风味。经营一家糟粕醋火锅店的老板符先生介绍,吃糟粕醋火锅,煮到最后的糟粕醋一定要尝一尝。如果是涮海鲜,由于海鲜本身带有咸味,因此在打火锅的过程中,糟粕醋汤底会变得偏咸,因此需要再加入新鲜的糟粕醋冲淡咸味才可。

不但美味,糟粕醋还有很好的养生美容功效。如果经常食用,糟粕醋可以帮助人们消除疲劳,帮助消化,预防衰老,有着扩张血管,降脂、美容护肤等效果,因此,糟粕醋也被当地人称为“女人醋”。



糟粕醋生蚝

扫一扫
了解更多旅游资讯



查找公共账号“海南日报旅游周刊”
或者搜索微信号“hnrblyzk123”
即订阅旅游周刊微信公众号
了解更多旅游资讯