

# 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,拿上铲子,或者光靠手,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隐藏着石斑鱼、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手抓鱼捡虾,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任出最鲜美的海鲜。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,以及渔民们出海的祷告仪式等。

### 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——土窖。土窖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。

慢慢成形。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,带着孩子可以欣赏到织黎锦、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“水滴茶”,极负盛名。除了茶叶,水满乡还有小黄牛、“五脚猪”、水滴鸭、山兰米饭和用山兰米酿造的“biang酒”等风味美食。

## 感受淳朴民风

宽大的水泥机耕道将人们的目光引向一片广阔的田野。一块块散落于田野中的槟榔园为这平坦增添了层次感。盛开的无名小花为这片绿色点缀出了情趣。田中,人们正在弯身劳作,也有挑着水桶的老人慢悠悠地走向田地。在海南的农村,这样一幅田园景致总能让那些曾经有过农村记忆的人们找到浓浓乡愁。而对于很多生长在大城市的孩子来说,这样的景象,能为他们展开另外一种生活的画卷。

海南的农村土人情,最是可爱。在琼海众多的美丽乡村中,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

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,尊敬宾客情意长。”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。

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;坐在树下吊网中吹着凉风的老阿婆,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。



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

## 海南好味道

■ 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



糟粕醋生蚝

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、芥头、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”。



## 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,指的是蜂蜜采集后只经过过滤除杂,然后即刻装瓶上架销售的蜂蜜。而加工蜂蜜则是蜂蜜采集后经过过滤、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,酿造成的蜂蜜口感好、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。尤其是南方特产的龙眼蜜,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。

不少养蜂的农家、农场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,蜂箱安放果树林中,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

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“hnrblzyk123”  
即订阅旅游周刊微信公众号  
了解更多旅游资讯