

看儋州沉淀的记忆

岁月刻下的风韵

儋州旅游资源丰富,是海南西部旅游资源种类最多的市县,有20多处旅游景点,既有绚丽的自然风光,也有独特的人文景观。自然风光有“宝岛明珠”松涛水库、“仙女梳妆”的云月湖,有近70千米长的优质海边沙滩——海头及排浦金滩和光村银滩、疑入仙境的“鹭鸶天堂”、令人心潮澎湃的“龙门激浪”。

“天湖”的宁逸静美

儋州是一个古老又有魅力的地方,此次儋州之行的第一站是来到“资历尚浅”的松涛水库。松涛水库是全国十大水库之一,距海南省儋州市那大15公里,于1958年7月动工兴建,1960年2月9日敬爱的周总理欣然题词“松涛水库”。松涛水库库区广阔,四周群山环抱,遍布莽莽苍苍的原始森林。它不仅兴农、渔、工之利,而且是海南岛消暑、度假、旅游观光的好地方。最受欢迎的是乘船游览库区风光,泛舟碧波上,但见群山逶迤,古木参天,湖水幽碧,渔舟隐现,真有船行画中之感。

石花水洞仿若仙境

离开“天湖”松涛水库,来到有如天龙八部秘境的石花水洞。曾经听朋友介绍过,在儋州市八一农场,新发现一座奇观的石花水洞,洞内有奇珍异宝,有群居的蝙蝠,有无底的通天暗河,这么好的地方,就是没有机



儋州市光村雪茄风情小镇。 本报记者 陈元才 摄

会前往参观。对朋友们的介绍,也是将信将疑的。这次终于有机会一览乾坤了。来到石花水洞的入口,看起来就好像是段誉偶遇神仙姐姐雕像的隔世秘境,而且据说这片秘境被发现的过程也很有传奇色彩。

千年盐田古老技艺

从石花水洞出来返回儋州市住宿,第二天出发来到洋浦开发区。洋浦开发区的新英湾区是一个天然避风的海湾,在这个海湾里,有流传千余年的古盐田和晒盐技艺,被人们称为洋浦最早的“工业”。它就是洋浦千年古盐田。它没有天生丽质和华贵的美貌,它的美朴实而厚重,有些神奇和神秘,千百年来它养育着这片土地上的人们,如今,它成了人们眼里一道绝美的风景。这里的晒盐方式非常古老了,简直堪称“晒盐界”的活化石。

颜塘漾月那一丝对古老的敬畏

漾月村就是曾经名声在外的名景颜塘漾月所在

浮桃漾日朝舒锦 鼓浪无风夜发声

“浮桃漾日朝舒锦,鼓浪无风夜发声”,来自清康熙三十九年(1700年)任儋州知州韩祐《龙门激浪》诗中的一句。由此“龙门激浪”作为儋州八景之一脍炙人口。

“龙门”由来

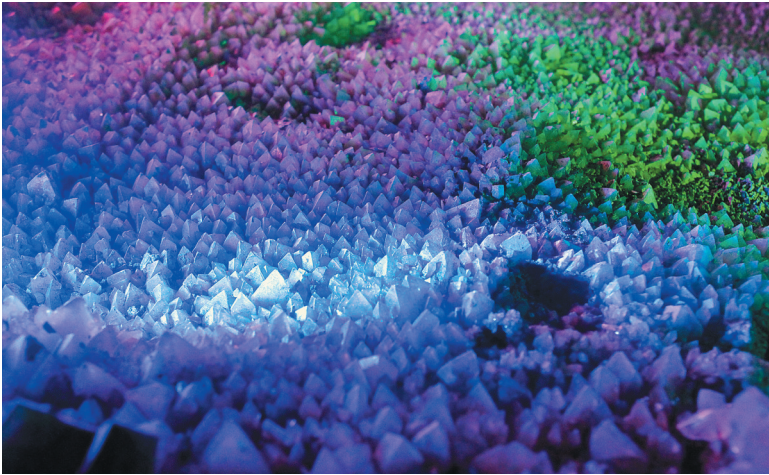
“龙门激浪”位于现今峨蔓镇海滨龙门山。“龙门”两字最早见于宋大观一年(公元1107),提荆王公祖渡海观风,奏请立镇州于深黎地,名龙门。管轄四达、感恩、龙门几个地方,大观四年龙门镇州废。明《正德琼台志》卷六载:“龙门岭,在州西北三十里磨黎都海岸,峙起石峰,两址奔海,其状肖门,可泊舟,上有石穴,中虚,通海,透风,名曰风门。内容数十人,传皆有蛇潜其间,化为龙,又名虺穴。”龙门的形成,相传有一犁头石随波冲击铲去海坎石,故龙门

有壁立之形状。现在所见龙门左角,崩塌约一丈,那是犁头石随波冲击的结果。

临海有一石,竖起如烟囱,顶平色红,谓之红花印,其境奇僻。旧有句云:“浪来难激红花印,差幸犁头不再生。”红花印岩石柱突兀耸立,是海浪长期冲刷的杰作,即使不会有犁头石的随波冲击,相信不久这红花印石柱就会消失了。

“激浪”所指

龙门山,海滨大石嶙峋,绵亘十余里,虽然龙门只有一个,但是“激浪”有两处。在山的南面,逶迤而高,如峭壁立之对海。拔高约三十丈。大海潮来,触石浮湃,浪花卷白,如万马奔腾,这谓“激浪”之一;山的东面,有一瓮门,称龙门,高约十丈,内阔六七丈。由门下攀石行约数丈,有叠石如屏,为此门屏障。北



石花洞中的方解石晶花。 本报记者 苏晓杰 摄



龙门激浪。 本报记者 陈元才 摄

中秋到儋州来赏月品“柚”吧！

9月8日上午,在海南儋州大成晶柚实验园,新媒体队伍们走进了一片近15年树龄的青柚林,体验了一把硕果累累的感受。

在青柚林里,一棵接着一棵的青柚树并排而立,几乎每一棵上都结满了果实。这里阳光充足,雨水充沛、土地肥沃,正所谓好树结好果,这里的晶柚皮薄肉厚,水分十足,自6月上市后便一直供不应求。

据该实验员的负责人侍文博介绍,目前该实验园共种植了250多亩无核水晶青柚果树,亩产量约4000斤,预计每亩产值2.5万元,总产值约600多万元,纯收入达200万元。而大成晶柚是从马来西亚引进的品种,经与海南大学园艺园林学院合作改良,选育出的适合儋州本地生长的特色品种。今年7月,果大香甜的蜜柚吸引了大批游客前来采摘,目前该实验园种植的柚子大多销往北上广等国内大城市。

儋州市位于海南省西北部,濒临北部湾,属亚热带地区,年平均温度23.2℃,日照充足,雨水丰富,土层深厚,很适合蜜柚的生长。据介绍,儋州水晶青柚皮薄肉厚,可食率达80%以上,果肉汁多嫩脆,果粒晶莹剔透,甜度适中,口感好,营养还十分丰富。每100毫升果汁含糖7—15克,酸0.3—1.5克,维生素C40—

60毫克,营养丰富且药用价值高,具有食疗功效。

说到儋州和蜜柚,那还真是有着不得不说的“缘分”。据儋州市农委统计,儋州全市现有蜜柚面积近3000亩,其中南丰镇1950亩、东成镇750亩、大成镇200亩。目前,蜜柚已进入挂果丰产期。

除了鼓励和支持企业规模化种植外,儋州市还积极组织和引导农夫子等农民专业合作社进行种植,并有专门的农技人员提供技术上的指导,为种植户带去市场信息,争取补贴。同时,儋州还把创品牌、塑品牌作为农业发展突破口和推动农业产业发展的重要举措,制定儋州蜜柚的生产规程与标准,稳定产品质量;引导和协助蜜柚企业或合作社对生产基地进行无公害基地认证,协助企业对产品质量进行检测分析,逐步申报无公害农产品、绿色食品认证和有机食品认证,申请商标注册。目前,在政府的支持和引导下,儋州多个蜜柚基地都已开始申请注册蜜柚品牌产品。

“这段时间很多客商通过网上直接订购我们基地的蜜柚,每斤20元以上仍然供不应求。”儋州大成晶柚实验园负责人侍文博告诉记者。拥有海南大学园艺专业硕士学位的侍文博,由于技术先进,经营的

风吹浪,触石而鸣,此是“激浪”之二。

“浮桃漾日朝舒锦,鼓浪无风夜发声”。第一句“浮桃漾日朝舒锦”,浮桃是一种果子,放在水里是浮的,果子空心有核,外皮厚约4毫米,熟了显红褐色,可吃,甘甜、脆。晋代谢混的诗句:“灿若舒锦,无出不佳”,说明舒锦是很美丽的一种织锦,就如多彩的黎锦。龙门山的石峭壁是百万年前的火山爆发而形成,色为浮桃般的红褐色,日光射在荡漾的海面,朝着峭壁,如色彩斑斓的舒锦,而海面上的各个大小不一的怪石在荡漾的水面上恰如浮桃,时隐时现。诗人把景色优美的龙门激浪喻为美丽的黎锦。浮桃果子,把龙门激浪的形象抒发得淋漓尽致,可知,龙门激浪的景色是多么俊美又峻峭。第二句“鼓浪无风夜发声”,虽然无风,但在潮汐时,照样有浪涛涌来,触石而鸣,就像锣鼓敲响,发出的响声波及十几里方圆都可以听到。

(gushuifu)

约在儋州 来一场舌尖上的饕餮之旅

一个城市吸引人的魅力之处在于:浓厚的人文气息、流连忘返的风景,还有抓住游客的胃的美食。

儋州的小吃很多,难怪有句话:“都说儋州人会做吃的”。

那么请带上你的味蕾跟着新华君去探寻传说中儋州最接地气的小吃吧!

第一弹:碱水馍

碱水馍,又名压馍(军话称之为“压馍”,一般儋州话称之为“YA'EN”),此藏匿于儋州的各个大街小巷,由是碱水和糯米制作而成。碱水是用儋州野外或山上生长的一些野生植物沤制而成。把它和糯米浸泡十来个小时打成米浆,放到铝制馍盘蒸熟,就成为一盘金黄诱人的“丫馍”了。

当然了,吃时得沾着生姜红糖水,不然食之无味,轻咬一口,味道甜而不腻,香甜软糯却绝不粘牙,若有幸来吃上一次,定你会对此美食念念不忘!

“压馍”的制作过程店里的阿妈拿出一条白色细麻线,双手各持麻线一端,麻地往“压馍”下一放,双手交错一用力,一长条馍就被制了出来。然后又用同样手法切割成四四方方、平平整整地小块,用筷子往碗里一挑,加上生姜红糖水就可以端上桌让客人享用了。

第二弹:长坡米烂

长坡米烂是儋州有名的地方风味小吃。其中以海南儋州市长坡镇的最为出名。其主要原料有米烂,再配上花生米,鱿鱼干,酸豆角,酸菜,牛肉干丝,猪肉丝,蒜头油,葱花,胡椒,辣椒、酱油、姜等,充分混合搅拌均匀,就可以端上给食客想用了!色泽鲜艳,爆有食欲,在配上一碗海螺汤,简直人间美味,赶紧过来尝尝吧。

第三弹:儋州粽子

儋州的山歌这样唱道:“长坡米烂洛基粽,王五狗肉香透胸。马井红鱼香破釜,排浦薯香吃肚膨”,这其中的粽子便是洛基粽。

儋州粽中以洛基镇的最为出名,洛基的粽子用芭蕉叶包成方锥形,除了有海南传统粽子的配方,还加入了咸鱼肉。这不但没有让食客感觉油腻,反而胃口大开,口齿生香。剥开热乎乎的洛基粽子,一股芭蕉叶混合着糯米的清香扑面而来,在加上鱼、肉、蛋的香味,味道自然不言而喻,必须杠杠滴。此次一行,我们来到了源于洛基粽的“五哥粽子店”这里的粽子以糯而不烂,肥而不腻,肉嫩味香,咸甜适中而著称!

第四弹:锅边膜

锅边膜,又名锅头田。是一种中和镇的特色小吃。它是用米浆和味道鲜美的海鲜汤制作的。先将汤煮沸,用瓢舀米浆沿着锅边倒下来,顷刻锅边米浆受热“起脚”,用锅铲把它铲到锅里,这时“锅头田”就成了。一片片不规整的米粉片浮在汤中,好似漂浮的小船,轻舀一勺放入嘴中,软嫩滑爽,这味道让你仿佛置身于海边!

第五弹:东坡香糕

东坡香糕,原是苏东坡用米粉与花生等常见食用料配制而成的一种糕点。而后民间在这基础上渐渐增选杏仁、榄仁、核桃、瓜米、叉烧、芝麻待等多种原料掺米粉制作。

这个看起来卖相不错的小吃,咬上一口,香味四溢!要说其具体味道,那估计就是五仁月饼的味道!不,那是比五仁还五仁的味道,哈哈!

第六弹:白馍

“白馍千层堪可餐,鱿鱼虾米缀成斑。葱花瘦肉随油点,仙女闻香赶下凡。”这首当地流传盛赞白膜的诗句。白馍,主要以新鲜的糯米研磨而成,一般分4—5层,再配上酱汁、葱花、鱿鱼丝、小虾米、五花肉等蒸制而成!吃时沾上点食醋,酱油,使得白馍的香甜滑嫩发挥到极致,那味道自然不言而喻!吃货们,赶紧来吃吧!

第七弹:不老馕

不老馕,儋州端午节家家户户必备的小吃,先把糯米和粳米磨成粉,再加糖浆搅拌,然后加入酶,等待发酵,再掺入泡打粉,便可取一团团摊平,在两片中加入用糖腌制好的肥肉丁和梅菜做馅包好蒸熟,嫩滑可口,老少咸宜。

采风之旅中的小吃今天就介绍到这里!儋州的小吃很多,不胜枚举,每年都吸引着一大批游客慕名前往,儋州人会做吃的果然名不虚传!

当然了,除了新华君介绍的以上这些,大街小巷中还有各式各样的小吃,吃货们,不妨在周末约上几个小伙伴,带上你的味蕾,带上好心情,吃遍儋州各色美食,不妥此行! (新华网海南频道)



儋州洛基粽子