



龙寿洋万亩荷花绽放迎客。

本报记者 张茂 摄

莫负夏日好时光——

海岛赏新荷 花儿别样红

■ 本报记者 刘笑非

诗人的眼里，荷花盛开的时节总能激发内心无限诗情。杨万里用“接天莲叶无穷碧，映日荷花别样红”铺开西湖六月中的画卷；孟浩然用“荷风送香气，竹露滴清响”在荷花盛开的夏夜怀念老友；王昌龄用“荷叶罗裙一色裁，芙蓉向脸两边开”呈现出一幅优美的采莲图。

仲夏时节赏荷，是中国人千百年来未曾改变的习惯，但看多了西湖的景，习惯了江南的荷，在南海之滨的海南岛赏荷，会否别有一番趣味？

没有冬天的海岛，未至仲夏，已有多处开满了莲花，不如趁着烈日骄阳还未到来，一同采莲去可好？

琼海：田园寻花踪

来到田园城市琼海，自不免游览一番田园胜景。在琼海找寻田园并非难事，万亩的龙寿洋田野公园早已声名在外，而这万亩的翠绿之中，有一处百亩的荷花池，正引得游人入胜。

此时的江南，业已步入采莲的季节，比起水乡的接天莲叶，龙寿洋的荷花池多了一分田园的精致。别具一格的热带田野风情与小家碧玉的清秀莲花相融，呈现出的是不同于江南的秀丽景色，也展现给世人一幅别样美景。

波光粼粼的水面上，嫩绿的荷叶已经密密麻麻的铺满，荷花亭亭玉立，红的粉的白的连成大片，随风送香，令人心旷神怡。荷叶上滚动的晶莹露珠，掩映出尚未开苞的花骨朵，则令已经盛开的荷花更多了几分妩媚。

倘若你以为龙寿洋的荷花不过是在琼海“照搬”了江南的情景，那还有出乎意料的惊喜在等着你。这片荷花池中，还有着新种的太空莲花，在专家的全程指导下生长的太空莲，有着与普通荷花不同的姿态与样貌，想要饱览其身姿，非得去趟龙寿洋不可。

仅仅是赏荷够够？龙寿洋的荷花池正酝酿着下塘采莲、挖藕等项目，本地所产出的优质莲藕、莲子和藕尖还会优先供应本地农家乐。赏完荷花再下塘采莲，残留着泥土清香的莲子藕尖随后就能摆上餐桌，饱了口福自不负夏日时光。

海口：采莲冷泉中

海口市琼山区那央村委会新潭村，是片被绿色所覆盖的土地，蜿蜒的村道与笔直的槟榔树相得益彰，美丽的村景已足够使人流连。但在美丽村景之中，实则还“隐藏”着一片近千亩的荷花池。

村道好似迷宫般弯弯曲曲，但却都指向那莲花深处。未见花开，先闻流水声，亭亭如盖的古树下，潺潺冷泉正在流淌。骄阳晒得人一身燥热，冷泉却冰冷依旧，在当地人的记忆里，冷泉已存在了很多年，不仅养育了新潭村人，也养出了这千亩荷花。

与泉眼旁火山岩的黑形成鲜明对比，荷叶的绿、荷花的艳，在阳光下更显得娇艳欲滴。早在两年前，村民们便用火山岩在泉眼旁简单堆砌起了游泳池，免费供游人纳凉享用。“大自然的馈赠，怎好意思用金钱来衡量？”当地人的淳朴，真好似莲花品性。

若是运气好，能碰上当地人下塘采莲，一叶扁舟穿梭在荷塘，虽不见采莲女那绰绰身姿，向村民讨上两颗刚采回来的莲子，清香充斥唇齿之间，哪还记得夏日酷暑。

莲池不远处的小山上，依山傍水的宝地里，葬着南宋名臣王居正。一生忠于汉室的王居正曾力主抗金，却最终被贬谪海南、埋骨青山，注视着泉水生生不息、眼见这满池荷花败又开。

万宁：岭下荷花开

濒临南海的东山岭，素有“海南第一山”之称，遍山奇石与石刻，完美地将自然与人文相结合，长久以来，游人不绝。如今，在东山岭脚下的永范村，当地村民自筹资金种出的永范花海，则已经成为每到东山岭游览的游客率先落脚的地方。

与龙寿洋的花海有些不同，永范村的村民们似乎更懂得将人与花融为一体，精心修建的木栈道穿梭其中，可步行、可骑行，与鲜花亲密接触，留下一身清香。

永范花海之中，荷花的面积或许并非最大，但仲夏之初，也只有荷花最为靓丽。与一池莲花遥相呼应的是，东山岭上佛法盛行、香火不断，莲花作为佛教圣物而生长在东山岭脚下，游人来此一赏，是否会多几分宁静、愉悦与超脱？

赏荷之余，永范花海所栽种的薰衣草、向日葵、格桑花、波斯菊等多个品种的花卉，来去季节不同，永范花海能够呈现出完全不同的景色。此次为赏荷而来，待到薰衣草摇曳，能不再来一次？

博鳌：花姿各不同

游遍了阡陌农家，看多了荷塘春色，到博鳌镇换换口味吧，国内第一个全面介绍莲花的科技、应用、历史等荷花文化的专门展馆正坐落于此。

作为一座莲花主题科技、文化馆，莲花馆不仅通过数字化手段全面展示莲花的历史、文化、科技、经济价值等综合内容，还特别突出强调莲花与佛教、莲花与世界和平等内容，馆内在培育、栽种象征中日友好的千年古莲大贺莲等名贵荷花的同时，还会定期举办荷花文化节。

在莲花馆门前的七宝莲池中，66种名贵荷花在莲池内饱浸佛泽生长。佛教视莲花为吉祥圣洁的象征。66种名贵莲花的生长也有着“六合（荷）同春”的吉祥寓意。

除了赏名贵荷花，莲花馆内还设有多个展厅，包括《莲花与中日友谊》、《莲花世界》、《莲花与佛教》三个文物专题陈列展馆，以及一个全数字化的《荷花科普》知识展馆，游人还能在《荷花实用知识》展区带回属于自己的荷花展品。

馆内目前全世界最全面、最权威的荷花科学数据系统，在此能详尽了解中国荷花种源及分布、栽培史略、形态结构、生态习性、繁殖栽培、品种介绍等内容。

赏荷还懂荷，何乐而不为？



《有一种日子在琼中》连载¹⁹

唯有爱情和美食不可辜负，这是我的信念。而白鹭湖的美味恰好是一张请柬，带着强大的诱惑，给我来而复往的理由。

白鹭湖纯净的湖水滋养的罗非鱼个头很大，有着最细腻、鲜嫩的肉质，

鱼的多元的滋味。

海鲜西瓜皮煲也是陈大厨的经典作品。这是最具海南妈妈菜特色的菜肴，食材由西瓜皮、海虾、文蛤组成。当切片的西瓜皮被翻炒至微软的时候，加入文蛤汤头和微微炒香的



白鹭湖美食

这是完美的烤鱼食材。五星大厨陈师傅用精湛的厨艺呈现的烤鱼无疑是白鹭湖中餐厅最具品质的招牌。被烤至外焦里嫩的鱼玉体横陈在红油汤头中，吸取了辣椒、花椒的麻辣和洋葱等配料的浓香，再有些许咖喱味道的加持，令这一道烤鱼有着不同于传统烤

海虾，让所有食材在砂锅中充分沸煮，直至西瓜皮彻底变软，汤头里充满了果香与海鲜的滋味；当所有食材独有的味道彻底相互交融，我们便拥有了一锅色彩绚烂的舌尖问候，这是盛夏的海南清凉的白鹭湖畔最清爽鲜甜的味道。

白鹭湖的菜品远不止这些。五星大厨陈师傅是一位腼腆的文昌男子，对料理的热爱令他总是沉迷于新菜的研发。本地的土鸡煲、牛肉煲、香辣田鸡、蒜香排骨、西红柿炒鱿鱼、姜葱炒蟹、清蒸带子等等或舶来的厨艺都是味蕾的惊艳，几乎，在白鹭湖，我可以品尝到这个海岛的所有味道。

而在这个海岛上，唯独在白鹭湖才能体验才能品尝到的是湖心游船上的晚宴。某个黄昏，我们泛舟湖心，微风的风拂面而过，白鹭在我们的头顶盘旋，雅致的小游船在没有波澜的湖面缓缓漂移，船上的火锅沸腾着，清甜的空气中夹杂着山兰酒的清香。晚宴只提供三道菜：椰子鸡汤、椰子牛肉、椰子湖鱼。听上去很简单的三道菜，却因着食材和料理的精致而成就了一场难忘的美味邂逅。

琼中盛产会飞翔的鸡，白天采食昆虫、野果，夜晚在枝头栖息，鸡皮香脆，肉质精瘦紧实，肉香浓郁；琼中有喜爱爬山的野生，常年野生放养，皮厚且富含优质的胶原蛋白，肉质精致上乘，以上安乡和什运乡的品种最为著名；白鹭湖洁净清澈的湖水孕育的湖鱼，个大却肉质细腻鲜美，鱼腩处的脂肪柔而不腻，有独特的异香。所有

这些食材均是白鹭湖游船晚宴的精选主角，而涮煮这些食材的是纯粹的椰子水，不加一滴矿泉水或自来水，这是最为震撼之处。

用餐的程序是，先涮煮鸡肉，在鸡肉熟透并保持最鲜嫩的状态时食用，椰子水的清甜完全渗透入鸡肉，每一口汤，每一口咀嚼都是最唯美的享受。当这一锅完成了使命之后，大厨会清锅，倒入新的椰子水，开始涮煮牛肉，然后以同样的程序，以鱼肉谢幕。这样精致的晚宴，是琼中的奉献，是白鹭湖的深情厚谊。在繁星璀璨的夜的湖面，以如此可以改变人生产观的美味佐以琼中黎苗人家用心精酿的甜蜜的山兰米酒，以及人们即兴唱起的情深意切的黎苗歌曲做晚宴的主题，我以为，这已不仅仅是一场晚宴，它甚至是，上苍给予我的最弥足珍贵且铭心难忘的恩赐。

白鹭湖畔，在琼之中。一个小时的车程，可以丈量的是回家的距离，来白鹭湖，于我而言是一种回家的情结。从拥挤喧嚣的城市突围，给自己一个可以尽情发呆的领地，以及喜好美食的回忆，这是我与世界和解的方式，也可以是你善待自己的凭借。

（全书完）



客心灵栖息的精神需求，同时也一定程度上弥补了市政公共文化空间缺乏的短板。



海鲜西瓜皮煲