



2016中国龙舟公开赛(海南·澄迈站)在澄迈金江镇南渡江段举行。本报记者 宋国强 通讯员 王家专 摄

### 体验游

# 端午到 快来澄迈感受特色民俗

■ 本报记者 李佳飞 特约记者 陈超

“五月五，过端午，划龙舟，敲锣鼓，一二三四五，你划龙舟我打鼓……”端午小长假已临近，去哪里游玩放松一下，是不少城市上班族和家长们关心的问题。对于喜欢亲近自然、对文化民俗活动感兴趣的人而言，在小长假期间去澄迈感受龙舟节的热情以及体验当地特色民俗文化，无疑是一个很棒的选择。

### 看龙舟赛，感受节日喜庆

位于海南岛西北部的澄迈县，河流纵横，水系众多，盈滨半岛北望琼州海峡，南至东水港内海。丰富的水域将澄迈孕育成为我省独特的鱼米之乡，也成就了这里独特的民间文化习俗。赛龙舟，这一传统盛会在澄迈古

已有之，传承至今已成为当地展示经济社会发展成果的一张名片。在金江，每年的端午节都要举行规模宏大的龙舟比赛。各村的老老少少也聚集到两岸河堤，使这里呈现出热闹非凡的喜庆景象。

今年龙舟节期间，2016中国龙舟公开赛(海南·澄迈站)在金江镇南渡江中国龙舟活动基地举行，有来自上海、广东、浙江、天津、福建、海南、香港等地的28支队伍参赛，比赛气氛紧张而热烈。

据悉，龙舟赛作为澄迈的传统体育赛事，在澄迈有着深厚的历史底蕴。从民间组织到政府主导，从龙舟邀请赛到中国龙舟公开赛体育盛会，赛事不断升级，氛围愈加热烈，成功打响澄迈龙舟品牌。

鉴于澄迈对中国龙舟事业作出的突出贡献，国家体育总局社会体育指

导中心、中国龙舟协会先后授予澄迈“中国龙舟之乡”、“中国龙舟活动基地”、“2012年中国龙舟公开赛全国优秀赛区”等多项殊荣。

### 品瑞溪粽，唇齿间粽香浓

当然，到澄迈过端午还有一道不可错过的美食，那就是瑞溪粽。瑞溪是位于澄迈县南渡江上的一个小镇，这里美食众多，瑞溪牛肉干、腊肉、瑞溪粽等，在海南“吃货美食谱”上均赫赫有名。

瑞溪粽始于清康熙年，至今已近350年。清初，瑞溪建墟，当时叫“崩溪”(南渡江冲刷引河岸崩裂，时人称为崩溪)。开张之日，各村各乡百姓，舞狮舞龙，敲锣打鼓，肩挑车推各种农产品、小食、手工艺品来开市，其中就有粽子。府县官员、各地豪绅商贾前

来庆贺时，品尝粽子后一致称道：崩溪粽是天底下最好吃的粽子！后来琼台书院掌教谢宝来崩溪墟南文村，为曾家修谱题写《南文八景》时，非常爱吃崩溪粽。过后，村人为感谢他，便挑一担粽子往书院答谢。谢掌教认为“崩”寓意不祥，故改“崩溪”为“瑞溪”。瑞溪粽子从此扬名，成为与定安粽、儋州粽齐名的海南名粽。

走进瑞溪美食一条街，几乎家家户户都包粽子，主打品种仍是猪肉咸蛋黄粽子，以八角、桂皮、胡椒、秕谷等制成香料，再将香料、白酒、生油、姜汁、蒜头等拌入切成块的猪肉腌制，糯米中有咸蛋黄、叉烧腊肉等，熬熟入口，唇齿留香。

### 游红树林，感受自然魅力

看过龙舟赛，品过瑞溪粽，游客们

不妨再到澄迈红树湾湿地公园做个深呼吸。

毗邻西线高速的澄迈富力红树湾湿地公园，非常适合家庭亲子游。这里依托2200亩红树林珍稀生态区域，以生态和谐为主题，打造的是一个集科普、环保、旅游、观光、度假于一体的4A级生态休闲度假区。

这里有4.2公里原木木栈道、红树湾湿地体验馆(博物馆)、火烈鸟风情餐厅等7大配套设施，其中，嘟嘟亲子游乐园、来自古巴的上百只火烈鸟、呆萌的小羊驼等，都是孩子们的最爱，家长可以在陪伴孩子的过程中，享受美好的假期和天伦之乐。

逛完红树湾湿地公园，游客还可以驱车到福山风情小镇喝杯咖啡，相距不到20分钟的车程，十分便利。

(本报金江6月7日电)

# 在“海的故乡”，玩转端午小长假

本报石碌6月7日电(记者邓海宁)看龙舟赛、洗龙水、观湿地、包粽子、品美食……为迎接即将到来的端午小长假，昌江黎族自治县海尾镇近日结合镇区特色产品，开展“海的故乡——昌江海尾特色小镇美食2016·海尾龙舟赛旅游周”活动，推介三条旅游线路迎接游客。

海尾镇因得天独厚的地理环境，拥有丰富的海洋资源。海尾港是国家一级渔港，海南五大海港之一，远洋捕捞业和近海养殖业已形成规模

化发展势头，主要有马鲛鱼、红鱼、鲤鱼、鲷鱼、石斑鱼等优质鱼类和麒麟菜、东风螺、海葡萄等养殖产品，“海的故乡”因此而得名。

海尾龙舟赛是海尾镇的特色民俗活动，拥有悠久的历史，是海尾镇的重要文化品牌。每年端午前夕，在海尾镇辖区的海尾码头及新港码头，休渔期的渔船戴上龙头，装上花，渔民化身勇士，在激流中奋勇前进。龙舟赛当天，锣鼓喧天，口号嘹亮。举行比赛的码头、岸边人潮涌

动，大家整齐划一地龙舟赛加油助威，热闹一直持续到天黑才慢慢散去。

今年端午节，海尾镇除扩大传统龙舟赛规模外，还将举办丰富多彩的活动。游客除了能观赏到精彩的龙舟比赛，还可以品尝到正宗的海尾美食。活动中，麒麟糕、艾叶煎堆、山药粽子、发糕、猪肠粉等特色小吃将一一亮相。此外，海尾镇还为游客推介了三条旅游线路，让游客们尽享惬意假期。

### 昌江海尾龙舟赛 线路推介

6月9日上午，游客可从海口/三亚出发，前往昌江海尾镇(自驾前往时间约需3个小时)。抵达后，可前往新港码头观赏独具特色的民俗活动——赛龙舟。龙舟比赛时间为当天16:00—18:00。晚餐可选择品尝具有渔港风情的海鲜大餐，住宿湿地公园，体验湿地文化。

### 三条旅游线路推介

**线路一 海尾核电工业游**  
(核电站需提前一天预约，预约电话0898-66136688，成行后收取8元/人)

海尾镇(早茶：特色小吃煎堆、猪肠粉、蛋球、白糕、海尾炒粉、米烂等)——昌江核电站(我国最南端的核电站，核电站内设有科技厅，令人大开眼界)——三联塘兴村(午餐：农家特色风味)——三联核电新村(参观三联特色核电新村风貌、辣椒基地、玉兔基地等)

### 线路二 海尾贵族风情游

白沙村(早茶：品尝白沙特色美食——山药粽)——新港居委会(三大海港之一，捉沙蟹、体验椰风海韵、渔家乐)——沙鱼塘(午餐：渔家风情特色海鲜)——沙鱼塘风情游(藏在深闺马菜港、乡土瑰宝古庙堂、深情哺育古水井)

### 线路三 海尾观鸟听涛游

海尾镇(早茶：特色小吃煎堆、猪肠粉、蛋球、白糕、海尾炒粉、米烂等)——五大湿地公园(感受隐于尘世的一方净土，桃花源地观鸟听涛)——南罗村(便民服务先行区，午餐：双塘阉鸡)——大安村恩荣坊



昌江海尾湿地公园 本报记者 李幸璜 摄

### 人文

## 临高百岁坊：齿德兼隆留美名

■ 本报记者 李佳飞 特约记者 吴孝俊



临高百岁坊(资料图片)

俗话说，人生七十古来稀，然而在海南，活到百岁并不稀奇。

临高，不仅有很多百岁老人，还有很多恩爱的百岁夫妻。这些高寿的恩爱夫妻在这里，谱写了一个个平凡而浪漫的爱情故事。

位于临高县博厚镇三省村的百岁坊，也称“寿门坊”，由嘉庆皇帝下旨所立。据传当年，临高有一位百岁老人彭京贤和妻子吴氏，不仅夫妻恩爱，而且德高望重，因此留下了“齿德兼隆”的美名。“齿德兼隆”，意指不但活得足够长寿，而且为人德高望重，留下美名。

在《孟子·公孙丑下》中，孟子说过：“天下有达尊三：爵一，齿一，德一。朝廷莫如爵，乡党莫如齿，辅世长民莫如德。”意思是天下有三样最尊贵的东西：一样是爵位(即官位)，一样是年龄，一样是德行。在朝廷上最尊贵的是爵位，在乡里最尊贵的是年龄，而辅助君王治理百姓，最尊贵的是德行。后来，人们常用“齿德兼隆”来指代年龄和德行。嘉庆皇帝亲笔题写“齿德兼隆”便是对彭京贤夫妇最高的嘉奖。

时隔200年，海南彭氏族人仍视寿门坊如宝物般珍爱。2007年，农历四月初三，海南彭氏联宗会筹资修复寿门坊，并举行隆重的纪念仪式，让宗族族人瞻仰寿门牌坊。

而据史料记载，寿门坊原建于1807年农历四月，旧址在临高县那度郡永宁乡三省村拜老坡，坐巽(东南方向)向乾(西北方向)。后被迁于现址，迁移的同时，当地人在距寿坊不远的地方，又修建了一座寿星庙，三间瓦木结构，中门设有神台，奉祀彭京贤夫妇两位寿星的牌位。历经岁月冲洗，近几年，寿坊得到彭氏族人的重新修复。

如今可见的牌坊，正中刻有“寿门”，背面刻“齿德兼隆”，均涂彩色油漆，黄底红字，虽色泽脱落，字迹却清晰可辨。坊体采用单间四柱结构，每柱前后各有一条纹边风掌，石柱上刻有一些文字，历经岁月的冲刷打磨，字迹已不是那么明显，需靠近仔细辨读方可揣测出大意来。内容包括：修建牌坊的官员职位和名称，如“太子少保兵部尚书兼都察院右都御史总督广东广西等处地方军务兼理粮饷”等，以及修建牌坊的时间，如“嘉庆丁卯年孟夏月吉旦”等字样。两旁刻有《懿行录》全文和“同光日月”、“配老清宁”八个大字。

关于临高寿门坊的设立，民间这样传说——清代，琼州府临高县那度郡永宁乡三省村，住着一对恩爱的夫妻。男子名叫彭京贤，妻为吴氏。彭京贤自幼饱读诗书，为一介书生，后娶妻吴氏，贤淑善良，二人安分守己，日子过得十分平静和谐。后来，为教育后代和流传历史文化，彭京贤利用农闲之余当起了教书先生，在当地教书育人，妻子吴氏顺从丈夫，一起行德积善，夫妻俩恩爱地度过了一生。彭京贤去世的时候已经100岁，妻子吴氏则活到102岁。当时，官员觉罗长麟在视察琼州府时，听说了临高县这对百年偕老夫妇的故事后深受感动，便上表给当时的嘉庆皇帝，要求嘉许勉勵修建一座“寿门”以作纪念。

(本报临城6月7日电)

### 寻味

## 澄迈白莲鹅

从海口出发，西环高铁的下一站就是“中国长寿之乡”——澄迈。除了空气纯净，水质卓越之外，成就澄迈“长寿之乡”的还有这里的养生食材。其中，白莲鹅就是当地的美食担当。

在澄迈白莲镇，那儿有着许多散养的鹅，俗称白莲鹅。白莲鹅以肉质细腻，香浓可口而荣登海南名菜之列。

白切吃法是白莲鹅最普遍的做法。每天下午四点后，在澄迈许多大街小巷，各种站着白斩白莲鹅标号的熟食摊出现，有些摊子前排起了长队。一锅清水如何才能使一只大白莲鹅入味好吃？原来，秘方是煮前“浸鹅”。“浸鹅”就是把洗净的白莲鹅放进加入姜、葱、白胡椒和陈皮的水中浸泡半个小时，然后再大火煮10分钟，再转文火煮半个小时，便可出炉。食用白莲鹅时，当地人常常佐以什锦酱、辣椒酱、蒜粒、生抽等蘸料，再挤些海南独特的青橘汁。

除了白莲鹅肉，白莲鹅肝、白莲鹅蛋也是特色美食。白莲鹅肥肝是以法国朗德鹅与海南白莲鹅杂交的鹅种，鹅肝约有6两至1斤左右，白莲鹅肥肝可煎、可烤、还可白切。

(综文)