



潭门港。
本报记者 张杰 摄

沿着“周长”，不同湾区不同风情！

■ 本报记者 赵优

东 渔家文化展魅力

蓝天白云之下，海南岛像一枚碧绿的翡翠，静静地卧在大海的波心。海洋，成为这颗翡翠最美丽的承托；海岸和海湾，则成为人们亲近海洋的第一选择。

作为全国海洋面积最大的省份，海南无论是从历史遗存还是从民俗传统来说，海洋文化资源都非常独特而丰富。在潭门小镇，老旧的小木帆船与船舷栏杆，勾勒出渔乡古朴的人文风情，描绘出浓郁的南海渔家风情。这千年渔港上停泊着大大小小

小的渔船，大海是潭门人生活的一部分，大人们靠着它谋生，孩子们与它玩耍。

潭门湾海岸线延伸8公里，从海岸伸至海里3公里纵深均为礁盘地质结构，构架起近20平方公里开阔而平缓的浅滩。受天体引力作用，海

湾内形成了独特的潮汐变化规律。在农历每月初一、十五之后的两三天内，各有一次潮差最大的潮，那时潮水涨得最高而退得最低。傍晚时分，退潮的潭门湾的巨大滩涂上，人们卷起裤腿，带上小铲子下到水里，寻找海底的各种贝壳、海螺、螃蟹和鱼

类等海的馈赠。除了享受海鲜，游客最爱的还是潭门小镇的渔家气息：渔港内渔船一溜儿排开，颇为壮观，头戴竹笠的渔民在港口吆喝着各式海鲜，而再往渔港深处走走，海捞瓷、南路薄等文化遗存让人触摸到蔚蓝色的南海文化。

西 浑然天成去雕饰

波平浪细、水清见底、奇石林立……这是目前海南原始天然景观保存最完好的旅游度假区之一的棋子湾。

棋子湾，因有一处海滩遍布精美的“棋子”而得名，全长15公里，呈S

形状，拥有一片原生态的“果冻”海，岸线带奇石林立，形态各异，引人遐想，有鉴真坐禅、观音石、帆船石等，令人不得不感叹大自然的鬼斧神工，苏东坡、赵鼎、郭沫若等历代名人慕名而至，留下动人诗篇。

龙沐湾汇集了山、海、阳光、沙滩、渔火等多种元素，尤其这海湾位于海南岛的正西方向，有中国唯一一个朝向正西的海滩。在这里，能看到最美的落日，每天下午，都能看到金色的阳光洒满海面，景色很是壮观。天气

晴好的傍晚时分，落霞染红天际，倒映在湛蓝的海面上，红蓝交错间，恍如宝石阵群。当云层散尽，落日快接近海面时，四周的光线都暗淡下来，唯有那落日依旧红得炫目……网友称之为“最美的落日”，并无半点夸张。

南 酒店云集享度假

很多人都知道海南的亚龙湾——海水湛蓝、沙滩细腻，各式高端酒店一字排开。但“国家海岸”海棠湾大有后来居上的势头，这个以高端酒店集群的湾区绝对能让“酒宾族”乐不思蜀。

截至2月，海棠湾湾区已经开业18家高端豪华酒店，包括喜来登、威斯汀、洲际、万丽、香格里拉、希尔顿、红树林等世界顶级的酒店品牌。全

球知名的七星酒店亚特兰蒂斯也将在春节试营业。

在户外泳池里的娱乐项目玩得乐不思蜀，在落日时享受独家沙滩与椰林……不管是观光型度假酒店还是休闲型度假酒店，大都自带景观欣赏功能，使客人远离喧嚣，深度放松，并提供配套旅游活动和户外运动等。



棋子湾。

寻味

原汁原味 琼菜引领健康新时尚

■ 本报记者 杨春虹



海南椰子饭

尽管时间已经过去了一周，但在2月8日下午省烹饪协会举行的迎春团拜会上，琼菜特级大师李学深带着来自全省的大厨们又一次回味和分享了2月2日在外交部蓝厅举行的海南全球推介会上，浓浓海南风情的冷餐会背后的美食故事。

“这场海南美食盛宴，我们用了几个月时间准备，每一道菜都是精心设计，大部分菜品都在传统的烹饪方法基础上进行了改良，可以说是首创。”李学深及其团队一行13人，携海南四大名菜、海洋文化、椰乡生态文化、黎苗文化等4大主题22道菜品及5种海南水果与来自全世界的嘉宾分享，获得外国宾客好评。李学深说，从不知名的地方菜系到渐渐为世人认可，原汁原味、健康美味的琼菜正在受到越来越多食客的喜爱，海南大厨要发挥海南食材优势、技艺优势，将琼菜发扬光大，让其成为海南国际旅游岛的一张名片。

其实，从近年来各大餐饮酒楼纷纷推出琼菜美食就可以看出，以优质食材为基础的琼菜正在受到更多食客的喜爱。而以椰子鸡汤为特色的琼菜主题餐厅，更是在北上广深等大城市广获好评。2017年，海南餐饮收入达到276.06亿元，同比增长11.2%。“海南全球推介会上的冷餐会是琼菜第一次走进外交部，是琼菜发展的一个里程碑。”省烹饪协会会长陈建胜说，在海南国际旅游岛建设的大背景下，更多游客了解了琼菜、爱上了琼菜，而海南美食，无论是四大名菜还是地方小吃，都成为了吸引游客的一张名片。

冷餐会上，有记者问李学深，相比其他菜系，琼菜有何不同？李学深说，产自海南生态岛的丰富食材，奠定了琼菜的美味基础。所以对于琼菜而言，食材的重要性大于技艺，而国内绝大部分菜系则更为关注技艺；同时，琼菜讲究少盐、少油、少糖，又与当下追求健康养生的生活方式更为契合。而且琼菜从一开始就是家常菜宴而非官府菜宴，与现在的消费方式也同样契合。“我们对琼菜的发展前景非常乐观，海南大厨未来会更加注重中西结合、南北结合，在传承与创新中将琼菜更好地发扬光大。”李学深自豪地告诉来自世界各地的记者朋友们。

当天展示的海南四大名菜、海洋文化、椰乡生态文化、黎苗文化等4大主题22道菜品及5种海南水果，不但凸显海南的海洋特色、椰乡特色，每一道菜品背后还有其蕴含的文化和故事，被业界称为一次展示琼菜的盛宴。

“这是一个新的起点，我们要更好地挖掘和展示海南独特的美食文化。”陈建胜说，结合今年海南建省办经济特区三十周年，省烹饪协会今年将推出三大活动：一是举办世界海南鸡饭回家活动，推动海南鸡饭在故乡海南的发展；二是举办琼菜品牌推广活动，讲好海南美食故事；三是举办海南厨师文化节，目前海南厨师超过十万人，是海南餐饮界的中流砥柱。



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

六月里那杯老盐黄皮柠檬水



山清水秀和平镇

我会在这样的时节来到新民村。穿过繁花绽放的304省道，在距离县城31公里处左拐进入林田村委会槟榔花盛开的小路，然后向寂静的山道驶去。六月的山道上洒满阳光，知了们在丛林间高声合唱，峡谷里的水流声清脆婉转，大自然的所有声音都好听。原来逃离喧嚣尘世就是这么简单。

新民村就在这条山道的尽头，远远就能看到山坡上的楼房，村口的香蕉树，以及垂挂的丝瓜。四面环山的感觉像极了人们绿色的怀抱，置身在这怀抱中的人们一定都安好，不浮躁。

午后的村道上，有人扛着锄头走向田间，有人扛着桑叶走回家里，表情都很沉静。我喜欢看这样的他们，从他们的脸上我能看到这里的日子就是如水般轻缓的，波澜不惊。我会在树阴下与歇息的村民聊天，我夸他们的村子很漂亮，房子也很漂亮，他们就会腼腆地笑起来。他们告诉我自家种了什么，比如桑树、柠檬、玉米等等，好多。黄皮不是刻意种的，果子掉了在哪里就在哪里长成了树，当然黄皮也能卖得一些钱。他们说更深的山里还有野生蜂蜜，很甘甜，是养殖蜂蜜无法比的。他们隔一阵子就会进山采蜜，采得够多就卖到山外去。

另外种桑是为了养蚕，也是他们很重要的经济来源。村子里还有一间蚕丝被作坊，每年10月，蚕丝被的需求量就会陡增，这里也会热闹起来。很多人来购买蚕丝被，还可以参观和体验纯手工制作过程，所以很开心。我去看了那个作坊，它是一间很简陋的小屋子，只能容下一张操作台，屋内堆满了蚕丝原料和各种工具，一个小伙子正在认真地作业，他把蚕丝一层层铺平，然后不停地掀起、放下，让蚕丝变得足够蓬松后再铺上一层新的。他说这样蚕丝被才会松软，也更保暖。

黄皮成熟季节的小美好

六月里，在村子里闲逛总能让我再度穿越回童年时光。走在村道上，伸手就能采下一串黄皮，像村里的孩子一样，一边走一边吃，很开心。与那

些种植园里成片生长的黄皮不同，新民村的黄皮个头不大，果实很圆，果皮很薄，这才是最传统的海南本地黄皮。没有经历过任何嫁接的阵痛，没有掺杂异域的因子，琼中的沃土与阳光雨露催生了最道地的这一丝味道，应该就是很多海南孩子最迷恋的味道。连皮带肉一起咀嚼，微酸、蜜甜，黄皮的辛香滋味就会在唇齿间漫溢，不柔和，但热烈，像不羁的青春。

长在村民们的房前或屋后的黄皮树，树龄应该都很大了，所以树也长得很高。有一回，我对一位大叔说我想尝尝他家的黄皮，大叔便找来一根带着钩子的竹竿勾住树枝的一端，把大串的黄皮拉下来任我采。他说长在树梢顶端的黄皮由于得到最充沛的阳光辐照，所以更甜，我尝了，果不其然。我后来在新民村拍了一期电视节目，就是如法炮制，场景回放的，在树下举着一大簇黄皮欢呼，告诉观众这村子有多好，人们多热情好客，如果你来，也会被如此热情款待。

在新民村，除了可以采摘黄皮，还可以到柠檬园里感受这个季节的热烈。在距离村庄几公里之外更高的山上生长着四十多亩柠檬树，每年甚至能为村民带来数十万元的收入。远离村庄的山道很狭窄，人们往往需要骑着摩托车去照料果园，每逢采摘季，也是要用摩托车装一袋袋的果子陆续运回村里，很辛苦，但是我知道丰收的喜悦足以抵消辛劳的疲惫。

在这样的季节来到新民村，我可以分享他们的喜悦。当我也站在阳光普照的山坳里，看着成片的柠檬树和累累的果实阳光下泛着绿光，当我举着剪刀，像农妇一般，在树下细细挑选皮最薄、汁最多的果子轻轻剪下放进筐子里的时候，我也感念上苍恩赐的这片土地被勤劳的人们虔诚善待而有了如此丰盛的祝福。

沿着长满柠檬树的山道可以走到山顶，那里是我的秘密领地，我很享受被群山环抱着的感觉。山很绿，近在咫尺，我可以肆意大喊，听山谷里的回响。不远处有一个小瀑布，挂在绿林中，像白练飞落，柔美而寂寞。瀑布之下有个清澈的水潭，平整的岩石，有人

在那里露营，取水煮食，在飞瀑的鸣响和山鸟的歌声中入眠，他便是神仙。

新民村的好藏在大山之中各个角落，每一次都能在不经意间给我猝不及防的小确幸、大惊喜。这是个值得拜访的村子。

在丰收的季节来到新民村，我总会像要完成一个重要的仪式那样，在村子里的龙眼树下，用亲手采摘的黄皮和柠檬制作一杯当季的清凉特饮——老盐黄皮柠檬水。村民们会乐呵



黄皮

呵地为我提供一切所需要的物件，孩子们欢天喜地围拢在我身边，看着我一颗颗柠檬对半切开，把柠檬汁挤进装着冰镇泉水的瓶子里，再将熟透的黄皮挤汁连皮带肉放进瓶中，加入足量的野生蜂蜜和老盐，拧上盖子均匀摇晃，像调酒师那样帅气地摇晃几分钟，然后就能和孩子们一起来分享酸酸甜甜的小米牌老盐黄皮柠檬水啦。那一刻，我的耳畔满是稚嫩的欢笑，我的脸上也一定挂着一抹从未大过的童真笑容。

像迷恋六月里的这一杯老盐黄皮柠檬水一样，我迷恋着这个季节新民村给予的所有快乐。

在琼中，还有一些如新民村一样从广东故土远道而来的人们住在其他的村子里，他们在荒山中开垦、栽种，安心坚守，精心打造，然后有了一个美丽而幸福的新家园。他们每年依旧会欢庆春节、中秋节等传统节日，也会和当地的百姓一起欢庆三月三，吃着三色饭，喝着山兰米酒，唱着黎苗山歌。感谢琼中这片美丽的、风调雨顺的山水之地给予所有人的恩待，这便是琼中最和谐而美好的景致。

《雅啦米，琼中》②

■ 小米飞猫·罗伶

和平镇给我最初的记忆是海拔数百米之上一个青山环抱的村庄——新民村，也有人称它为信宜村。

20世纪70年代，广东信宜县人口稠密但土地贫瘠，当时，隶属广东省的海南，中部山区大片的土地正待开发，大批信宜人便响应号召举家南迁，移居海南。那时的他们老老少少背起行囊，挑着锅碗瓢盆，来到琼中大山之地，在这片荒郊野岭中建起了自己的新家园。

长者至今记得他们是怎样砍去灌木杂草，在一望无际的山野中盖起简易的房屋，拨出一片片田地，种上适宜的作物，在挥洒着汗水的日子里等待着最初的收成。年复一年，村子一天天改变了，生活也一天天好起来。现在的新民村家家户户都盖起了楼房或平房，但村子里仍保留着一栋旧时的土楼，它凝结了岁月的光影，也记录了垦荒者曾经的艰辛和生活的变迁。据说这是琼中目前唯一的保留完好的二层土楼，虽不是文物古迹，却刻录着一个过往时代的印记，它值得被加以修缮和保护。

勤劳耕耘出甜蜜生活

盛夏六月，是新民村最好的季节。漫山的桑田染绿村庄，蚕房里的网排上挂满蚕茧，门前晒着各种山药，公鸡们成群在龙眼树上打盹，番鸭在槟榔树下啄食，猫咪在房前踱步，狗狗四处撒欢，黄皮熟了，村道旁以及村民家的门前屋后到处是黄皮树，果实压弯枝头，在阳光下泛出黄灿灿的光，只需看一眼，就会让人瞬间垂涎。与此同时，山上的柠檬园里也是硕果累累，柠檬一个个饱满多汁，总会让我联想空调十足的茶室里那一杯杯酸酸甜甜的柠檬茶。新民村是一个富裕的村庄，这与村民们的勤劳有关。