

万宁冲浪产业 如何踏上浪尖

HK 观察

■ 本报记者 袁宇
通讯员 吴小静

“在浪尖上滑行的感觉相当奇妙，有一种自由的感觉！”近日，来自新疆巴音郭楞的曾悦在海南万宁日月湾第一次接触冲浪运动，在一次又一次尝试后，他成功地站上了浪板，在浪尖起舞。

曾悦参加的是2018海南亲水运动季万宁冲浪度假营项目。这个项目作为2018年第9届万宁国际冲浪节的内容之一，吸引了上百名来自全国各地的游客报名参与。

2010年前后，冲浪运动进入中国，万宁成为国内最早开展冲浪运动的城市之一。经过这些年的发展，万宁逐渐成为闻名世界的冲浪胜地，吸引越来越多的冲浪运动爱好者慕名而来。据不完全统计，冲浪项目每年能为万宁带来约3万名游客，这一数字还在高速增长。

随着冲浪运动人气越来越高，冲浪产业正悄然成为我省体育旅游产业版图的重要内容。如何实现冲浪产业化？业内人士认为，还得从高水平的规划、高起点的建设出发，结合我省优质的旅游资源，做好“旅游+”文章，多措并举推动冲浪产业发展。

品特色美食 吸引冲浪客 去海湾冲浪，沿绿道骑行，丰富体验

浪尖起舞
度假胜地

做好“双加”
壮大冲浪产业

12月，北国已是冰封万里，而在美丽的万宁海滨，抱着冲浪板冲向大海，是这个时节里最常见的一幕。

“万宁12月的气候太舒服了，既没有那么热，也不像北方那么冷。”北京游客徐洋是专程到万宁来学习冲浪的，他平时喜欢在网上看一些冲浪视频。经过多次努力，徐洋成功地站上了浪板，他上岸后激动地说，“这次在万宁，我不仅学会了冲浪的基本技术，还现场观看了国际顶尖冲浪选手之间的比拼，这一趟来得非常值得。”

据了解，游客在万宁，可以报名参加冲浪度假营，也可以报名加入冲浪俱乐部，均能在专业冲浪教练的教学指导下，尽情享受浪尖起舞的乐趣。

“对于冲浪运动来说，万宁简直是造物主的宠儿，它的气候、风况、浪况等资源十分优秀。”国际冲浪协会执行总裁罗伯特(Robert Fasulo)表示，以日月湾为代表的万宁海湾冲浪条件最佳，是经过众多世界级运动员鉴定的天赐之地，这也是世界职业冲浪协会(ASP)和国际冲浪协会将其顶级冲浪赛事设在万宁的重要原因。

从2010年到2018年，冲浪运动在海南已经逐渐发展了起来。单从万宁连续举办的国际冲浪节的规模来看，2010年首届国际冲浪节只有几十位外国运动员参加，而今年第9届国际冲浪节，有来自40个国家的400多名运动员参加，其中有20名国内顶尖冲浪选手，还有众多业余选手及群众前来观赛。

万宁盈古掌冲浪俱乐部市场部负责人陈振文认为，冲浪运动在万宁蓬勃发展，得益于周边基础设施的不断完善。他说，近年来，万宁日月湾片区交通、食宿等基础设施越来越完善，“出行有旅游班车，住宿有高、中、低三档选择，大家玩冲浪越来越方便。但现在也存在一些不足，比如海滩上缺乏冲淡设施等。”

“今年两次来到万宁办赛，我都有非常好的体验，万宁市对冲浪的支持力度非常大，这里的环境和办赛条件也越来越好，我相信万宁冲浪事业一定能越做越大。”罗伯特说。

■ 本报记者 袁宇

“上飞机时还穿着羽绒服，下飞机后已脱去臃肿，冬季到海南旅行是最好的选择。”12月16日，北京游客邓常乘坐高铁来到万宁，他计划在万宁享受自己的假期，“在日月湾下榻，能就近冲浪，往北能去兴隆，既享受大海，又能在热带雨林中骑行，还可以享受东南亚美食，很赞！”

站在日月湾边，可以看到被海风掀起的浪不停地冲向沙滩。波涛上，人影跃上又沉下，仿佛自由的飞鱼在浪中穿梭。岸上，新手冲浪客们踏着浪板在模拟练习，他们的身后时不时会有刚到的冲浪客们抱着浪板冲

人大海，加入逐浪大军的队伍。

在这片充满活力的美丽海湾，万宁已连续9年举办顶级冲浪赛事，欧洲、美洲等世界各地的冲浪好手都来到这里，浪尖起舞。

“在日月湾能经常看到外国冲浪教练。”邓常已经不是第一次来万宁了，他参加过这里的冲浪度假营，感受过很多实用有趣的教学和配套活动，“冲浪教练会给我们传授包括怎样在海里避开暗流、安全保护自

己的经验，都很实用。”

吸引邓常多次来万宁的，除了刺激的冲浪体验外，还有这里丰富的旅游体验。

万宁兴隆曾接待安置过来自世界21个国家和地区的归国华侨，形成了独特的文化，其中美食方面既有海南风味美食，也有丰富的东南亚风情美食。2012年，万宁依托兴隆归侨文化和旅游资源基础，将沿线文明生态村建设与旅游融为一

体，分三阶段规划建设一条全长约108公里的兴隆国家绿道，形成一条“骑行+文化体验+美食品尝”的“一条龙”旅行线路。目前兴隆国家绿道示范段已免费对外开放。

“从日月湾乘车去兴隆，大约20分钟车程后，就能体验到东南亚风情美食和兴隆咖啡。”邓常说，到兴隆还可以选择去万宁兴隆国家绿道骑行，在热带雨林中穿梭，呼吸最清新的空气，“这条绿道的风景非常漂亮，骑行起来会非常轻松，离兴隆不远的石梅湾也非常漂亮。”

冲浪客在万宁石梅湾享受冲浪的乐趣。本报记者 张茂 摄



一名冲浪爱好者在海中学习冲浪。
本报记者 张茂 摄

向国际一流冲浪地取经
打造海南的冲浪海岸

“万宁冲浪产业已经初步释放出巨大产值。”王如龙说，2010年万宁首届国际冲浪节，政府补贴近3000万元，后来逐年下降，2018年第9届万宁国际冲浪节除冠名费以外，绝大部分通过市场运作，补贴不到300万元，“这也反映冲浪产业潜力强大。”

如何更好地释放冲浪产业的潜力？业内人士认为，可以向国际一流冲浪海湾取经学习，做好“文化+体育+旅游”文章。

“很多国外知名冲浪海岸拥有不同级别、不同定位的湾区，适应长板浪、短板浪、桨板等冲浪运动，且每个湾区都会打造出自己的特色，综合起来就形成了游客非常好的冲浪海岸。”陈振文说，在做市场调研时，他们去过日本镰仓、印度尼西亚巴厘岛，“这些地方冲浪文化很浓，将本地文化与冲浪文化结合得很好。”

陈振文说，结合调研的结果来看，国际游客看重自然的环境、多样的选择、国际化语言服务、完善的配套设施，“冲浪客也不是都喜欢五星级酒店，他们对特色民宿及精品酒店的好感度很高。我们的饮食也要照顾到西方客人，还可以开通冲浪主题巴士，继续完善自驾游出行方式。此外，万宁的海湾可以区别开来，日月湾、石梅湾、神州半岛联动起来，打造成冲浪海岸。”

目前冲浪人才紧缺，也影响冲浪产业的进一步发展壮大。“水上运动安全第一，教练体系非常重。”陈振文说，发展职业教练，培养兼职教练对企业来说都非常重要。

“现在万宁大部分冲浪活动仍由各俱乐部自发组织。”王如龙说，万宁市未来将加强管理，通过举办赛事，把更多的文化元素融合进体育赛事，做好文化、体育与旅游的融合，吸引更多冲浪爱好者来万宁。

“海南当前正着力打造水上运动品牌，冲浪是其中的重要内容。”省旅游和文化广电体育厅相关负责人表示，今年8月海南推出亲水运动季系列活动，“这是国家体育总局为支持海南打造水上运动天堂形象，促进体育与旅游融合发展，与海南省政府共同打造的、具有海南地域特色的体育旅游及全民健身活动。海南正在探索发展‘体育+旅游’，释放发展新活力。”



HK 寻味

鸭柳仔：唇间留香 心头抒怀

■ 本报记者 李艳玲 通讯员 符宗瀚

陵水黎族自治县椰林镇苏维埃政府旧址旁的一栋民宅，一到下午就开始热闹起来。这里售卖着一种被称作“鸭柳仔”的传统小吃，吸引许多市民游客闻香踏来。

鸭柳仔，在陵水也被称为“鸭哈手”，是一种油炸类小吃。从名字可知，它的食材“主角”是鸭肉。据了解，早前制作鸭柳仔是以鸭掌为主，经改良，鸭掌被鸭子其他部位所代替，肉更多，吃起来也更满足。

在油炸类食物中，面粉是不可或缺的材料，鸭柳仔也不例外。面粉和水，再放点盐，制作鸭柳仔的面糊就完成。它的制作工序并不算难，将鸭肉沾上面糊，裹成球状放进油锅里炸，期间要不停搅动，大约20分钟炸至外表金黄，口感酥脆的鸭柳仔就完成了。

鸭肉是这道小吃味道的关键，香味主要来自于它。海南日报记者记者在采访中寻味了两家鸭柳仔小店，在鸭肉的处理上二者有所区别。位于苏维埃政府旧址旁的店家，用酱油、蚝油、葱、姜、蒜等调味料将鸭肉腌制3个小时左右，制作时直接将生鸭肉裹上面糊进行油炸；而位于椰林镇桃万市场的另一店家，则是将腌制好的鸭肉提前炒熟，面糊裹上的是熟鸭肉。

每个鸭柳仔裹着一块鸭肉，食客一定要趁热品尝，这样才能享受到外皮酥脆，内馅软糯的口感。吃鸭柳仔，还有一个标准配置，那就是用米



正在油炸中的鸭柳仔。 符宗瀚 摄

醋、蒜蓉酱、白糖、大蒜等制作而成的蘸料。油炸食物难免油腻，而酸甜可口的蘸料起到一定解腻作用。有些食客对这种蘸料十分喜爱，鸭柳仔吃完后，甚至直接喝起它。

据了解，在物产不是很丰富的年代，鸭柳仔以低廉的价格，可口的味道曾风靡街头，十分受当地群众欢迎，不少商家从中午一直卖到晚上。但随着人们生活水平的不断提高，美食的选择面越来越广，口味的追求也越来越高，鸭柳仔逐渐在市场上消失，如今陵水县城大约只有5家商铺在售卖，不少年轻人表示从没有品尝过。

在陵水人王良瑞看来，吃小吃是一种情怀，或许不登大雅之堂，但是常入百姓的口。“以前在老家，有一户邻居就在家门口摆摊卖鸭柳仔，从下午5点一直卖到凌晨2点。每当路过嘴馋都忍不住去买，许多零花钱都花在这上面，但可惜这户邻居也不卖鸭柳仔了。”王良瑞说。

不过也有人坚持了下来。陵水居民陈小玲一家3代人都在卖鸭柳仔，这份手艺能够不断传承，她认为是很自豪的事。“我是从奶奶那里学到这门手艺的，小时候她时常制作鸭柳仔给家里的小孩吃。如今，通过自己的手艺，大家还能尝到这个传统小吃，我觉得很有成就感。”陈小玲说，她一天能卖出200个到300个鸭柳仔，冬天比夏天更热销。

用面粉裹上各式各样食材油炸而成的小吃，在海南一直以来都很受追捧。在陵水桃万市场的小吃摊上，除了鸭柳仔，还有将小虾、紫薯、花生、葱花等裹上面粉油炸的各类小吃。地处沿海的陵水，水产丰富，海味随处可见，用鲜虾肉裹上面粉炸成的虾饼也十分受陵水人欢迎，大街小巷都见人售卖。

有人说，一份小吃，隐藏着一段记忆，抒发了一种情怀。面对如雨后春笋般层出不穷的各类食物，能够长久流传下去的传统特色小吃不仅口感美味，更重要的是能让人感受到美食文化的底蕴与传承。

扫一扫
了解更多
旅游资讯



查找公众账号“海南日报旅游周刊”
或者搜索微信号“hnrblyzk123”
即订阅旅游周刊微信公众号
了解更多旅游资讯

