



# 如何踏上浪尖 万宁冲浪产业

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。

# 吸引冲浪客 丰富体验 去海湾冲浪,沿绿道骑行, 品特色美食

浪尖起舞  
度假胜地

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。

万宁盘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。

做好“双加”  
壮大冲浪产业

“目前,万宁冲浪产业仍处于培育阶段,还有很长一段路要走。”万宁市副市长王如龙坦言,冲浪运动要实现产业化,还得围绕“+旅游”做文章。

万宁日月湾有美丽海滩,附近有侨乡兴隆,有山有海有文化,加上气候宜人,旅游资源特别丰富,而目前万宁正在规划建设日月湾冲浪小镇,通过对日月湾进行整体规划,串联起日月湾周边的旅游资源,把“冲浪+”和“+冲浪”这两个文化做好、做足,推动冲浪产业发展。

“冲浪+”指“冲浪+潜水”“冲浪+骑行”“冲浪+登山”“冲浪+美食”“冲浪+农家乐”等,通过冲浪赛事或冲浪文化,吸引游客进入万宁,并让这部分游客在享受高质量冲浪体验的同时,能够与万宁其他旅游元素进行互动,享受到更丰富的旅游体验。

“+冲浪”即把冲浪作为“旅游+”的重要内容,通过整体性规划,形成丰富的旅游产品,重点针对游客喜欢的生活方式,开发针对性产品。“我们希望游客进入万宁后,在看美景、品美食后再来体验冲浪,最终延长游玩的时间,创造旅游消费。”王如龙说。

2017年9月,冲浪国家队培训基地正式落户万宁。目前,基地建设正有条不紊地进行,基地完成后将承接各省、市冲浪队的集训和人才选拔等工作,也将有力推动万宁冲浪运动产业化进程。

事实上,冲浪运动仅是冲浪产业的冰山一角。冲浪产业还包括后续的装备制造、产品展示以及冲浪学校等。“真正实现冲浪的产业化,需要把这些元素很好的配合展开,包括开发它的后续产业链,如装备、服装、商标、市场化赞助、培训体系、定时俱乐部活动等。”王如龙说。

“2016年冲浪项目被列入东京奥运会正式比赛项目后,迅速在国内形成了一股冲浪热潮。”陈振文说,很多省、市都建立了冲浪运动队,今年海南省第5届运动会也首次列入了冲浪项目,都说明这个市场会越来越大。

“冲浪文化包含的内容很多,环保理念也是其中一部分。”2018海南亲水运动季万宁冲浪度假营相关负责人吴倩表示,本次万宁冲浪度假营将冲浪运动教学、保护海洋和度假休闲相结合,在组织冲浪教学的同时,也开展清洁沙滩的志愿行动,还通过百人沙滩瑜伽体验等多种形式的互动,传递健康的生活理念。

日月湾,游客在学习冲浪动作。本报记者 袁琛 摄

向国际一流冲浪地取经  
打造海南的冲浪海岸

一名冲浪爱好者在海中学习冲浪。  
本报记者 张茂 摄

“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体验非常好的冲浪海岸。”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,教练体系非常重要。”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。”

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,海味随处可尝,用鲜虾肉裹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,抒发了是一种情怀。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。

冲浪客在万宁石梅湾享受冲浪的乐趣。本报记者 张茂 摄

寻味

## 鸭柳仔: 唇间留香 心头抒怀

■ 本报记者 李艳玫 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,经过改良,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。海南日报记者在采访中寻味了两家鸭柳仔小吃店,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,海味随处可尝,用鲜虾肉裹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,抒发了是一种情怀。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“hnrblzyk123”  
即订阅旅游周刊微信公众号  
了解更多旅游资讯