



◀每逢元宵节,海口市府城都举办传统花灯会。 本报记者 张茂 摄

寻味

纤手搓成儋州馍

■ 本报记者 刘梦晓

到儋州,得尝尝这里独特的馍。儋州人对馍有着特殊的喜爱,在长久的馍习俗中发展出了花样繁多的品种。鸡屎藤馍、碱水馍、海头猪肠馍……在这里,被称为馍的小食就有白馍、灰水馍、年糕、萝卜馍、欧馍、青糕等数十种。

馍在儋州,处处可见。在儋州传统的茶店里,各式各样的馍装在蒸盘里,一壶红茶配馍,是绝佳的下午茶。在新式茶楼里,馍被装在陶瓷小碗依次罗列,红色、棕色、绿色、白色、黄色……所谓美食,色香味美,馍那斑斓的色彩先是在视觉上就给人以美的感受,博得了一个好印象。

那么馍究竟是什么样的小吃呢?说起来,它与人们常吃的粳极其相似,是蒸制出来的柔滑而又有粘性的食物。人们制作馍,耗时且讲工艺。馍的主要原料是粳米或糯米,米要在清水里浸泡好几个小时,待米全部发起来后,再把米磨成粉,制成米浆。过去没有先进的设备,磨米粉、制米浆全靠人工动手,在石磨上一圈一圈研磨,直至细碎到摸起来没有颗粒感时才算完成。

米浆制作完成,在倒入专门的蒸盘里蒸制之前,就可以尽情地发挥了。儋州人制馍,依据不同的品类,喜欢把各种各样的辅料放到米浆中蒸制,如冬瓜糖、红枣、肉沫、花生、红糖、芝麻等。蒸制出来的馍色泽鲜艳,有的洁白嫩滑,有的金黄剔透,都富有弹性,入口鲜嫩,透露出一股软糯清香。

馍和粳又不同。许多粳类的食物,“肚子”里也有内容,糯米团子里包裹着花生、芝麻、椰丝,而馍,除了如白馍会在表面撒葱花、芝麻、香油以外,大多数的馍如益母草馍、碱水馍、艾草馍都不添加别的调味。

但人们吃馍时,也不是单调地嚼糯米团子。通常会配一碟子浓稠的红糖汁,将一块四方块状的馍蘸进红糖汁里,细膩的馍上沾上了红褐色的糖汁,入口甘甜清香,软糯又不粘牙。

说到馍,还有一种较为蓬松的糕类也归为其中,比较有名的就是东坡饼(茶糕)。

“纤手搓来玉色匀,碧油煎出嫩黄深。夜来春睡知轻重,压扁佳人纈臂金。”这是大文豪苏轼被贬儋州时写的一首七绝。

据记载,在苏东坡谪居儋州时,有一卖环饼的老妪手艺好,饼的质量高,但因店铺偏僻,生意一直不好。老姬得知苏东坡是大文豪,特请他为店铺作诗。东坡可怜她清贫,且手艺确实不错,就挥毫写下这首七绝,老姬因此而顾客盈门,生意兴隆。此饼也因之得名东坡饼。想来,这名老姬极具品牌宣传意识,同时也为苏东坡与儋州又增添了一分联系,人们也得以窥探到数百年前大文豪笔下的食物是什么样子。

而从诗中,我们也得以知晓,馍这种食物,千百年来都需要细细制作,人们更是需要夜半早起,趁着夜色把馍制作出来,才能赶得上热闹的早市。于现在的人们而言,制馍有了机器,方便快捷了许多,虽不用赶早,但要做得一手好馍,也要勤劳肯吃苦,且手艺精巧才行。

而今,儋州的馍不仅在儋州卖得好,随着许多儋州特色小吃店在海口、三亚等地开张,馍也走出了儋州,让儋耳古郡之外的人们,也能品尝这一富有历史感的美食。



儋州的碱水馍。本报记者 刘梦晓 摄

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“hnblyzk123”
即订阅旅游周刊微信公众号
了解更多旅游资讯

攻略

■ 本报记者 邓钰

敲锣、醒狮、看花灯、猜灯谜……在热闹的元宵节,民俗文化氛围向来浓厚的海南,合家出街看花灯,团圆围炉吃元宵等“闹”元宵习俗依然盛行。

在海南过元宵,怎么玩最畅快?除了饱览美好自然风光,体验各种旅游项目外,还可寻觅艾粿、海南笠饭等特色小吃,在全省各地还有换花节、赛肥鸡、看木偶戏、唱调声等别具一格的民俗活动等你体验。

元宵将至,不妨带上本期《旅游周刊》为您呈上的最具海南味的元宵攻略,一起探寻最具本地风情的元宵节!

海南多彩民俗庆元宵

醒狮闹春 琼剧庆春 灯谜游春 美食迎春

多彩民俗庆佳节

“闹元宵活动通常从中午合家吃完元宵饭开始,有时主人家还会邀请在当地过年的外地客人来家中共享。”定安县定城镇莫村社区居民莫非说,一桌完美的元宵饭更是必不可少。当天,全家人都要早起为此做准备,所有人忙前忙后,洗菜、拔鸡毛、剁生姜,砧板上清脆的剁肉声响个不停。吃完这顿饭,长辈们便要备好香火和贡品,领着一家人前往祠堂祭祖。

海口市府城可谓海南“烟火气”最浓的地区之一,每年元宵,“装马匹”民俗巡游、醒狮闹春、琼剧庆春、灯谜游春等多项民俗活动在府城陆续上演。

最美妙是华灯初上时,绣衣坊、马鞍街等老街挂满喜庆的灯笼,各种销售鲜花、花灯的摊位热闹非凡,呈现出“千灯照春”的繁华景象。府城居民黄

怡广说,因为“灯”与“丁”在当地发音相近,花灯不仅点亮了夜色,更寓意着“人丁兴旺”的期待。

相比猜灯谜、舞龙舞狮,这一天在府城,还有更浪漫的民俗活动——“换花节”。多数人换花意在新春伊始,互相祝福;青年人则把换花节当作交友结友的大好时机,愿以花为媒觅知音。

据说“换花节”源自唐代,历史悠久,是当地特有的民间节日,现已被列入海南省非物质文化遗产。“换花节”原为“换香节”,以前全城男女老少元宵出游,与手握香火的人相互换香,互相祝愿。后来,交换香火逐渐演变成更为文明、更富于内涵的交换鲜花。在政府和民间的推动下,“换花节”规模不断扩大,每年都有十余万人参与,更成为公认的海南“情人节”。

特色美食年味足

一年佳节,一方水土,一地风味。端午食粽子,中秋嚼月饼……特殊节庆似乎总与某样特定美食连接在一起。在海南闹元宵,怎么能不尝尝那些最具海南味的特色美食,艾粿、海南笠饭和油煎元宵等各式小吃一下肚,令人回味无穷。

对于定安人来说,元宵节的主角不是汤圆而是艾粿。艾粿是用揉好的糯米粉包馅料制作的小吃,有芝麻、花生、椰丝等各种馅料。

“刚做好的艾粿细滑Q弹,剥掉外面一层绿叶,轻咬一口,又香又甜,软软的,可好吃呢。”土生土长的定安人陈雪丹说,每年正月十四或十五,全家人在小院里一起做艾粿,是她最难忘的元宵记忆。

“艾粿馅料好做,但怎么把糯米皮蒸得柔软滑而不粘,最见真功夫。”陈雪丹

介绍,元宵吃艾粿象征年景甜蜜和幸福。不但自家人吃,还可赠送亲戚和朋友,寄托家乡人的淳朴感情和美好愿望。

而在定安、屯昌、琼海和文昌等地,元宵节还有吃笠饭的习惯。这是用野菠萝叶或者椰子叶编织成各种形状,再注入大米煮熟的小吃。不同的形状有不同的吉祥寓意,比如说,枕头状寓意高枕无忧,生活舒适;元宝状寓意财富,表示财源滚滚;小鸡状则代表吉祥如意,事事顺利。

以前生活条件艰苦,人们做的笠饭没有放什么馅,就是白白的大米饭,味道清淡。经过蒸煮之后,大米饭融合了叶子的清新气味,虽无脂无油,却清香无比。清淡的笠饭,配上咸鸭蛋、酸豆角和咸菜,朴实却别具一番滋味。

新式年俗迎元宵

随着时代发展,人们在过年时有了新的诉求,更加追求文旅体验,各种新式年俗应运而生。

在琼中黎族苗族自治县,人们会齐聚县城,参与欢庆元宵节黎苗少数民族大型歌舞晚会。在此看演出,兴起时候对山歌,跳特色舞蹈,乐趣无穷。

而在万宁市,人们欢聚海滩,细软的沙滩上,抱着心爱的冲浪板迫不及待地冲进大海,也是欢度元宵的美好方式。

“最近几年,当地政府和企业都会策划新春主题的冲浪活动和行程,在海边冲浪闹元宵,也成为不少人的选择。”万宁日月湾某冲浪俱乐部教练王伟表示,随着国际冲浪赛事的连续举办,日月湾冲浪胜地效应凸显,万宁激情动感的城市气质愈发迷人,不少市民和游客惊奇地发现:海南元宵还有另外一种玩法。

而海南不少市县还会在元宵节当



游客在呆呆岛游玩拍照。本报记者 李艳玫 摄

发呆放空好处处

“神鳌探海”礁石将呆呆岛分成了南海湾和七彩沙滩两个部分。作为“主角”之一的七彩沙滩,是游人到访最多的一处地方。它被湛蓝的大海与青葱的树木包围呈半月状,沙滩海岸线全长1.1公里,沙滩宽约280米,沙质细腻松软,是一处尚未被大规模开发的海滩。

七彩沙滩又被分成客船、宝船、禅船和宴船4个主要区域,客船即是游客中心,宝船是一个小型的置家博物馆,禅船是提供茶水的地方,宴船则是用餐地点。

相比于其他海滩,七彩沙滩给人最明显的感受是安静。这里没有熙熙攘攘的人群,没有嘈杂混乱的声音,是一片能让人伴着海风,听着涛声发呆一整天的沙滩。在先天优越环境条件基础上,这片海滩被赋予了“发呆”的使命,“呆呆岛”因此得名。在这里,七彩沙滩静静地依偎着蔚

蓝广阔的大海,游人或沿着海滩漫步,或倚靠沙滩躺椅休憩,或登高远眺海天一色,从平日生活的喧嚣嘈杂中解脱出来,在“海浪交响曲”中放空自己,获得心灵的平静。

为了保护呆呆岛原生生态环境,这里每日最大登岛游客数量为500人。此外,呆呆岛手机信号微弱甚至没有,除了在景区入口和餐厅设有无线网络,其他地方很难与外界联系,旨在让游客放下繁琐的事务,全身心享受自然美景。

拍照打卡网红地

“在这里随便一拍就是一张大片,不需要滤镜,我太喜欢这里了。”日前,游客张美子与朋友来海南度假,呆呆岛拍照是她们的计划行程之一。“我是通过‘小红书’APP认识呆呆岛,它现在是网红地,很多人专门来这拍照打卡。”张美子说。

新秘境

寻一片宁静,一个人发呆

呆呆岛:

■ 本报记者 李艳玫
通讯员 符宗瀚

在海南,不缺大海与沙滩,既保存原生态风光又具有小清新风格的滨海区域中,呆呆岛是一处美妙的存在。由于新近开放,呆呆岛鲜为人知,没有游人如织,充满静谧美感,宛如世外桃源般存在。

呆呆岛位于陵水黎族自治县南湾半岛西南部,西与清水湾旅游度假区相邻,南与蜈支洲岛隔海相望,沙滩海岸线长达5.9公里,是海南岛东海岸线最长、保护最好的沙滩之一。

探访呆呆岛,需要到达南湾猴岛码头乘船,几分钟即可到达南湾半岛,登岛后乘坐游览车前往。通往呆呆岛七彩沙滩的道路,依山势而建,蜿蜒险峻,左边灌木丛林满眼青翠,右边海浪礁石碧波荡漾,一路可饱览山、海、石奇观景象。