



开栏的话

天赐净土，南溟奇甸，万物滋长，生生不息。

四面环海的岛屿生态系统，清澈洁净的热带海洋环境，海南岛拥有了丰富的物种，出产了独特的风物，滋养了一方的生民。

好山好水出好物。琼州风物，不仅有其生长的背景，也有岛民使用和开发它们的故事，于是它们不再只是生产资料和生活资料，更被赋予了商品属性。

自贸港语境下的海南岛，应当有，也必将有更多好物与海内外友人分享。因此，海南日报《海南周刊》今起推出“海南好物”栏目，展现更多“最海南”的美好风物。

文海南日报记者 李佳飞 通讯员 王先伟



林方焕向记者展示他的野生紫菜。



采摘野生紫菜用的缆绳。

自然的恩赐 大海的味道



龙楼紫菜汤。



正在晾晒的文昌龙楼野生紫菜。

看火箭发射，来文昌龙楼，一定要尝一尝这里的海鲜。龙楼，这个因拥有我国唯一滨海航天发射场而名扬世界的航天小镇，不仅风景秀丽，美食也相当地道。

海胆、海白、龙虾、鲍鱼，并称为“龙楼四宝”的海鲜大餐，其美味自是不用多说，没吃过，那算是白来了一趟龙楼。

当然，除了“龙楼四宝”，这里还有一道大自然恩赐的美食，带着大海的气息和甜美，让品尝过的人念念不忘，它便是当地人熟悉却鲜为外人所知的“龙楼第五宝”——紫菜。

好生态出好味道

从卫星图上可以看到，文昌市龙楼镇三面环海，沿海是国家级自然保护区，矗立着被誉为“琼东第一峰”的铜鼓岭，山海相拥，碧波环绕。良好的生态环境，滋养着这里的一草一木。

人们常说的“龙楼紫菜”，通常特指山脚海边岩石上纯野生的紫菜，而非人工养殖的。在龙楼小镇上的餐馆吃饭，每每点到“紫菜汤”时，店主常会问上一句：“是要龙楼紫菜？还是一般的紫菜呢？”外地游客不明就里，往往糊里糊涂就应了一句：“一般的紫菜汤喽！”当地人却要斟酌一下，如果邀请的是尊贵客人，就会提醒店家：“一定要龙楼紫菜哦！”是的，在龙楼人的眼里，龙楼紫菜可非一般的紫菜能比。

究竟有什么不一样呢？品一品就知道了。

12月3日，海南日报记者来到文昌市

龙楼镇红海村委会下辖的陈立村，村民林方焕正准备把新鲜采摘晒干的紫菜装袋，看见来客，毫不犹豫捏起一片紫菜，递到记者手中，催促道：“直接放嘴里尝尝味道！我们龙楼的紫菜是可以生吃的！”

果然，待一片晒干的紫菜入口，清脆鲜甜的滋味立刻激活舌尖上的味蕾，唇齿间弥漫的咸香，仿佛在传递大海的气息。

“是不是甜的？”林方焕颇为自豪地问。

当地人珍惜这种纯天然的鲜甜滋味，都说这是大自然最好的恩赐。每年农历十月一过，紫菜生长繁茂的时节，村里的青壮年男子就会来到海边，攀上崎岖陡峭的山岩，寻找山间干净的海域，在那些浸泡着海水的石块上，采摘大海的馈赠。

不同的海域，生长的紫菜也是不同的。“海水越干净透明的地方，紫菜的颜色往往越深，口感和品质也就越好。”林方焕说，野生紫菜有红色的，有紫色的，也有黑色的，从他采摘20多年的经验来看，黑色的紫菜是最好吃的。

好儿郎搏击风浪

靠山吃山，靠海吃海。对于生活在海边的龙楼人来说，出海捕鱼和采摘紫菜，是许多人家维持生计的重要收入来源。然而，外人往往无法想象，这背后所付出的艰辛和经历的风险。龙楼紫菜，背后凝结的是龙楼人的智慧和勇敢。

林方焕告诉记者，想要采刮紫菜，凌晨四五点就要起床了，因为这是开始退

潮的时间。当海水退去，浸泡在海中的岩石裸露，人们才有机会刮取到长在水面上的紫菜。在这之前，他得用绳索一头拴在大石头上，一头拴在自己的腰上，小心翼翼地攀援在陡峭湿滑的岩石上。如果一不小心被风浪击中，或是脚下打滑，掉进海里，会有生命危险。

在一些陡峭的地方，为保安全，村民常常两人结成一组，一个在上面拉绳子，另一个下到深处刮紫菜，看到浪来了，一声大喊，拉绳子的人就会拼命地把下面的同伴拉到高处。

不得不说，刮紫菜是一项技术活，更是一项体力活。尽管刮菜人都会选择潮退的时间，但海面上并没有风平浪静。一阵海风吹来，腾起四米高的海浪朝岩石扑来，刮菜人迅速拉紧绳索，攀援到高处安全地带，待浪后退，再回到原位继续。每次刮菜的时间不到4分钟，下一波海浪又袭来了。就这样，一直在与风浪抗衡，坚持到早上9点，来来回回已经不知道跑了多少趟，没有足够的体力绝对是不行的。

刮紫菜的工具，大多都是铝合金的银色小碗，村民们自己动手改造而成。据说以前是用老椰子壳，刮一早上紫菜，能磨坏四五个椰壳。

刮到的紫菜，村民们就近用海水冲洗第一遍。然后拿回家再用井水洗干净，拣去紫菜上的螺壳等杂物。这时，差不多也到中午了，赶上日头，抓紧铺开藤席，将湿哒哒的紫菜晒干。如果没有晒干，紫菜会腐烂，那就前功尽弃了。

今年55岁的林方焕，采刮紫菜的活了20多年。当地像他一样忙于刮紫菜的，大多都是30岁到50多岁的青壮年男子。“年纪太小或太大，都不行，女人也不行，体力跟不上，太危险。”林方焕说。

好味道终为人知

龙楼人向外来游客推荐美食的时候，往往只说“龙楼四宝”，龙楼紫菜很少提及，不是因为不好，而是它太珍贵了。且不说采刮紫菜多么艰辛，正宗龙楼紫菜的量也是极少的。

一般而言，每年只有3个月左右的时间，也就是农历十月后至春节前，才有野生紫菜生长，并且，只有铜鼓岭山脚、石头公园附近一片不大的礁石上，才能够采摘到。当地人采收后，都是自然晒干，不添加任何防腐剂，所以，自然存储的时间通常也就半个月左右。过了这段时间，就只能等来年采收的季节了。

龙楼人爱吃紫菜，但吃法倒很简单，有的直接生吃，有的煮汤，或者仅用热水泡开，任何调味料都不用加，那也是一碗鲜甜的滋味，妙不可言。

当然，也有颇为讲究的吃法，譬如紫菜鸡汤：先熬一锅鸡汤端上桌，记得千万不要把紫菜放进大碗汤里，要用小碗先各盛一碗热热的鸡汤，然后把干的紫菜分成小块，每人一块，再各自把手里的紫菜烫进自己的小碗里。鸡汤的温度不能太高，也不能太低，高了会烫“死”紫菜的鲜美，低了又烫不透那份香气。

也许是“酒香不怕巷子深”吧，虽然龙楼紫菜不被当地人宣扬，但不知何时，其美名已不胫而走。近年来，越来越多的人寻到铜鼓岭脚下的小渔村里，求购当地野生紫菜，龙楼紫菜的价格一下翻了数十倍。

“原来5毛钱一片，现在最低都能卖到5块钱，甚至10多块钱一片。”林方焕说，如今，他一天能采大约200片，一天收入就有1000多块，到春节，估计能收益两三万，这是他以前没有想到的。

