

海口市新坡镇文山村  
苏晓杰 摄

# 羊山古色新

古色 悠悠岁月存古风

绿色 画如水乡叠翠意

红色 沧海桑田荔枝香

■ 本报记者 刘梦晓

岁月流逝，沧海桑田。在海口的羊山大地上，汨汨清流涓涓滋养着淙淙绿意。

羊山，指的是海口市的火山岩地区，涵括石山、永兴、龙泉、龙桥等乡镇。由于历史上火山活动的影响，那里遍地是石头。独特的地理地貌特征，形成了别具一格的人文和自然景观。

羊山地名由来，源自一则民间传说：石山镇放养的黑山羊因为经常吃火山森林中的灌木叶子，肉质细嫩，因此成了远近闻名的美食。从那时起，“羊山”便被叫开了。

且不说是不是如此，仅看村落里的人们择吉而居，顺应自然，合理布局，体现“天人合一”的境界，创造了人文自然美景，彰显了人与自然相处之智慧。

古村添了新貌，古色又上新。

孩子的记忆里，是古村隽永的模样。

海口市秀英区美社村村民王义坤年少时，只知道村子里大多数的房子，是一块块黑褐色、布满孔洞的火山岩石垒成。村里的碉楼福兴楼，不仅是老村人守卫村庄时“激情燃烧的岁月”，也是男孩子们的“军事基地”——两拨人一攻一守，一拨守在碉楼里，一拨伺机向上攻，他们嘴里还会发出模仿枪支的“突突”声。

白驹过隙，已过而立之年的王义坤，如今更懂得家乡美社村美在何处：始建于唐代的美社村，千百年来，先民就地取材，用火山石造出炮楼、祠堂、庙宇、古井、石屋等一幅幅精美的建筑，至今仍保存完好，身处美社村就像是来到一个石

头的世界中，让人无不感叹先民的智慧。

百年福兴楼，如今是美社村的一个标志性建筑。碉楼墙体用大块的火山石玄武岩砌成，黑色的底色，使其有一种与生俱来的凝重，给人一种恍若隔世的沧桑。“它采用传统的垒石工艺，村里农民把一块块几百斤或上千斤的石头左锤右打，然后依形就势，巧妙地垒起来。”王义坤说，在没有建筑机械的扶助下，完全依靠人力砌筑，其费力之大，可想而知。如今，古堡经过战争与岁月的洗礼，依旧傲然屹立。

老村之古，不仅在于风貌古色古香，也在于人文历史源远流长。美社村村史悠久，底蕴深厚，是海南历史文化名村。清末民初，海南学家王国宪和曾对颜等人相继为

该村题赠“礼让休风”和“光分鳌极”石匾，赞颂该村守礼谦让，村风文明。

独特的火山爆发遗迹、神秘幽深的火山熔岩隧道、遍地覆盖的热带原生植物，还有那些完全用黑灰色的火山岩搭建起来的古村落……石山镇三卿村，和美社村的古旧有着相似面貌，同样充满怀旧之感。

火山石炮楼、火山石村门、火山石村道、火山石院墙、火山石房屋……三卿村里，触目所及的建筑以及生活用具，皆以火山石为材料制成。每一块石头，都是万年前火山爆发的见证者。而历经岁月洗礼，那些原来寸草不生的火山石竟也长满了青苔，顽强的小草从石缝中探出头来，带来勃勃生机。

水到之处，土地就活了。

碧水环绕的文山村，似湖中盛开的圆朵莲花，10余条火山石板路把古村落的石屋、石巷、石桥分割得井然有序。

山拥水环的文山村，自古便以“文山八景”著称。其中，“村成莲花”“水环玉带”是文山村的现实写照，“仙洞聚奇”“山城拥障”是本村地理景观，“五井饮和”至今仍为人们津津乐道。

“前有山，后有水，池塘环绕，绿树成荫”，文山村古榕塘光水影碧，扁舟荡漾烟波里，这里有着江南水乡的清韵。

塘中常有村民撒网捕鱼，两人一组，渔船由铁皮打造，狭小轻便。他们用竹竿点着塘底，小

舟悠然前行，那长长的竹竿也可用来敲打水面，用喧闹的声波驱鱼入网。

文山村的绿意葱葱，还写出老村许多文事，毕竟这是座有700多年历史的村庄。旧时，文山村称员山里，其地势员（圆）如布基，如运规屈盘旋，因而得名。据《琼山县志》记载，明嘉靖初年，有巡抚巡视至员山，见近百人身着官袍士服鱼贯而来，不禁称奇说：“此何地耶？人文若此其楚楚耶？”自此，员山逐渐被称为文山。清末，员山村改名文山村。

而就在村里不起眼的老巷里，还曾走出过周宾、周宗本、周世昭3名进士，周洁、周尚宾、周奇健等15名举人，贡生、秀才不胜枚举。

红彤彤的荔枝熟了。

这抹红，映在永兴镇儒吴村村民吴开茂脸上，是浓浓的笑意。

羊山地区是我国唯一处于热带地区的第四纪火山地貌地质遗迹，火山密布、光照充足、植被丰富，在优越的自然环境的孕育下，羊山地区有近2000年的荔枝种植历史。1960年代，羊山地区有野生荔枝母本群6万亩之多，至今仍有4万多亩，形成了世界罕见的野生荔枝母本群。

早在1980年代，吴开茂就已经尝试在黑色的火山石间裁下荔枝树苗。吴开茂说，那时海南鲜少有优质的水果品牌，大家吃的都是舶来品，一斤美国的苹果能卖到80元，那羊山的荔枝是否可以与进口水果一较高下呢？

吴开茂犹记得小时候，附近大片茂密的羊山野生荔枝林，是

他和小伙伴们放学后常去嬉戏的地方。野生荔枝的酸甜、气味、大小各不相同，果皮颜色有红色、粉红色、紫红色、黄色、黄绿色及青绿色，同一棵树上长出来的荔枝也能尝出许多种不同的味道。那些甜抵心窝的荔枝香至今依然印刻在吴开茂的脑海里。他下定决心要把这味道延续下来。

“我不断尝试把各种荔枝苗进行嫁接，吸取各自的优点，希望最后能培育出味道甜、个头大、气味香、抗病虫害强的荔枝品种。”如今，吴开茂的荔枝母本园已扩充到两亩多，共有30多个不同荔枝品种。

古老的火山岩，见证沧海桑田与世事。

海口江东用本村荷花。  
本报记者 封烁 摄

## 红荷袅袅香

■ 本报记者 蔡曼良

蝉鸣声声入耳，午后的雷阵雨倾泻而下，给沉闷的空气送来一丝惬意与清凉，夏天就这样如约而至。

如果要列一张“夏日期待清单”，“赏荷”必是一大热门。农历六月“游湖赏莲”是古就有消暑方式，六月因此也获得了一个雅称——“荷月”。驾一叶扁舟，穿行于绿叶红花间，徜徉在袅袅荷香里，着实是妙不可言的夏日意趣。

如果说杨万里的诗擅长描绘荷花的外形，那么周敦颐的散文则盛赞莲花的气节。“出淤泥而不染，濯清涟而不妖。”《爱莲说》刻画了荷花高洁素雅、香远益清的品格。荷花作为古诗词中最常见的意象之一，李商隐爱它“惟有绿荷红菡萏，卷舒开合任天真”；李白爱它“清水出芙蓉，天然去雕饰”……荷花在古代文人骚客的心里，始终是不媚世俗、卓然天真的白月光，看似是雅致轻快的赏花消遣，实则百花齐放的精彩创作。

对于普通人家，荷花带来的乐趣大概还是与吃有关。文化博主李子柒就荷花的食用方式拍摄过专题视频，一时间，引得无数吃货“附庸风雅”。荷花最简单的食用方式之一是泡一壶清香的荷花茶。傍晚将荷叶放置到花心中，第二天取出冲泡，氤氲在香气中的荷叶，在高温的催化下，将沾染到的花的香气释放殆尽。

荷叶既是天然的食器，又是不可多得的烹饪辅料。荷叶叫花鸡就是充分发挥荷叶作用、做法简单的一道美味。将土鸡整只腌制，再用荷叶包裹，荷叶外再糊上足量的黄泥，最后将它放入预热好的烤箱。待时间充足后取出，将收获一道肥美清香的叫花鸡。荷叶包裹的食材可以自由选择，广东的荷叶饭、湖南的荷叶粉蒸肉等都是通俗的吃法。

关于荷花入馔，最常见的莫过于吃莲藕。莲藕排骨汤清甜爽口，是品质稳定的家常菜；莲藕加工而成的藕粉口感丝滑，颇受老年朋友的欢迎。

生吃莲蓬是夏日限定的美食体验，将成熟后的莲蓬剥开，露出饱满白嫩的莲子，去掉莲心后生吃，入口甘甜。莲子还可以和桂圆、银耳一起做成甜汤，软糯甘甜，绵密可口。

荷花一身是宝，从滋养文人墨客的心灵到慰藉寻常百姓的味蕾，一朵荷花的品性大抵在于它有一颗普度众人的凡心。

海南的夏天很长，但想要追逐“鱼戏莲叶间”的乐趣可要抓紧。

海口江东用本村荷花田里的莲蓬。  
本报记者 封烁 摄

海口哪里可以赏荷：  
1 海口芳园国际艺术村  
2 海口仲恺村  
3 海口美贴村  
4 海口江东大道迈雅河湿地公园附近  
5 海口冯塘古村  
6 海口白沙门公园  
7 海口白沙门公园附近

海口市石山镇儒豪村。  
李幸璜 摄

区古村落成为专家学者和岛地  
外客的热门打卡点：  
儒豪村  
三卿村  
美社村  
荣堂村  
美贵村

赏莲  
红莲向阳愈发娇

荷花别名众多，关于名称这件事，个中学问还真不少。李时珍在《本草纲目》中关于荷花的记载是这样说的：“莲茎上负荷叶，叶上负荷花，故名。”其实，从生物学的角度，“荷”与“莲”并非同一种植物，荷花属于莲科山龙眼目，由于荷花的花与叶均高于水面，是挺水植物的一种；而“莲”通常指睡莲，属于睡莲科睡莲目，睡莲的花和叶多半浮在水面上，又被称为浮叶植物。但在我国古代众多的书画作品中，古人对“莲花”的描绘即是指“荷花”，因此，在我国古代文学中，荷花通常又被称为莲花。

除了“莲花”，荷花的别名还有菡萏、芙蓉、芙蕖、朱华、水芝等。《说文解字》中提到“未发为菡萏，已发为芙蓉”，即是指古人称未开的荷花，即花苞，为菡萏；已开的荷花称之为芙蓉或芙蕖。司马相如将妻子卓文君比作“出水芙蓉”，便是赞其如荷花般圣洁美丽。朱华之名最早见于曹植的《公宴诗》“秋兰被长坂，朱华冒绿池”。后来，王勃在《滕王阁序》中引用了“郦山朱华”的典故，还在他的《采莲赋》中写道：“咏绿竹于风晓，赋朱华于月夕”。朱为红，华同花，“朱华”即是红色的花，特指荷花是粉红色的花。

古人对荷花的喜爱在一众诗词中可见一斑。“翠盖佳人临水立，粉不匀香汗湿”，杜衍的《雨中荷花》里，荷花如临水佳人一般娇羞；“十里荷花带月看，花和月色一般般。只应舞彻霓裳曲，宫女三千下广寒”，杨公远的《月下看白莲》将月色下的荷塘比作月宫里跳着霓裳羽衣舞的宫女，荷花的风姿绰约只在寥寥数笔间便跃然纸上……

作为咏荷的“集大成者”，南宋诗人杨万里从不吝啬自己在荷花上的笔墨。《小池》中流传最广的两句“小荷才露尖尖角，早有蜻蜓立上头”形象描绘了初夏时节，刚露出水面的荷花与蜻蜓相依相偎的灵动图景；在另一首名作《晓出净慈寺送林子方》中，擅长白描的他用那句经典的“接天莲叶无穷碧，映日荷花别样红”。再现了盛夏时节荷花怒放的绝美景致，成为荷花留在世人心中最美的印象之一。熙熙攘攘的荷叶与天际相接，满目青翠，向阳而生的红莲愈发娇艳，怎能不叫人心心念念。

食莲  
荷花入馔抚人心

如果说杨万里的诗擅长描绘荷花的外形，那么周敦颐的散文则盛赞莲花的气节。“出淤泥而不染，濯清涟而不妖。”《爱莲说》刻画了荷花高洁素雅、香远益清的品格。荷花作为古诗词中最常见的意象之一，李商隐爱它“惟有绿荷红菡萏，卷舒开合任天真”；李白爱它“清水出芙蓉，天然去雕饰”……荷花在古代文人骚客的心里，始终是不媚世俗、卓然天真的白月光，看似是雅致轻快的赏花消遣，实则百花齐放的精彩创作。

对于普通人家，荷花带来的乐趣大概还是与吃有关。文化博主李子柒就荷花的食用方式拍摄过专题视频，一时间，引得无数吃货“附庸风雅”。荷花最简单的食用方式之一是泡一壶清香的荷花茶。傍晚将荷叶放置到花心中，第二天取出冲泡，氤氲在香气中的荷叶，在高温的催化下，将沾染到的花的香气释放殆尽。

荷叶既是天然的食器，又是不可多得的烹饪辅料。荷叶叫花鸡就是充分发挥荷叶作用、做法简单的一道美味。将土鸡整只腌制，再用荷叶包裹，荷叶外再糊上足量的黄泥，最后将它放入预热好的烤箱。待时间充足后取出，将收获一道肥美清香的叫花鸡。荷叶包裹的食材可以自由选择，广东的荷叶饭、湖南的荷叶粉蒸肉等都是通俗的吃法。

关于荷花入馔，最常见的莫过于吃莲藕。莲藕排骨汤清甜爽口，是品质稳定的家常菜；莲藕加工而成的藕粉口感丝滑，颇受老年朋友的欢迎。

生吃莲蓬是夏日限定的美食体验，将成熟后的莲蓬剥开，露出饱满白嫩的莲子，去掉莲心后生吃，入口甘甜。莲子还可以和桂圆、银耳一起做成甜汤，软糯甘甜，绵密可口。

荷花一身是宝，从滋养文人墨客的心灵到慰藉寻常百姓的味蕾，一朵荷花的品性大抵在于它有一颗普度众人的凡心。

海南的夏天很长，但想要追逐“鱼戏莲叶间”的乐趣可要抓紧。