

物种  
日历



**8月** **海南风吹楠**  
生长于海南岛中西部,通常为雌雄异株,一棵树上只开一种性别的花,每年5月到8月开花。

**9月** **海南坡鹿**  
为国家一级保护动物,生活在海南东方大田、白沙邦溪的保护区内,择有水草的坡地栖息,每年9月产崽。

**10月** **马鲛鱼**  
体型狭长,头及背部呈蓝黑色,每年中秋节后,开始从深海洄游至海岸带附近。

秋获 稻香鱼肥蕴藏丰

《月令七十二候集解》云:“秋,揪也,物于此而揪敛也。”立秋不仅代表着夏天将要过去,秋天已经到来,也预示着万物趋向成熟,收获季节来临。

每年11月,白沙黎族自治县青松乡格外热闹,黎族群众换上节日盛装,载歌载舞庆祝山栏稻丰收。放眼望去,远处的坡地上,沉甸甸的稻穗压得稻秆弯了腰,一阵风吹来,稻浪翻滚。当地政府以山栏稻成熟为契机,举办“啦奥门”(黎语为“庆丰收、吃新米”之意)山栏文化节,游客可以观看开山祈福仪式、开镰仪式,吃山栏美食、品山栏酒。

山栏稻是黎族人在长期生产实践中筛选出来的适宜在干旱地带种植的稻种,仅在白沙就有数十个品种。山栏米风味独特,海南黎族聚居区流传着“一家煮山栏饭全村香”说法。

海南,是我国海域面积最大的省份;大海,是海南人民的“蓝色粮仓”。每年8月,休渔期结束,停泊在省内各大渔港的渔船,鸣笛竞发,劈波斩浪驶向大海,捕“秋天的第一网鱼”。此后,渔港码头也变得比平时热闹许多,每天天未亮,就有渔船靠岸,一筐筐鲜鱼被搬上码头,商贩们争相购买,叫卖声、议价声此起彼伏。

“每年最期待开渔后的第一批渔获,一般海鱼、海蟹都有。我把海鱼卖给本地的餐饮企业,其余的用于冷藏加工销往全国各地。”琼海潭门镇的渔民陈志国18岁开始出海捕鱼,至今已从业30多年。与过去驾驶木船出海捕鱼不同,他现在拥有安装了先进通讯系统的大型钢质渔船,出海捕鱼的底气更足了。

进入秋季,海南的一种水果开始集中在商超“亮相”,那就是橙。品种有琼中绿橙、澄迈福橙、白沙红心橙。走进琼中黎族苗族自治县湾岭镇大大小小的绿橙种植园,绿油油、圆滚滚的橙子挂满枝头,空气中飘着淡淡的香气。每年11月都有不少省内外游客拎着果篮,带上剪刀,穿梭在果园里摘橙尝鲜。

海南的这几个特色橙品种,大都是从广东等地引进然后培育改良的。琼中湾岭、澄迈福山等地土壤肥沃,日照充足,降雨量充沛,有利于橙内糖分快速沉淀,部分橙子的果皮尚未由绿色变为橙色时,果肉已趋于成熟。这也是海南的橙上市时间早于内地且皮薄、味甜、汁多的原因。

秋作 平整土地育瓜苗

在我国大部分南方省份,每年晚稻收割完后,农户开始过上一段相对清闲的日子。但在海南,从9月份开始,许多农户便要开始平整土地、播种育苗,为冬季种植瓜菜做准备。

每年国庆前后,三亚市崖州区城东村王锡超夫妇就要开始为冬季瓜菜种植忙碌起来,整地、起垄、铺膜、架管……夫妻俩有条不紊地干农活,基本不进城或走亲访友,生怕耽误了时间。

崖州,地处宁远河出海口,是一块水源充足的冲积平原,非常适合种植冬季瓜菜和热带水果。加之地理位置在岛内偏南,每年海南种植冬季瓜菜的序幕基本上都是在这里拉开的。

进入9月后,崖州各大田洋上,随处

秋丰

文|海南日报记者 李艳玫

每年8月立秋后,海南天气依然炎热,但阳光照射的强度已有所衰减,至寒露前后,暑气尽消,天地间已是一派“地迥金风到,天高玉宇澄”的景象。

如果要用一个字来概括海南的秋天,应是“丰”。秋之于海南,稻谷飘香,鱼虾满仓,农民、渔民的脸上洋溢着收获的喜悦;秋之于海南,备种育苗,南繁充实了中国人的粮袋子和菜篮子;秋之于海南,绿中透黄,蕴藏“烟火”,为看风景的人带来视觉与味觉的双重享受。



琼海市潭门港的渔民在装运海鱼。  
特约记者 蒙钟德 摄

可见农户平整土地的景象。条块分明的田洋上,机器轰鸣声此起彼伏,一些农户戴着遮阳帽在垄间堆肥或敷设水管。农技人员也来到田间,给农户提供技术支持。“豇豆、青瓜、茄子、辣椒都是我们这边常种的冬季瓜菜品种,9月备耕,10月起陆续播种,春节前后迎来采收高峰,与岛外蔬菜上市形成‘时间差’,能卖个好价钱。”王锡超说。

秋耕时间,“育苗工厂”也迎来一年中最忙的时候。在三亚市热带农业科学研究院工厂化育苗中心崖州基地,育苗床上一个个穴盘整齐排列,工作人员手握工具,先在南瓜秧上扎了一个孔眼,然后在黄瓜苗子叶下方斜切,将其插入南瓜秧的孔眼,就这样一株嫁接黄瓜苗就完成了。将黄瓜苗嫁接到南瓜秧上,利用南瓜植株的根系为黄瓜提供营养,能提高黄瓜的抗病能力和产量。近几年,这种嫁接苗不仅供应省内黄瓜种植户,还远销湖南、新疆等地。

被誉为“天然大温室”的海南,一年稻可三熟、菜满四季,优越的光热条件大幅缩短了农作物的育种时间。国庆节之后,全国各地的育种专家如候鸟般纷至沓来,在三亚、乐东、陵水等地投入紧张的育种工作,他们躬身田畴,选育出产量更高、品质更好、抗病性更强的农作物新品种,也是海南秋作图上的抹亮色。

秋品 赏叶食蟹养身心

在四季中,秋天给海南人的感受不深,似乎夏天是直接跳过秋天跑去和冬天约会了,但海南并非没有秋景。如果你想邂逅海南的秋景秋色,不妨去五指山,在层林尽染中寻诗意与烟火气。每年霜降过后,海南中部山区昼夜温差变大,夜间凉意渐浓,五指山、鹦哥岭朝北一侧部分树木的叶子开始由绿变黄,再变红。赏叶之余,你可以寻一个茶园或茶庄,泡一壶茶,一边看风景一边喝茶,静静享受悠闲的秋日时光。

秋天的美好,不止于眼前的美景。秋风起,蟹脚痒,每年9月至11月,是吃蟹的好时节。“国庆节前后,我们店里的生意最好,许多游客导航来吃蟹粥。”林明忠在万宁市万城镇经营一家蟹粥店,店里的和乐蟹由渔民供应。他告诉记者,相较于本地人,外地游客对和乐蟹更感兴趣。

产于万宁和乐镇港北一带浅水海域的和乐蟹,是海南四大名菜之一。这片港湾位于淡水河入海处,海水咸淡参半,独特的生长环境赋予了和乐蟹独特的风味。

和乐蟹区别于其他海蟹的主要特点是膏满肉肥,特别是脂膏,金黄油亮,如咸鸭蛋黄。每年秋天,是和乐蟹最肥美的时候,也是最容易捕捉到它的时候。和乐蟹的烹制方法很多,蒸、煮、炒、烤,各有特色。其中,清蒸和乐蟹既留住了原味,又兼具色彩之美,最受欢迎。

如果你想在海南吃海鲜,去渔港或渔村吃,无疑是最接地气的。在琼海潭门中心渔港附近,分布着数十家海鲜餐饮店,海鲜“打边炉”套餐是这里的爆款。一位店主告诉记者,套餐有两人份、三人份、五人份等,他们会根据人数搭配鱼、虾、蟹等食材,食客也可以提出自己想吃的海鲜品种,食材备好后,倒入仅放了姜片和盐的清水锅中慢煮。煮熟后,食客就着由蒜末、酱油、金桔汁、辣椒调制成的蘸料享用。海风习习的秋日傍晚,在渔港吃一锅热气腾腾的海鲜“打边炉”,或许我们会对大自然赐予的“丰”味心存感恩。