

四岁登台,唱得有模有样

文昌小戏迷在家自学成琼剧明星

身披彩袍,头戴官帽,双目有神直视前方;唢呐、笛子、扬琴、琵琶等乐器相继发声,4岁琼剧爱好者林新宇随即开始表演。只见他脚尖打开,沉稳向前一步,双臂向两侧打开,长袖挥舞起来。“乌云开、红日照,风过雨停不波罗;狗咬叔,姐捡着,已经交回同原样……”做动作的同时,伴奏向前推进,小戏迷一口浓郁的海南话唱腔,引得现场观众掌声阵阵。这是社交平台上,林新宇的父亲林师斌发出的一段视频。不到3分钟的视频一经发出,迅速让这个稚嫩的孩子受到广大网友的关注,获得近2000个点赞,3400多次转发。更有众多网友热评:“还记得那么多歌词,真的棒”“琼剧后继有人”“要好好培养”……

看着小新宇的唱戏片段广受关注,林师斌颇感欣慰。“我们一家子都是琼剧戏迷,不仅逢年过节看戏,平时有惠民演出、公期唱戏,只要有时间我们都回去看戏。”林师斌说,琼剧作为国家级非物质文化遗产,是海南人的精神食粮。自己和妻子作为土生土长的海南人,从小跟着老一辈看戏已是家常便饭。这几年,政府对琼剧的保护加强,人们生活条件好了以后凑钱买戏的现象更多了,因此看场琼剧更方便。在小新宇3岁多的时候,一次偶然机会,林师斌夫妻俩带着他回乡看戏,发现了小新宇对琼剧的特殊兴趣。“看着台上,在台下模仿着手舞足蹈,口中喃喃有词。”林师斌说,虽然当时小新宇并不理解唱词的内容,但跟唱几句后,就能精准踩点,乐感很强。

发现了儿子的这一特质,林师斌夫妻俩决定让儿子专门去学习琼剧表演。在琼剧课堂上,林新宇年纪最小,个子最小,且无法独立完成学习,因此只能回家自学。通过网络上查找琼剧视频,林新宇在家开启了自学之路。在学习过程中,小新宇总能很快地记住唱词,跟学的动作也格外到位。林师斌看着儿子的学习天赋,认真记录着他的每一次进步。网友“妙妙”看过学习的视频后评论说,“不到3岁多的孩子话还说得不好,而小演员的唱腔都已经像模像样了。”

2023年12月,学习琼剧接近半年的林新宇,首次身着红色长袍,登上市民自发组织的红城湖畔琼剧舞台。“我来自海南文昌,我今年4岁了。”面对台下挤挤挨挨的人群,林新宇不慌不忙地自我介绍。

“真没想到孩子不怯场。”林师斌说,在后面的表演环节,林新宇也大方利落地唱完了刚学两天的琼剧选段,赢得观众齐声喝彩。

林新宇还有一位琼剧表演“搭子”——同班同学符若瑶。两个琼剧小戏迷经常相互鼓励,一起学习,进步越来越明显。尤其是近半年来,两个孩子经常利用周末和假期参与琼剧表演,技艺进步飞快。

除了平时的演出之外,新宇还参加了2024年首届海南旅游商品好物节活动、省旅游和文化广电体育厅接待云南研学小朋友“海南小椰子欢迎云南小菌菇”活动,他的琼剧表演格外受到观众喜爱。

“这是一个正向循环,有了这么多人的鼓励,他的学习动力更足,进步也就越来越快。”林师斌说,不少亲友和网友都建议他,要好好培养小新宇,不能荒废好苗子。林师斌则表示,在孩子到了能够自主学习的年纪后,计划带着他接受专业的琼剧训练,尽可能地发挥他的天赋,既让孩子能有不断前进的目标,也能更好地传播琼剧文化。



林新宇(左)、符若瑶(右)合影

海南人都吃什么花

- 芭蕉花
- 霸王花
- 木棉花
- 槟榔花
- 菊花
- 荷花
- 蓝莲花
- 玫瑰花
- 茉莉花
- 芭蕉花

夏月荷花初开时,晚含而晓放,芸用小纱囊撮茶叶少许,置花心。明早取出,烹天泉水泡之,香韵尤绝。——沈复《浮生六记》

眼下,在琼海市大路镇龙雅莲花种植农民专业合作社,种植的蓝莲花小部分作为鲜花对外销售,大部分则由该合作社基地自行加工,生产成蓝莲精油纯露和蓝莲花干花茶。

经过去该合作社的加工,蓝莲花茶被赋予了独特的风味和品质,不仅销往北京、上海等国内城市,还出口至美国、日本、韩国等国家。

夏秋交替之际,就到霸王花“登场”了。霸王花又名剑花,一般是在夏、秋期间采花,纵向切开,隔水蒸后,晒干使用,可以泡茶、炖汤。霸王花药用记载始见于《岭南采药录》:“止痛,理痰火咳嗽,和猪肉煎汤服之。”

然而实际上,不论如何吃花,难的都不是方法,而是一份心思,一份顺应天时的浪漫情怀,一份天人合一的生存哲学。

以花入菜

吃花作为中华饮食文化的一大特色,有着源远流长的历史。我国最早关于吃花的文学记载始于春秋战国时期。

比如,诗人屈原的《离骚》中有言:“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英。”表明了当时人们直接以菊花为食;“蕙肴蒸兮兰藉,奠桂酒兮椒浆”,则是把蕙、兰蒸制成食物,将桂花酿成酒,用以祭祀神灵。

在古时,吃花总是一件风雅有趣的事,研究吃花、记录花食谱的,往往是文人雅士。但在海南,漫长岁月中,人们早就学会用花来填饱肚子,吃花深入寻常百姓家。煎炒炖煮,吃花的方法大同小异,却因不同原料,激发不同风味。

若是去市场逛一逛,会发现菜摊上不乏南瓜花、黄花菜等各类花朵。当中,最多见的就是南瓜花。春夏时节,菜市场里金灿灿的南瓜花一片绿油油的蔬菜里尤其抢眼,花型大而蓬松,高高举起,像老式留声机的喇叭。

南瓜花纤维较粗,口感粗糙,但十分清甜,其吃法众多,清炒、炒鸡蛋、炒青椒、凉拌、做南瓜花饼、余汤等等。市面上一些饭店,会将南瓜花洗净,沥干水分,轻轻裹上一层面粉,然后放入热油中炸至金黄酥脆,制成酥炸南瓜花,好看又好吃。

海南人热衷原汁原味,炖煮、煲汤和打边炉是经典吃法,以花佐肉、慢火凝香,自是清新。晾干的水棉花,炖煮猪骨、加葱米、白果、姜片,清爽可口;猪子般的槟榔花,用来炖鸡,放入姜片和红枣,一直炖到肉质软烂,骨架松散,撒点盐便可出锅……

在海南岛中部地区,特别是少数民族聚居的山区,可以找到更为新奇的吃花菜谱。比如,在琼中,棕榈花被用于烹饪多种菜肴。在一些农家饭店,老师傅会将其作为主菜或配菜的原料,炒、煮、腌制成汤都是不错的选择。

芭蕉花也可以吃。农户从枝头砍下伞状的芭蕉花,对半切开,剥去外层老苞片,留下内里鲜嫩部位切丝,用大量食盐腌制搓揉,析出苦汁,清洗干净。处理好的芭蕉花丝,可以焯水沥干,用来炒肉,也可以炖肉煲汤,可口鲜甜。

因其强大的药用价值,槟榔花成为海南饮食中备受钟爱的一种食材。海南菜谱中把槟榔花与猪肚相搭,更彰显其营养价值,是地道的海南美食之一。相传,槟榔花炖鸡还是三亚“十大美食”之一。



炒南瓜花菜 资料图

渴了,一杯菊花茶凉爽下肚;饿了,一块鲜花饼充盈时光;饿了,一碗霸王花老火汤满足口腹之欲……引花入饌,看似“不走寻常路”,实则已经融入人们日常餐桌。而若要追溯起来,早在2000多年前,依时令“吃花”就已盛行于神州大地。

南瓜花、霸王花、木棉花……海南四季如春,花开不败,不过,这些花在海南人眼里,可不仅仅是用来观赏的,还是一道道特色的“季节限定”美食,一花入口,吃的是自然好味,品的是四时风物。

“海南小桂林”中泛舟

群山的怀抱中,静卧着一片波光粼粼的娥仙湾,波平如镜,山林倒映,犹如漓江的“小桂林”;娥仙洞内,石钟乳、石笋、石柱等,姿态各异,精怪玲珑,热带雨林喀斯特地貌景观让人流连忘返;黎族部落里,体验黎锦、黎陶制作技艺……

这里是娥仙岭生态文化旅游区,位于海南西线、东方市东河镇,日前刚获评为国家4A级旅游景区。炎炎夏日,娥仙岭生态文化旅游区是个不错的出游选择。登山、探洞、赏林、逐溪、观景……市民游客可以领略大自然的鬼斧神工和人文的独特魅力,欣赏别具一格的山光水色,感受心灵的洗涤和放松。

“桂林山水甲天下,玉碧罗青意可参。”这是宋代诗人王正功对桂林自然美景的赞美。而今,在东方娥仙岭生态文化旅游区,有着像桂林山水一样引人入胜的山水画卷。途经亚洲第一长土坝——大广坝水库,行驶2公里左右,就进入娥仙岭生态文化旅游区。仙龟拜峰,是娥仙岭入山第一景。站在观景停靠点,远眺娥仙九峰山,葱翠旖旎,从东北向西南,山势绵延起伏,一直延伸到大广坝水库。右侧靠岸的两座小山包,一大一小,像是一只仙龟在游弋,朝向着娥仙九峰山,此景因此得名。继续往前走就能看到“海南小桂林”。绿色的原野延伸向山脚下,水面碧波荡漾,烟波浩渺,一座座喀斯特地貌的青山倒映在水面,仿佛到了桂林山水间。岸边停靠着4艘颇具古典气息、典雅大气的画舫船。坐在游船上,穿行于奇峰之间,好似画中游,畅游在水墨丹青之中。平常,还会有一些游客到“小桂林”婚纱摄影,或者搭帐篷露营,享受静谧时光。



景区风光。本栏图片均由景区供图

花蕾与味蕾的「对白」

春去夏来,海南人开启「吃花」的节奏

本报记者 邱江华

以花入饮

古人云:上品饮茶,极品饮花。以花入茶,将茶还与鲜花混合,鲜花吐香,茶还吸香,一吸一吐间,花香入茶骨。

早春时节,木棉花就洋洋洒洒开了,一树火红,大方热烈,海南各处可见这样的景观,昌江地区尤为壮观。赏心悦目之余,木棉还因清热凉血,成为入膳良材。三伏天,人们将木棉花、金银花和白菊三种干花煮沸饮用,谓之“三花饮”。

海南入夏,要想消暑解热,怎少得了菊花。菊花在海南种植历史悠久,品种也很多。正德《琼台志》记载:“菊,品最多,叶相似而色不同。其甚者,黄有大黄、小黄。簪头白,有大围二寸许者名兔儿,花瓣细卷者名鹤毛……”

对于许多海南人而言,椰树菊花茶是童年记忆。这么多年,其包装换了又换,但味道始终如初,据说用优质杭白菊熬煮出来的,浓郁的菊花香气混合着蜂蜜的甜,淡淡的,清凉的,清爽解渴。在市场上,特别是冰镇过后的菊花茶,之于炎热夏天是“顶流”般的存在。

菊花之外,荷花也是“消暑能手”。沈复《浮生六记》中记载:“夏月荷花初开时,晚含而晓放,芸用小纱囊撮茶叶少许,置花心。明早取出,烹天泉水泡之,香韵尤绝。”

盛夏时节,在海南不少乡村,可见村民身着雨裤,脚套齐膝水靴,一步一蹬水入塘。他们弓腰伸手,麻利摘下朵朵荷花,随意涮掉花上泥点,丢进漂浮的红盆中。出水芙蓉,去托取蒂,冲入沸水就是香饮一盏。若将荷花晾晒风干,便是清新的花式茶饮。

同样具有清火、解毒等功效的蓝莲花茶,你喝过吗?蓝莲花又叫睡莲,是一种喜热喜光的热带莲花品种。不同于茶叶,蓝莲花茶以其淡雅清新的口感和丰富的营养价值深受消费者喜爱。

眼下,在琼海市大路镇龙雅莲花种植农民专业合作社,种植的蓝莲花小部分作为鲜花对外销售,大部分则由该合作社基地自行加工,生产成蓝莲精油纯露和蓝莲花干花茶。

经过去该合作社的加工,蓝莲花茶被赋予了独特的风味和品质,不仅销往北京、上海等国内城市,还出口至美国、日本、韩国等国家。

夏秋交替之际,就到霸王花“登场”了。霸王花又名剑花,一般是在夏、秋期间采花,纵向切开,隔水蒸后,晒干使用,可以泡茶、炖汤。霸王花药用记载始见于《岭南采药录》:“止痛,理痰火咳嗽,和猪肉煎汤服之。”

然而实际上,不论如何吃花,难的都不是方法,而是一份心思,一份顺应天时的浪漫情怀,一份天人合一的生存哲学。

「人间仙境」一眼万年的

获评4A景区·娥仙岭生态文化旅游区

潮文旅

潮文

天然溶洞鬼斧神工

游完小桂林,便来登娥仙九峰山,感受一览众山小的壮丽。海拔1200多米的娥仙九峰山,坐落于娥仙岭生态文化旅游区内,是海南最大的石灰岩山体,拥有典型的雨林喀斯特地貌景观。

与国内其他喀斯特地貌不同的是,海南地处全年高温多雨的热带地区,在这片原本不适合植物生长的石灰岩表面,孕育出了原始的热带雨林。这也是海南现存面积最大、原生状态保存最为完整的喀斯特地貌原始热带雨林。

而在娥仙九峰山约800米高处,有个巨大的天然溶洞——娥仙洞。从地理学角度看,娥仙洞形成于亿年前,是石灰岩地区长期被地下水溶蚀所形成的地下空间。

为何名为娥仙洞?这是一个美丽

凄婉的传说

相传,很久以前,这个石洞为乌鸦精所盘踞,它作恶多端。一天,黎族少女娥娘上山采野花,被乌鸦精抓到洞里,这让娥娘的心上人阿贵痛心。这年“三月三”,阿贵上山营救娥娘,不幸被乌鸦精害死。娥娘悲痛万分,最终成功杀死乌鸦精。为纪念她,黎族百姓将山洞取名为“娥仙洞”。

经过约1小时爬山,“娥仙洞”这几个大字出现在了面前。洞的入口,有一个天然巨石,酷似女子侧面,就像是传说中的娥娘,目前该洞可游览的路线长约800米。洞内气温凉爽,别有洞天,曲径通幽,深不见底,流水旋转,有3个可以容纳上万人的石室,宛如神仙道场,还有造型奇特的石钟乳、石笋、石柱、石幔、石旗、石盾和边石坝等,像是地下宫殿一般。

形态万千的怪石在五颜六色灯光衬托下绚丽多姿,呈现出了“幽谷精灵”“雨林秘境”“五彩钙田”“相思神木”“一碧万顷”“瑶池仙境”等多个景观。真是绝美奇观,一眼万年。

看海南

