

推动东坡文化赋能，打造文博文旅新内容、新场景、新业态

儋州「东坡+」 加出新光彩

本报记者 吴心怡



儋州市中和镇东坡书院。(资料图)



“轼”青年华青年音乐会活动现场，儋州本地歌手演唱由东坡诗词改编的歌曲，吸引市民游客观看。活动主办方供图

东坡+文旅 多样活动中的“东坡身影”

近日，一场别开生面的东坡古琴音乐会在儋州市儋阳楼拉开了帷幕，众多市民游客穿着古风服饰相聚于此，歌唱吟诵东坡诗词，在音乐中感受儋州厚重的文化底蕴。

“繁华”“轼”“锦”东坡古琴音乐会

是儋州2024年博物馆日暨旅游日主题活动中的重要部分，从这场别出心裁的活动中不难看出，儋州坚持深入挖掘保护、利用东坡文化，推动东坡文化创造性转化、创新性发展，多样化、年轻化的活动让东坡文化“出圈”。

琴声悠悠如流水，《水调歌头》的旋律从古琴师马华的指尖缓缓流淌，雅致清逸，一如东坡之精神境界，旷达悠远。

“古琴与东坡文化的结合非常精彩，我和孩子一直都

对东坡文化、传统文化特别感兴趣。”活动现场，儋州市民钟妙玲和女儿专注地聆听着古琴，感受着穿越千年的文化魅力。

像钟妙玲和女儿一样，在东坡文化浸润下长大的儋州人，对东坡先生的敬仰和对东坡诗词的喜爱似乎已经到了“与生俱来”的地步。在儋州，“东坡迷”上至老人，下至少年，谈起东坡，他们总能聊上些什么。

“我是土生土长的儋州人，从小就听着东坡的故事长大，受东坡精神影响，也很喜欢表演由东坡诗词改编的歌曲。”古琴音乐会上，儋州音乐人符业多弹奏着吉他与古筝相呼应，演奏由苏轼经典诗词改编而成的歌曲。从事音乐行业十余年来，符业多将对东坡的敬仰表现在了他表演的歌曲里。

5月4日，“轼”青年华，快意青春”

东坡青年系列主题活动在青年节这天启动，“苏风丹青·东坡翰墨”沙龙、“东坡印象”主题创作以及“轼”青年华青年音乐会等活动连番上演，连续12个小时，活动举办地儋州市青年文化创意园人潮不断，除了本地市民，还有专门

从外地赶来的游客，想看看东坡文化与青年文化这两个看似“风马牛不相及”的词语是怎么融合的。

“东坡文化与青年文化相碰撞，给我们带来一份独特的文化体验，让我感受到儋州这座千年古郡的新魅力。”海口游客黎芸熙说。

两场东坡音乐会，一场古典，一场新潮，各有特色，这是儋州以东坡文化为主线，广泛开展不同类型文旅活动的生动缩影。继“东坡+古琴”“东坡+绘画”“东坡+现代音乐”之后，儋州还将继续壮大“东坡+”，让千百年的古文化在一场场文旅活动中焕发出新生机。

东坡+研学 向孩子们传递“接力棒”

“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。”近日，儋州市青年人才协会党支部书记、东坡乐团研学基地负责人万海容正忙着备课。短短一周，这首苏轼所作的《食荔枝》她已念了数百遍。

“我正在筹备东坡专题研学课，第一期就围绕这首《食荔枝》来给孩子们上课，主题是‘日啖荔枝三百颗，东坡故事知几多’。”万海容介绍，该基地即将推出的课程围绕东坡文化展开，共分为6期，每期开设8-12岁和10-15岁两个班级，课程内容除了学习东坡诗词、了解东坡生平，还加入了荔枝运动会、荔枝饮制作等互动环节，寓教于乐。

“如果直接和孩子们讲东坡的心境、精神，对他们来说并不好理解，在

相关学者的指导下，我们选择从细节处入手，用孩子们日常生活中能接触到的东西来引入，引导他们认识东坡、学习东坡。”万海容说，为了保证课程的专业性，该项目聘请四川大学及香港中文大学的两位学者作为理论顾问，为课程内容提供建议。

“传承东坡文化、东坡精神是需要接力的，现在通过这些研学课程，我们正在将接力棒交到孩子们的手中。”谈及为何要开设东坡专题研学课，万海容说，研学课程的开设不仅能够传承弘扬东坡文化，还有利于盘活乡村资源，推动乡村振兴。“这个基地原本是一个闲置农庄，研学能吸引更多孩子、家长、老师来到这里，为村庄带来人气。”

东坡+美食 重现诗词典故引“打卡”

“香似龙涎仍雪白，味如牛乳更全清。莫将南海金童脍，轻比东坡玉糝羹。”居儋期间，东坡生活清苦，其子苏过为改善父亲饮食，以山芋和米做羹，东坡尝后非常喜欢，为这道羹赋此诗，这道菜也以“东坡玉糝羹”之名流传至今。

太阳下山，儋州市中和镇四成酒家的招牌亮了起来，其上“弘扬东坡美食文化”的字样引人注目，许多“东坡迷”慕名而来，只为品尝东坡诗里的那一碗羹、一杯蚝。“以前只知道东坡肉、东坡肘子，来了儋州才知道东坡在这里也留下了这些特色菜肴，今天品尝了东坡玉糝羹，绵润可口，有很浓的米香味。”食客李先生说。

四成酒家负责人彭珊珊介绍，该餐厅距离东坡书院仅5分钟车程，以制作东坡菜肴闻名，“来打卡的游客不少，几乎每一桌都会点几道东坡菜肴

尝一尝。”近日，海南省人民政府办公厅印发《海南省东坡文化保护利用三年行动方案(2024—2026年)》，明确指出将推动“东坡肉烹制技艺”“东坡玉糝羹烹制技艺”“东坡生蚝”等项目申报各级非物质文化遗产项目。

在儋州，同样被重视起来的东坡遗存还有木棠镇锦山村。据传苏东坡初到儋州不久，便在当地州官张中的带领下拜访了黎民黎子云四兄弟，居儋期间也与四兄弟来往密切，并为四兄弟新居选址。据相关学者考证，苏东坡将四兄弟中的黎子徽新居选在锦山村。如今，锦山村的黎氏族谱、黎氏宗祠、遗迹遗存等都能为这段历史提供证明。

为了丰富儋州本地东坡资源，4月25日，东坡锦山小院挂牌成立，儋州本地“苏学”学者及东坡文化爱好者共聚一堂，开展东坡文化赋能乡村振兴

兴文化交流会。5月18日，儋州发布一条东坡文研游学路线，东坡锦山小院与东坡书院、海花岛艺术博物馆群等东坡文化展示点串联在一起，为喜爱东坡文化的游客提供了新去处。

此外，位于儋州市中和镇的桃榔庵苏东坡纪念馆、东坡井、石质碑刻保护、中和大桥等项目正在有序推进，在保护和传承东坡文化的同时，也为第二届中国(海南)东坡文化旅游大会顺利召开营造良好的环境。

近年来，儋州坚持以文塑旅、以旅彰文，深挖历史文化和旅游资源，为儋州旅游注入强劲的文化内涵。儋州市旅文局相关负责人表示，东坡文化是儋州重要的文化IP，儋州将继续推动东坡文化赋能，打造更多的文博文旅新内容、新场景、新业态，助推儋洋一体化文博文旅事业高质量发展。(本报那大6月2日电)

儋州环湾新区邻里中心主体 预计7月封顶 年底交付使用

本报那大6月2日电(记者林书喜 通讯员 麦彦礼)儋州环湾新区邻里中心项目一期正加快建设，预计7月完成主体封顶，年底交付使用。

6月2日，在该项目施工现场，工人正在进行局部主体结构施工。环湾新区邻里中心项目占地共27.63亩，总投资约6.12亿元，定位为环湾新区旅游消费中心。项目分两期建设，一期主要建设多功能复合展馆、邻里中心、地下停车场及其配套设施等。功能包含邻里生鲜、邻里生活管家、民众生活体验馆、文化创意体验馆、商务中心等，致力打造全场景综合类消费邻里中心和商务中心，并提供高标准政府公共服务，实现全链条管家服务。

据儋州市城市建设投资有限公司项目管理人员符泽平介绍，在项目一期顺利推进的同时，公司正积极筹划二期地块酒店业务项目，计划明年正式启动建设。项目建成后，将为当地居民提供更方便的生活服务，提升居民获得感和幸福感，进一步提升城市形象。

儋州举办 首场低空经济科普讲座

本报那大6月2日电(记者林书喜 通讯员 何秀玲)什么叫低空经济?发展低空经济产业需要具备哪些条件?……儋州首场低空经济科普讲座系列活动——航空应急救援近日在儋州西庆机场举办，邀请中航工业直升机和民航医疗救护系统的专家做专题讲座。当地应急管理、公安、卫健委等单位相关岗位人员参加。

讲座上，专家简要介绍了低空经济的概念、作用及意义，并从相关固定翼飞机、直升机在应急救援工作中的应用场景，尤其是航空急救和伤病员的航空转运、相关医院的对接设施建设、安全监管等方面作详细讲解，使与会人员增进了对低空经济的了解和认识，也为大家在今后工作中更好地应用低空经济的相关知识及场景提供了思路和方法。

据儋州市科协相关负责人介绍，下一步还将针对低空经济举办“航空文旅知识”“低空经济产业”“无人机应用”等专题活动，为相关部门单位和大众普及低空经济的相关知识，进一步推动相关部门单位加强低空安全的监管体系和能力建设，更好地服务儋州低空经济发展。

9名博士入驻儋州木棠镇 助力乡村振兴

本报讯(记者吴心怡)日前，儋州市木棠镇举行“儋洋党旗红·博士村长”欢迎仪式，来自海南大学和中国热带农业科学院的9名博士在村民的欢迎中走过拱门，开始他们对木棠镇美龙村和长老村的帮扶工作。

“我们将尽快开展调研，深入了解村里的种植情况。”长老村“博士村长”团队组长凌鹏说。据了解，此次入驻美龙村的3名博士分别从事美丽乡村、旅游管理、热带作物经济等方面的教学和科研，入驻长老村的6名博士则分别从事种质资源开发利用、遗传育种、热带果树栽培等方面的科研。

“长老村存在产业发展水平不高、人才供需支撑不足、乡村振兴思路不清等问题，博士村长入驻我们村后，将在科学制定乡村发展规划、指导农业产业发展、推进产业体系建设、培育农业技术优秀人才等方面助推乡村振兴。”长老村党支部书记李日珍说，该村将全力支持“博士村长”开展工作。

“儋洋党旗红·博士村长”由儋州市委组织部、儋州市农业农村局与海南大学、儋州市乡村振兴研究院、中国热带农业科学院等多方联动，共同构建博士驻村机制，促进儋州“三农”发展，助力乡村振兴。

海南西部旅游联盟 走进山西推介

本报讯(记者吴心怡)近日，由儋州、东方、澄迈、临高、昌江、屯昌、琼中、白沙等8个市县组成的海南西部旅游联盟走进山西省开展旅游推介系列活动。

当天，海南西部旅游联盟与太原市人民政府座谈共商旅游业高质量发展工作。太原市人民政府相关部门分别介绍文物保护利用经验做法、打造国家级旅游休闲街区及夜间文化旅游消费集聚区的经验做法、文旅融合的经验做法等，并提出“冬游海南，夏游山西”的思路。海南西部旅游联盟各市县也介绍了当地文化旅游发展情况，共商进一步深化海南西部和太原市在文旅方面的交流合作事宜，实现互利共赢发展。

会后，儋州市旅游协会与山西省旅游协会旅行社分会签订文化旅游市场开发战略合作协议，通过共享客源、联合推广、互动交流等方式，助推两地文旅事业迈上新台阶。

此外，海南西部旅游文化市集路演活动还在太原龙湖万达广场开市。该市集融合旅游、文化、美食等多种元素，通过“旅游+市集”的路演形式，集中展示海南部分市县的旅游资源，展演非遗民俗、展销旅游商品等，向山西省市民游客展示海南西部独特的旅游魅力。

海南西部旅游文化市集现场人山人海，很多市民游客被现场的打卡点、文旅产品、特色文艺展演所吸引，前来观看了解、拍照打卡。儋州市旅文局相关负责人表示，山西是海南重要的旅游客源市场之一，海南西部与山西在旅游资源、旅游市场等方面具有较强的互通性、互补性，合作潜力大。(本报那大6月2日电)

儋州推动粽子产业规模化、标准化生产，擦亮美食新名片 儋州粽：一个“讲究”的粽子

本报记者 吴心怡

利于我们规模化生产和销售。”

“儋州粽是很讲究的，这是多年来儋州粽一直畅销的原因。”6月1日，在2024年海南粽子行业创新争优竞赛省级决赛现场，儋州粽子行业协会会长简国平骄傲地展示着儋州粽子，粽味飘香、粽体青绿，糯而不烂、咸甜适口，这便是历史悠久、备受消费者喜爱的儋州粽。

儋州粽如何“讲究”?首先是用料讲究，“儋州粽用料新鲜扎实。”简国平说，猪肉要农家养殖、新鲜宰杀的，鸭蛋要本地美味鲜香、油润饱满的跑海鸭蛋，搭配上野生粽叶、火山岩地区种植的糯米，组合在一起，便组成了食客“舌尖上的儋州粽”。

用料有讲究，生产流程也有讲究。在儋州广和食品有限公司的生产车间里，包粽子每人还配有一个食品秤，每包一个粽子都要给它称“体重”，力求每个出品的粽子，都有一个相对稳定的重量。不仅如此，粽子的外貌也有“模板”，为五角粽、呈金字塔形，中间一角高，底部平面四角，沿中间角对称各扎两道线。“这样做出来的粽子结实，煮熟后剥开，糯米表面泛着青绿色。”生产部负责人吴丽娟说，“这些统一的标准，有

吴丽娟所说的标准，来源于《地理标志产品 儋州粽子》地方标准。2016年，原国家质检总局批准对“儋州粽子”实施地理标志产品保护，2017年“儋州粽子”获得地理标志证明商标注册，从事儋州粽子生产的厂家必须按照地方标准来生产。

“最传统的蛋黄猪肉粽中，糯米、猪肉、跑海鸭蛋的比例为2两米、2两肉、1颗蛋。”参与制定标准的儋州粽子传承人孙少仁说，除了材料配比，该标准还对生产工艺流程、卫生指标等方面提出了要求，厂家可以根据标准适当创新，但产品质量必须符合规范。

“煮粽子最怕出现糯米夹生，经过多年实践，我们配备了先进的蒸煮设备，通过低压蒸煮的方式降低粽子夹生的几率，而且一次可以煮1000个粽子，效率大大提高，煮出的粽子风味更佳。”儋州广和食品有限公司负责人田传明说。

“最近根据订单量，每天要生产8000至1万个粽子，这两天也在计划多开一条生产线，多增加人手。”吴丽娟一边跟记者聊粽子，手上没有停下粽子生产工作。

此外，儋州粽子的产品创新也有



在儋州一家粽子企业生产车间，工人在制作粽子。通讯员 黎有科 摄

讲究。除了传统的蛋黄猪肉粽、蛋黄豆粽外，近年来，儋州粽子出现了许多“新花样”。在海南粽子行业创新争优竞赛中，来自海南省儋州黄皮餐饮管理有限公司(以下简称“儋州黄皮”)的黄皮粽在传统儋州猪肉蛋黄粽的基础上融入本地百年黄皮，引人食指大动，在创新粽子竞赛中获得了创意奖。

“黄皮粽的制作并不复杂，泡发后糯米加适量盐和黄皮叶粉调味，与五花肉、咸蛋黄、黄皮果干一起包进粽叶里，经过煮制，具有独特黄皮风味的粽子就出炉了。”儋州黄皮负责人符明堂介绍，黄皮粽子清新解腻，自2022年起推向市场后，受到消费者青睐，明年将大面积推广。

而海南海殿堂食品有限公司则融入了海洋饮食习惯，将干鲍鱼、干鱿鱼、



传统的儋州蛋黄豆粽以糯米、豆类为主料，猪肉、跑海鸭蛋蛋黄为馅料。通讯员 黎有科 摄

干虾条等海货加入传统儋州猪肉蛋黄粽中，用传统柴火慢煮12个小时，让食客在粽子中尝到源自大海的味道。

此外，儋州还开发推出鸡屎藤粽、斑斓粽等不同口味的粽子，多样化、个性化的口味让儋州粽子焕发了新的生机。简国平介绍，2023年儋州粽子产值达1.5亿元，远销北京、上海、广东等16个省市。

“未来将继续发挥协会桥梁和纽带作用，加强儋州粽子的品牌建设和市场推广，同时对企业生产流程和粽子质量进行严格监管，提高儋州粽子的知名度和美誉度，让更多的消费者品尝到正宗的儋州粽子。”简国平说。(本报那大6月2日电)