

编者按

从2008年11月,到2024年11月,《海南周刊》已经走过了16年。在这16年里,移动互联网时代呼啸而至,传媒生态深刻改变,但坚持原创立场、坚持输出优质内容是周刊人不变的情怀。专注内容建设,我们得到一批高水平作者的支持,他们中有海南日报记者,也有来自高校、研究机构的专家学者,还有民间热爱历史文化的撰稿人。正是他们的执笔耕耘,让读者得以享用富含营养的《海南周刊》文化大餐。今天,我们一起来倾听他们的创作故事。

一纸情牵 相伴成长

读者寄语

“《海南周刊》自2008年创刊至今已经十六年了,从出版第一期起,我一直喜爱她,一路情深,每期必看,并装订成册,当作史料收藏着。如有读者需要查阅,我总是积极提供,并宣传介绍。”

——定安县知海书屋创办人孙衍香

“《海南周刊》宣传琼崖红色历史,挖掘琼崖革命故事,是我省普及党史知识,宣传琼崖革命精神的主要阵地。希望《海南周刊》百尺竿头更进一步,把红色题材越做越好。”

——中共海南省委党史研究室党史一处副处长陈立超

执笔探史得挚友

张兴吉

在我眼中,每周一“见面”的《海南周刊》,是一位相伴多年的挚友。我和《海南周刊》的渊源,要从三十多年前讲起,也就是我和《海南日报》的关系说起。我是1988年到海南工作的,之后一直在海南师范学院当老师。刚到海南不久,就有海南日报社的编辑找海师的老师为《海南日报》的副刊写一些稿子,于是我开始为《海南日报》写一些小文章。我记得,当时写的是些书评类的稿件,主要是点评文学和历史类的名著。我是学历史的,自然选择写历史类的书评。最早写的选题,我现在已经记不清了,但记得写过一篇《晚明文人生活的写真》,写的是著名史学家陈寅恪先生《柳如是别传》的书评。这是一本很难读的书,虽是名著,读的人却不多,我也属于不一定读懂的人,只是对此书的印象深刻,所以就写了这篇文章。在海南待了一段时间后,我的研究方向转到海南历史方面,于是开始在网络平台上发表一些有关海南历史的短文。

2008年《海南周刊》创刊后,由于撰稿经常联系,我与海南日报社的一些朋友熟悉起来。那几年我正投入研究海南近现代史、海南抗战历史,出版了专著《日本侵占海南岛罪行研究》,《海南周刊》的编辑朋友约我写了“纪念海南解放60周年”“纪念中国人民抗日战争胜利70周年”等主题的系列稿件。印象最深的是2015年,那一年是抗战胜利70周年,我先后在《海南周刊》上发表了4篇文章:《抗战时期日军侵入海南岛始末》《抗战时期日本对海南岛的经济掠夺》《海南文化抗战:硝烟中的呐喊》《抗战期间流亡岛外的海南人》。让我感到高兴的是,自己的研究能与《周刊》的选题策划“同频共振”。我很乐意通过大众传媒,以一种通俗可读的形式,向读者普及一些历史知识。

在为《海南周刊》写稿的同时,我也十分关注《周刊》的发展变化。我一直有个习惯,办公室订阅的《海南日报》到了之后,我都会把周一推出的《周刊》抽出来保存,一方面是为了便于随时拿出来阅读,另一方面是为自己今后的研究积累一些资料。《周刊》刊登的文章众多,其中不乏别出心裁的力作。至今记忆犹新的,是一篇介绍海南蘸料的文章,作者从“蘸料”这个主题切入阐述了海南菜的主要特点,给我的体会是此文展示了海南饮食文化的基本精神,既注重食材的原味,也尊重每个人的饮食习惯。有一次,我接到一个去电视台点评海南菜的任务,一时间有点束手无策。这时,我想到了这篇文章,简单整理了一下,最后以“原汁原味”为方向,讲述了食材与蘸料的关系,概括了海南菜的精华,总算是正面回答了问题。这一经历使我进一步认识到,要想更好掌握海南历史的要点,必须要多学习、多交流。

《海南周刊》创立十六年,我作为一个海南历史的研究者,有幸以撰稿人的身份参与其中,并见证了它的点滴变化。回想起来,《周刊》就是一个好朋友,《周刊》的方向,也是一个好方向,《周刊》创作团队努力的结果,也必然是海南历史文化研究的一个好结果。我相信未来《周刊》会办得更好,会为广大读者提供更多宝贵的精神文化食粮。

(作者系海南师范大学历史学教授、博士生导师)

海岛上的万物生长

李梦瑶

从小到大,我算得上是一个标准的“植物盲”:对于身边的花草草,不了解、不关注,也丝毫没有窥探它们的兴趣。植物有什么意思呢?它们像石头一样,看起来似乎总是一成不变,木讷又无趣。

第一次“被迫”去认真端详它们,是接到了《海南周刊》的约稿。那是2018年10月,海口获评首批“国际湿地城市”后,《海南周刊》推出“海口国际湿地城市特刊”,分配给我的写作对象是一片拥有400多年历史的东寨港红树林。

红树林为什么叫红树林?它们是指一种植物吗?它们为什么能生长在海边?仍记得那个午后,海南东寨港国家级自然保护区的专家们带着我钻进那片海上森林,一个又一个问号便止不住地涌了出来。

打开搜索引擎,当然可以找到答案。但真正打动我的东西,在答案之外。

我至今记得,那天看到数不清的蟹从林下滩涂淤泥中探出头时的兴奋,抬头发现遮天蔽日的鸟浪奇观时的震撼,以及得知红树植物故意将自己的种子生得涩口,以躲过底栖动物采食时的惊讶。

那是我第一次被一片树林打动。更准确地说,是被如此蓬勃的生命力打动。

从东寨港红树林出发,这些年,我到过琼岛西部的稀树草原,看到过五彩斑斓的海底珊瑚,也翻越过海南热带雨林国家公园一座又一座大山。我见到尽情跳跃的海南坡鹿,抚摸2600多岁的雨林“树王”,目睹一棵树对另一棵树的无声绞杀,听见响彻山谷的鸟鸣,也曾与海南长臂猿清澈如孩童般的双眸对视……

这是一个多么令人着迷的世界!

与珍稀物种邂逅时的怦然心跳,对动植物生存智慧的好奇与敬佩,为雨林生物群落的生命力感动……每一次探访归来,这些强烈而充沛的情感,都会不断催促我落笔,由此也促成了我与《海南周刊》的一次次结缘。

一个人的所见所闻当然有限。幸运的是,这些年,我遇到了很多不吝赐教的“引路人”:既有来自世界各地的教授、学者,也有在山里待了一辈子的“土专家”、护林员。我跟着他们一起巡山,一起丈量树的胸径,一起追寻野生动物的踪迹,听他们讲长臂猿家族的趣事,以及他们从“愚公移山”到“愚公守山”的故事。

在他们的帮助下,我的视域不断拓宽,更加浓厚的生态保护意识在我心里“生长”。我听懂了不少动植物的“语言”与情绪,见识了生态系统的多样与坚韧,看到了人类对自然的僭越与补救,也开始真正懂得欣赏生命之美、自然之美。

植物也好,动物也罢,每一个物种的诞生,必然经历了千百年的演化,它们在绝境中新生、繁衍、变异,这才成就了今天的生物多样性。它们种群纷繁、生而不同,既各得其所,又唇齿相依,在这片土地上进发出生命之喧闹与绚烂。

我希望通过《海南周刊》将这些至美至真的生态故事分享给更多人,让更多人听到一座海岛上的万物欢歌,关心一棵树的盛衰,读懂一只鸟的喜悦,也期待着能借此唤起对生态问题的更多审视与关切,让更多人善待自然、善待生态。

(作者系海南日报全媒体记者)

海南至味多趣味

刘梦晓

“看你写的美食都要流口水了!”近几年给《海南周刊》写海南美食稿,经常有同事这样对我说。每每此刻,我都将他们的话当作是对我稿件的夸奖,毕竟文字要传递出食物诱人的味道,须得实地走访过,动筷品尝过,才能更有感染力。

大家不知道的是,更早以前,我对海南美食有过很深的误解。我是在海南长大的北方人,自带“北方胃”的我,一度认为海南美食做法简单、味道寡淡。进入海南日报社工作后,当我深入基层采访了解,看法一次又一次被改变。

新出版的《海南食单》收录了我的稿件《海南人吃鸡做法多》,采写此稿,让我对海南美食的认识深刻转变。过去,我认为白斩鸡的做法“技术含量”偏低,和内地许多地方鸡的烹饪方法相比,白斩鸡仿佛是放到水里煮一煮、涮一涮,就能装盘上桌,味道方面也欠缺层次。当我在文昌一个不起眼的小店里,吃到肉质鲜嫩、汁水丰盈的白斩鸡,才发现是自己孤陋寡闻了——“高端的食材往往只需要简单的烹饪方式”,这句许多美食家说过的话诚不欺我。

于是,我开始有意无意地留意海南美食。当我看到,农村的阿公阿婆用椰蓉或玉米渣给四处乱跑的鸡拌食时,便解开了美味的“密码”;当我看到,一颗颗肥硕的蒜苗果经过切干取瓢、晒晒、入水揉搓、静置等步骤,凝结成半透明的凉粉,便找到了乡野的风味;当我看到,一条海鱼经厨师蒸、炸、煎、煮之后,以各式各样的面貌出现在餐桌上,便发现了人类的创造力。

海南美食带给我的,不只是味觉上的享受,更是理解本土文化地理的一个视角。比如,在采访的过程中我发现,不仅是名菜佳肴,海南不同地方的蘸料也各有特点:五指山等地有一种叫“九层塔”的植物,当地人就地取材用它制作蘸料;将土香菜、蒜蓉(或姜蓉)、酱油混于一碟,再滴上几滴带酸味的青金桔汁,是海口等地的人们吃鸡的首选蘸料;在文昌等地,人们更愿意将鸡煮熟后,以微咸的鸡汁为蘸料;而在澄迈、定安等地,一些人在山柚油中加入少许食盐,这“油盐组合”也是一种吃鸡的蘸料。

瞧瞧,这多有趣。更有趣的是,我还在写美食的同时,了解到了许多特色民俗:比如琼海博鳌乐城每年元宵节举办的赛艇比赛,海上渔民吃鱼不翻鱼的默契讲究,中部市县居民以益智等制作药膳进补的智慧……每一次接触、每一次采访,都让我对这片土地多了一份认知。

我开始懂得,美食的背后,是自然地理的延伸,是历史文化的传承,更是人们面对普通平凡生活的态度。是啊,如果连一日三餐都不热爱,又怎么能说热爱生活呢?

所以如果你此刻问我,写了那么多美食,什么是海南至味?我大概会说,是一蔬一饭里的多滋多味,是一瓢一饮里的晨昏相对。

(作者系海南日报全媒体记者)

我与《海南周刊》的血脉联系

蔡葩

《海南周刊》创刊至今已十六年了!此刻,翻开《海南周刊文丛》之《海闻艺》一书,仿佛得见一份“报中报”十六载踏歌前行的岁月沉香。

2008年《海南周刊》创刊。作为一名作者和后来的编辑,我和《海南周刊》始终有一种割不断的手足联系。早在2002年,《海南日报》便为我量身定制了一档文化专栏《似水流年》,以此为开端,我开始海南历史人文的挖掘和写作。口述者丰富的记忆,配以私家珍藏的老照片,让我撰写的一系列关于海南历史文化的文章见报后受到很多读者的欢迎。系列文章以《有多少优雅可以重现》《风从南洋来》等名称结集出版。

2011年初,我成为《海南周刊》主编。对于我来说,《似水流年》与《海南周刊》有着血脉联系,它们同样坚持原创立场,追求可读性和文化味,充满历史感怀和时代担当,只不过,《海南周刊》以16个版的规模呈现,容量更大,可以容纳更多作者,服务更多类型的读者。

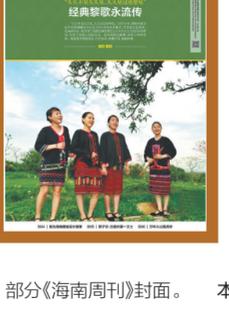
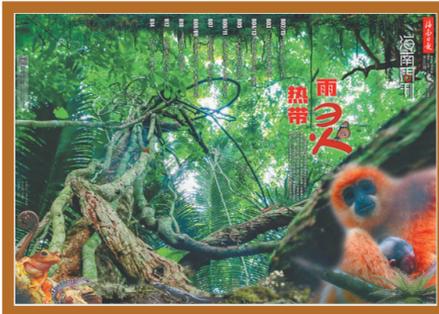
此后,我的写作从南洋题材扩展到海南民间文化艺术。我在《海南周刊》上发表的文章主要关注海南文化艺术界涌现的人和事,对海南民间艺人、非遗传承人、文化艺术热点事件等,进行深入报道。一批又一批民间艺人经我们报道后进入公众视野,他们痴迷一生的技艺也被更多人看见。比如,对海南椰雕传承人吴名驹持续深入的报道,让他传承的手艺受到文化部门的关注,海南椰雕2008年被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录,吴名驹随后被评为海南椰雕国家级非遗代表性传承人;另一位国家级工艺美术大师吴孔德也曾获得《海南周刊》的关注和持续报道。木雕大师黄黎祥、王明珍,黎族知名音乐人黄婷丹、符花金等,由于篇幅有限,不能一一列举。总之,立足《海南周刊》这个平台,我和民间艺人建立了良好的沟通和联系。

我在古崖州(三亚、乐东一带)地区长大,从小跟着长辈吟唱崖州民歌,对海南民间文化艺术有着发自肺腑的热爱。2015年担任海南省民间文艺家协会主席以来,我经常下乡采风,内容涉及民歌、舞蹈、琼剧、灰塑、剪纸、绘画等,发现尚未报道过的民间文艺题材和人物故事,就自己写稿或推荐给《海南周刊》团队。为了编撰《中国民间文学大系·海南卷》和实施“海南民歌抢救工程”,每到周六周日,我经常会同组织专家去基层调研,通过录音、记词、记谱、拍摄图片和视频等方式,记录那些正在消失的海南民间文艺珍宝。

2020年我离开《海南周刊》,成为海南日报社首个名家工作室——海南日报口述历史研究中心负责人,也是短视频栏目《口述海南·葩姐说》主讲人。尽管如此,我依然与《海南周刊》保持着紧密联系。尤其是创作《口述海南·葩姐说》民歌季、舞蹈季期间,我和小伙伴们前往广州采访了中国舞蹈家协会原副主席陈耀、《久久不见久久见》作者谢文经先生的儿子谢明星等人,通过报纸版面和短视频同步的形式,讲述海南知名舞蹈、民歌的创作故事。

时间之河滚滚向前,在媒体融合的浪潮中,我相信《海南周刊》将保持独特的文化品位,推出更多更好的文化产品,更上一层楼!

(作者系海南省民间文艺家协会主席)



部分《海南周刊》封面。本版图片均为资料图