

|| 编者按 ||

炎炎夏日,人们都在寻找一丝清凉的慰藉。本刊推出“清凉海岛”栏目,带读者探寻海岛的避暑胜地与消夏良方。无论是独具特色的纳凉路线,还是清爽可口的应季美食,都能让您感受海岛独有的沁凉。开篇带您走进海南传统民居,看当地百姓如何以智慧顺应自然,在砖瓦廊檐间营造一方悠然清凉。

文化中国行

清凉海岛

海南老宅的清凉智慧

■ 海南日报全媒体记者 孙慧

炎炎夏日,最令人上瘾的,莫过于满屋的凉气。无论在家里、办公室,还是商场里,空调、风扇,简直一刻都不能停。可是在没有空调和风扇的古代,海南人民是如何居家消暑纳凉的?

这就不得不提到海南本地的传统民居了,骑楼、船型屋、火山岩石村屋、琼北传统民居、蚝壳屋……这些本地传统民居建筑,进去不到半小时,仿佛燥热就被甩出身体,进入另一番清幽凉快的世界,令人神清气爽。

海南百姓在漫长的历史岁月中,沉淀发展出具有独特地理文化特色的本地传统民居,这些传统民居建筑通过结构布局、取材及建造方式等实现降温,这是海南人民为适应高温、高温的热带气候衍生出来的生存智慧。

以廊道、冷巷等 打造一番清凉小天地

人类的衣食住行,无一不与气候息息相关。建造房屋,是为了利用房屋,营造出一个保护性的、舒适的小气候环境。

海南岛地处南海热带北缘,具有热带和亚热带自然气候环境的过渡特征,气候常年高温、高湿。遮阳挡雨,通风排水,是海南传统民居建筑中的核心需求。最为显现这种特点的是商业街区里的骑楼,这种建筑的一楼临街部分只有柱子,没有墙,整条街的一楼连成了一条既能遮阳挡雨又能通风降温的走廊。

在海口市中山路、博爱南路片区的骑楼老街区,整条街道的骑楼都是由楼顶、楼体和楼底三段构成,楼上住人,防潮防水;楼下铺面做生意,铺面外的走廊供行人挡雨遮阳,“翻风落雨”不用愁。

再往乡村走,琼北传统村落的建筑群群纵向递进排列,形成了笔直通畅的“冷巷”,冷巷两端通常是进风出口,对密集村落建筑群内部通风降温极为有利。在澄迈县老城镇的罗驿村的一方池塘,全村大部分的院落沿着池塘依势排列,以池塘为冷源,条条巷口通向池塘,成为村内居住空间的凉风主要交换源。

在院落布局上,琼北传统民居多采用多进式布局,各进院落间正厅堂前后正中开门,且前后对正,在院落间形成自然风流通路,让厅堂及两侧房间降温效果明显。



文昌传统民居。资料图

就地取材 体现绿色建筑理念

位于海口市秀英区石山镇的荣堂村,不规则的火山岩石砌成的石屋却严丝合缝,火山熔岩冷却后顺势而建的石板路,历经百年沧桑,依旧屹立不倒。

走近细观,石屋火山石表面密布着无数小孔,这些小孔让石屋保持通风,又不会透光。这种特性,让火山岩石屋在冬季保持温暖,夏季保持清凉。

在漫长的岁月中,海南人民学会了因地制宜、就地取材、人工施作、与地为善的建筑方法,火山岩石屋、船型屋、蚝壳屋等传统民居则体现了自然建筑中的绿色理念。

在东方市江边乡的白查村,黎族船型屋聚集区成为了游客打卡的网红点。船型屋顾名思义,整个房屋的结构设计类似一艘倒扣过来的渔船,顶部的弧形结构可以有效削弱狂风暴雨的威力,抵御台风侵袭。船型屋的材料主要取自当地的竹木和茅草,这些材料具有良好的通风性和隔热性,能够在炎炎烈日中提供凉

爽的环境。

在临高、东方、三亚等市县的沿海地区乡村,当地的居民,曾经就地取材,巧妙地利用蚝壳作为建筑材料,砌成民居的外墙,这种以蚝壳为外墙的房子,人们将其称为蚝壳屋。

蚝壳屋的取材顺应了当地的潮湿、高温的地理气候特点。蚝壳的传热系数较小,且蚝壳表面的小孔可以储存微量的雨水,雨水冷却后可以降温,且可以防潮防水雨水的酸蚀。



船型屋。资料图

利用绿植、水系等 消暑纳凉

在儋州市海头镇老市村,一百多株百年酸豆树沿着昌化江沿岸种植绵延,这些植物既能成为村庄抵御台风侵袭的主要屏障,又能与昌化江形成冷源,对村落内部建筑群形成的“热岛效应”起到通风消热的作用。

依山傍水,以绿护村,行列布局,这是海南大多数乡村村落的布局。在东方、儋州、昌江等西部市县的乡村,因其气候干燥、炎热,自古以来村民就有门前屋后种树的传统,以植物、水系等自然元素来消暑纳凉。

在琼海、文昌、定安等琼北市县,很多传统村落外围,多保留或种植椰林、果林或野生灌木林等植物群,村庄内部建筑围合的公共空间则散植榕树、荔枝、黄皮、椰子等树木,营造出村庄外围植物紧密、村庄内部植物空间松散的氛围,整个村落掩映在浓密的树林中。

不仅如此,很多琼北村落依山面水而建,平地建屋则地基前低后高。村落布局多村前为田地或池塘,村后为山,通过地势巧妙地多余雨水引入村前田地或池塘,既可为田地补水又可储水养鱼或防火。

人需要呼吸,建筑也是。时下,人们愈发重视低碳节能、绿色生态,海南也提出了建设“清凉城市”,从优化城市蓝绿空间、改善建筑形态布局等进一步降低城市“热岛效应”,让城市更加宜居。海南传统民居中那些合理的、具有生命力的建筑理念,或许仍可以为现代“清凉城市”建设提供一些灵感的源泉。

海南好人

从一碗美味到一个产业

■ 海南日报全媒体记者 吴心怡

6月10日晚,位于儋州市那大镇国盛路的沐晨家鸡屎藤专卖店挤满了食客,“90后”老板、儋州鸡屎藤馍制作技艺传承人羊莲菲端着一碗碗鸡屎藤美食穿梭在桌椅间,忙得不可开交。从甜口的鸡屎藤馍糖水、椰奶鸡屎藤馍,到咸口的鸡屎藤面、鸡屎藤粽子……羊莲菲把这种植物“玩出了花”。近日,羊莲菲因“创新鸡屎藤馍技艺,带动乡村妇女就业”入选2025上半年“海南好人”名单。

“我从小就爱吃鸡屎藤馍。”羊莲菲说,鸡屎藤名字不太好听,味道却可口,还具有丰富的营养价值和药用价值,有“民间土参”之称。“儋州有‘三月三’吃鸡屎藤馍的传统,所以记忆里每年‘三月三’,外婆和妈妈都会亲手制作鸡屎藤馍。”羊莲菲说,一碗热气腾腾的红糖水鸡屎藤馍是她念念不忘的童年味道,正因如此,她从小就学会了这门手艺。

从一片鸡屎藤叶子,变成一碗鸡屎藤糖水,需要经过采摘、晾晒、研磨、碾米浆等至少12道工序,由于工艺繁杂,大部分家庭如今不再自己制作,传统的鸡屎藤馍制作技艺在年轻一代中鲜有人知,而1991年出生的羊莲菲是“特例”。

说起自己的传承与创业历程,羊莲菲称来源于她的“突发奇想”。“2015年我刚生完孩子,正在坐月子,婆婆打了很多鸡屎藤粉给我补身体,我吃不饱,就想着做成糖水在朋友圈卖掉。”令羊莲菲意想不到的,几十碗糖水一下就卖光了,顾客还给了不错的评价,这让她开始有了开店的念头。2016年,她以女儿的名字“沐晨”命名,在家附近开了第一家鸡屎藤甜品专卖店,占地仅20平方米。

几年间,羊莲菲遇到过资金困难,也承受过心理压力,但出于对这口家乡味道的坚守,在家人、朋友和老顾客的支持和相关政策扶持下,她克服了一个又一个难题,店铺从1间变成了3间,产品也从最初的传统红糖水鸡屎藤增加到鸡屎藤糕、鸡屎藤饺子、鸡屎藤粽子等30余种。“今年端午节期间,我们的鸡屎藤粽子卖得特别好。”羊莲菲说,在产品创新中,古老的技艺得以焕发生机。2020年,儋州鸡屎藤馍制作技艺被列入儋州第一批市级非物质文化遗产代表性项目名录,羊莲菲成为市级非遗代表性传承人。

传承发扬鸡屎藤馍制作技艺过程中,羊莲菲带动了不少乡村妇女就业,冯方兑是其中一员。从2016年应聘进第一家门店开始,冯方兑已经在“沐晨家”工作了9年。“以前就是在家喂鸡、做家务,基本没有收入,现在我已经成了家里工资最高的人。”冯方兑骄傲地说,店里还会定期发放福利、组织团建,这让她感到特别满足,“口袋里的钱一年比一年多,我愿意在这里干到老!”

“乡村妇女往往因学历受限、家庭负担重,很难就业。”羊莲菲说,她欣赏乡村妇女勤劳能干、不怕吃苦的性格,“她们本身也会做鸡屎藤馍,很适合来我们店里工作。”此外,她还以“公司+农户”的方式,带领当地农户在林下种植鸡屎藤、制作鸡屎藤馍,助力乡村振兴。

2023年,羊莲菲被聘为儋州市中等职业技术学校鸡屎藤馍技艺指导老师,她将制作技艺带进了校园,让年轻学子们有机会深入学习



羊莲菲(左)、冯方兑(右)受访时供图

和了解这门古老技艺。除了上课,她还为学生们提供兼职和实习的岗位。“有些孩子家境不好,想在课余时间打工贴补家用,我就为他们提供一个平台。”羊莲菲说,获得收入的同时,学生们也成为了这项非遗技艺的传承者。

店里的餐桌上,一碗碗鸡屎藤美食散发着清香,牢牢锁住食客的胃,一如这项传统技艺,滋味飘香百年。“未来,我会始终保持初心,不断提升产品质量、丰富产品种类,让更多人尝到地道的儋州鸡屎藤美食。”羊莲菲说,她将坚守热忱,推动这项古老的非遗技艺进校园,让更多年轻人加入传承的行列之中,让更多人通过这片小小的叶子增收致富。

看海南

海口骑楼“连廊”,既增加了卖场通透性,又为路人遮阳避暑提供了便利。

海南日报全媒体记者 李天平 摄



南洋骑楼 海口骑楼老街

蛋家棚屋(三亚渔村)

船型屋 黎族传统民居

海南民居消暑「典范」

- 前后通透的布局形成穿堂风
- 离地的干栏结构保障底部通风
- 茅草坡顶加速雨水排放兼隔热
- 狭长天井构造促进巷道风对流
- 厚石墙形成天然温度缓冲层
- 用多孔火山石砌墙,兼具隔热与吸湿功能
- 火山石民居(海口荣堂村等)

- 防腐木地板保持干爽
- 悬挑式屋面创造阴影活动区
- 可开合式竹编墙面调节海风强度