

三亚崖州区临高村依河而建，宁远河滋养两岸沃土，也孕育着当地的人文根脉——

# 流水脉脉 岁月如诗

■ 海南日报全媒体见习记者 陈苡琪 记者 李梦楠

一座河流能为村庄带来什么？

“一川碧水润千畴”“舟楫往来通百货”……三亚崖州区的临高村毗邻宁远河，她有着繁华与恬静的特质。

繁华来源于村中的铺仔市街。毗邻宁远河，河流的通航优势催生了船运贸易的蓬勃兴盛，也让昔日的临高村成为了辐射周边的贸易旺地。

恬静来源于文脉的滋养。宁远河水不仅滋养着两岸沃土，也孕育着临高村的人文根脉，这里走出了科举制时代崖州最后一位举人，除陋规、复学款、刊州志，他的精神鼓舞一代代崖州人。

临高村人依河而居，用水也治水，修防洪墙、建拦洪坝，他们的故事与滔滔流淌的河水息息相关。

一条街、一个人、一面墙，临高村的岁月长歌，便在这街、人、墙的交织中，伴着流水静静流淌。



俯瞰临高村。通讯员 黄彦霖 摄

## 一条街：铺仔市街的烟火记忆

临高村的存在，离不开宁远河水。

“宁远河水蜿蜒而过，河道两侧既可捕鱼，又利灌溉。”临高村退休干部苏亚华介绍，明朝万历二十八年（1600年），闽人杨仕英看中了这里临水的独特地理位置，于是迁居而来。

这块因河水冲积而来的宝地，促进了当地农业的发展，而畅通的河道，又催生了商业的繁荣。

清光绪后期至民国初期，从广东南海、高州和海南琼山等地的商人陆续迁徙而来，建起市场一座、楼房37间，其中商铺骑楼20余间，这便是“铺仔市”之名的由来。

苏亚华解释，“铺仔”即“小卖铺”之意。“从前在铺仔市街上，卖糖果的、售粮油杂货的、经营灯具布匹的，应有尽有。”苏亚华回忆，街道上骑楼多为两层结构，下为铺面，上为居所。商人们行商远方，赴海口、广州、江门、北海等地采买布匹、药材等货物回来销售。

## 一个人：崖州最后一位举人

苏华如数家珍地道来：“如‘杨振兴铺’和‘义和堂铺’是销售布匹的店铺，郑氏的‘嘉祥铺’是销售中药的药材铺，另有酿酒铺、打饼铺、刨烟铺、米店、缝纫店、杨氏的照相馆、洗氏的文具纸张店、张氏的油盐杂货……”

当时，市场上交易的有农产品、水产品、肉类、蔬菜类和牲畜类，琳琅满目，摊位十余间，零星副食、各式杂货云集，日日开市，人流不息。周边保平、港门、水南、大旦、头塘和梅山等乡村民皆来此交易，盛况可见一斑。

对于当地村民来说，铺仔市街承载着无数美好记忆。苏亚华至今仍能清晰地回忆起儿时前来买糖的情景：“那时糖果都是村民自制的，很小，不成包装，一分钱可买两颗。含在口中，只觉得甜入心底。”

2023年，临高村古建筑保护修缮项目启动，选取以郑绍材故居为代表的三栋历史建筑进行重点修复。它们不再只是沉默的遗迹，而是转变为乡村旅游的文化亮点，重新焕发出勃勃生机。

郑绍材在崖州文化存续上亦功不可没。民国三年（1914年），郑绍材和

孟继渊等人多方筹措，组织刊印，将《崖州志》铅印成书一百套，分饷州人，为保存崖州历史文献作出不可磨灭的贡献。

斯人已逝，其精神却如河水，滔滔不息，影响着一代代临高村人。近代以来，村中涌现出抗日英雄罗家仁及郑绍程、郑绍烈、任大枢等13位黄埔军校生，在时代洪流中展现了临高村人忠勇爱国、不畏艰难的精神风貌。

如今，这片人文沃土在传承中迎来新的发展。近年来，“博士村长”团队扎根临高村，针对传统豇豆产业，开展病虫害绿色防控技术的集成示范，促进产业提质增效；同时引进斑斓、百香果、芦笋等特色作物新品种，开展立体生态复合种植技术示范，积极发展新兴产业，为传统农业注入科技活力。

河水汤汤，田畴如画。一代人有一代人的使命，而开拓与奉献的精神，始终在这片土地上薪火相传。

## 一面墙：临高村的治水史

临高村的发展史，从某种意义上说，也是一部与水抗争、治水兴利的历史。

宁远河水滋养着临高村人，也带来严峻考验。“以前村里常受台风和洪水侵袭，洪水一淹，房屋、庄稼、家畜尽被冲毁，村庄甚至因此经历两次迁移。”苏亚华回忆道。

据史料记载，1977年秋末，宁远河上游连日来风雨交加，山洪夜袭，竟将一棵直径逾一米的大树自大岭冲下，铁炉塘木桥和保平桥相继被冲毁，阻断通行，临高村一度被洪水包围，成为一座孤岛。

面对严峻的汛情，1978年，崖县人民政府和县水利局紧急研究，决定在村的东南边河岸上筑起一条约一公里长的防洪墙。同时，在河中间修建一座钢筋水泥结构的防洪堤坝，把水引向南边出海。

这些水利工程的建成，彻底解决了困扰临高村百年的水患问题。“防洪墙都是用石头和水泥搭建的，当时条件有限，但确实发挥了重要作用。”苏亚华说。

他带领我们实地探访了这道防洪墙。墙体由无数颗大小不一的圆形碎石垒砌而成，灰黄色的墙面在村中蜿蜒伸展，像一条生不息。

（本报三亚10月9日电）

值班主任：陈彬 主编：苏庆明 美编：张昕

## 精选原材料，严把新标准，打造新风味，创造新品牌—— 屯昌月饼飘香琼岛的独家秘诀

### 新标准：让黑猪馅料更正宗

“屯昌月饼香酥味，黑猪叉烧独一份。”在海南，琼式月饼历经数百年传承与改进，逐渐形成“酥、松、软”的独特风味，而屯昌巧用当地特有的黑猪食材融入月饼馅皮、馅料，在守好传统美食工艺同时，求新、求变，成功“出圈”。

屯昌县有关部门10月9日公布的统计数据显示，今年中秋节，屯昌月饼商家积极拓展线上线下渠道，依托各大展销平台以及网络引流，不断拓展市场，销售额预计同比增长超10%，助力“画里屯昌”全领域公用品牌影响力不断提升。

饼的食材搭配以及馅料比例，各品牌商家标准不一，大多依靠老师傅们手感掂量、鼻子“评分”，但如今，屯昌月饼“秘制”工艺有了一把新准则——《屯昌月饼》团体标准近日通过全国团体标准信息平台发布，自今年10月1日起实施。

“一把‘准尺’，旨在让每一枚屯昌月饼都真材实料，做到‘对标达标’。”屯昌县市场监督管理局有关负责人介绍，该标准一是强制规定必须使用屯昌黑猪作为馅料主料，并设定了猪肉最低添加量；二是首次对“皮馅比4:6”“200-220℃烘烤10-15分钟”等工艺参数进行了量化规定，将当地“酥而不碎”的特色琼式分叉制作技艺纳入标准化管理体系；三是由当地10余家月饼生产龙头企业参与编制，围绕屯昌黑猪原料与非遗制作技艺两大特色，构建了从原料采购、生产加工到成品检验的全链条品质控制体系，这也标志着屯昌特色食品产业在标准化、品牌化发展道路上迈出了新一步。

多年来，屯昌黑猪叉烧五仁月

### 新风味：食材健康口感多元

每当中秋团圆时，赏月、吃饼是国人习俗，而消费者也在期待更多的味蕾体验。

今年屯昌各大月饼商家在主推传统的屯昌黑猪叉烧五仁风味的同时，为迎合不同的消费者群体，也尝试推出了新奇特风味，在抖音及微信等社交平台颇受好评，将网络流量转化为消费增量成效明显。

在制作饼皮方面，屯昌“郑师傅”月饼商家郑渊恒在保留黑猪叉烧五仁馅料的基础上，尝试将屯昌盛产的益智、五指毛桃、砂仁等南药碾磨成粉加入其中，让馅料更有特色，口感变得更加丰富。

此外，屯昌“红林”“广兴”“老礼堂”“大屯香”“余记”等月



屯昌月饼。马尾 摄



屯昌月饼。林小丹 摄

### 新突破：做好品控打响品牌

在竞争激烈的市场中，如何让屯昌月饼突围、出圈，屯昌有关部门联动各大月饼商家坚持提升品质、打造品牌。

一是品鉴交流。今年8月底，屯昌举办2025年中秋月饼品鉴会，邀请当地各大月饼商携特色产品参展，展示原料来源、制作工艺等，通过当场试吃、交流、评分的方式，鼓励月饼商家做好品控，在取长补短中共同把产业做大做强。

二是文化创意。屯昌县旅文局牵头成立“屯昌月饼文创库”，提供油画、武术、黑猪、南药四大IP创意图给当地月饼商户免费使用。从“儿时记忆”的纸筒包装，到环保材质礼盒，或是特色文旅IP创意，商家将月饼礼盒巧妙地设计成“城市手办”款式，既吸引人气关注，也凸显屯昌的文化特色。

以“大屯香”月饼一款“七星伴月”包装礼盒为例，周边七个馅料（七星）分别取名“武术陈村”“油画咸六村”“休闲木色湖”“竹林美鹤园”“4A景区梦幻香山”等，主推屯昌各大旅游景区景点，中间大饼（月亮）取名“画里屯昌”，既寓意“中秋来屯昌，好吃好玩”，又十分契合该县致力打造的“画里屯昌”全领域公用品牌。

三是推介营销。屯昌发改等部门精准对接电商、供销社、国企等渠道，依托抖音、小红书等平台，邀请人气主播围绕“酥到掉皮”“儿时味道”“乡愁”等关键词开展直播带货，通过线下和线上共同发力，让屯昌月饼飘香省内外。

多方合力下，屯昌月饼销售取得喜人成绩。屯昌“昌味之源”月饼今年销量预计同比增长超过800%，“郑师傅”月饼超过半数订单来自广州、三亚等星级酒店。不少华侨让屯昌亲朋邮寄月饼时，都指定本地牌子。

屯昌月饼，正越来越吃香。

（撰文/玉荟 邓积钊）



黑猪叉烧五仁月饼馅料。马尾 摄



屯昌月饼创意礼盒。



屯昌月饼创意礼盒。