

雨林向海——从夏至到冬至 海南宁远河藤桥河溯源之旅

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

宁远河水滋养着两岸沃土,也孕育着临高村的人文根脉。在临高村的历史上,郑绍材是绕不开的存在,他是崖州最后一位科举制举人。郑绍材(1876 - 1921),字华干,号贞山,乡谥文正。他生于光绪二年,自幼聪颖,州试第一、府试第二进庠为秀才,光绪庚子辛丑恩并科举于乡。民国初年,历任崖县会议长、崖县代理知事等职。宁远河水灌溉良田,村民靠水耕种得以丰收。然而在以前,即便风调雨顺,若遇上沉重的苛捐杂税,仍让农人收获所剩无几。“苛政猛于虎”,郑绍材在任期间,体恤民情,革除苛捐杂税,百姓都十分爱戴他。”临高村党总支书记、村委会主任苏雪峰讲述道,无论是在官、在民,凡一切地方公益,郑绍材皆见义勇为,投身于除陋规、复学款、刊州志、废杂税、修族谱等事业,深受州人赞誉。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,针对传统红豆产业,开展病虫害绿色防控技术的集成示范,促进产业提质增效;同时引进斑澜、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。

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

坚实的臂膀,将村庄紧紧护在身后。墙前,是绿浪翻滚、生机勃勃的丰饶田地;墙后,则是村民安居乐业、宁静祥和的宅院。以往用于抵御洪水的墙体,如今成为村民栽花植草、点缀生活之处,形成一道别致风景。近五十载光阴逝去,洪水退去,防洪墙依旧屹立,静默守护着村庄。曾经溃堤之地,也已开垦为良田,持续养育着一代代临高村儿女。水患既平,临高村迎来了安定与发展的重要契机。村庄得以真正“落地生根”,人们可以安心地开垦良田,兴修屋舍,规划未来。近年来,临高村的发展步入了新的阶段,村中大力改善基础设施,提升人居质量,宽阔的水泥路通到了每家每户,自来水、电力、网络等设施一应俱全。村民们的日子,随着村庄的发展而日益红火。“未来,我们计划在村中建设一座历史纪念馆,让更多的后人了解这片土地上的故事。”苏雪峰说道。宁远河水依旧不舍昼夜,静静流淌。既向后人诉说沧桑过往,也向着明天欢歌前行。临高村的故事,如河水般,源远流长,生生不息。(本报三亚10月9日电)

专题

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

“今年主推黑猪叉烧五仁风味,这是屯昌独家月饼,从饼皮到馅料,都能让你感受到浓浓的乡愁味。”屯昌县食品行业协会会长、“广兴”月饼商户陆永波介绍,屯昌黑猪是该县农产品公用品牌“屯长香”旗下的“主角”,肉质味道鲜美,营养价值高,早在2017年就获批为国家地理标志保护产品,2024年跻身第二批全国名特优新农产品名录,目前也是“海南鲜品”矩阵成员之一。为了将这一美味入料制作月饼,当地月饼师傅深入研究,先是将屯昌黑猪的猪油揉进面皮里制成饼皮,再精挑肉质最为紧实的后腿肉切成块,用白糖、蒜末、叉烧酱、酱油及五香配料等充分腌制晒干,随后放进油锅炸熟成叉烧状,最后撕成丝状或肉丁,与核桃、杏仁、瓜子等五仁混杂制成馅料。经高温烘焙后,果仁脆香、猪肉鲜香、饼皮酥香等香味融合在一起,让屯昌黑猪叉烧五仁月饼在众多琼式月饼中脱颖而出。多年来,屯昌黑猪叉烧五仁月

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”工艺有了一把新准尺——《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”的特色琼式分支制作工艺纳入标准化管理体系;三是当地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工艺两大特色,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。

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时候,为迎合不同的消费群体,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“百家旺”月饼商家徐德宗尝试使用木薯粉,其脂肪含量较低,且质地细腻,易消化吸收;在海南深耕野菜餐饮市场数十年的郑立平将马齿苋、蒲公英、辣木叶、螺旋藻等磨

碎制粉,由其制成的饼皮富含叶绿素、膳食纤维等,口感更清新、生态。在制作馅料方面,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”等月饼商家也竞相推出了榴莲蛋黄、生椰拿铁、斑斓蛋黄、斑斓莲蓉、椰丝斑斓等馅料,丰富的口味让屯昌月饼成为中秋消费市场的优选产品。



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年中秋节月饼品鉴会,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,周边七个小饼(七星)分别取名“武术坡陈村”“油画咸六村”“休闲水色湖”“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,好吃又好玩”,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。