



乐东大黎族自治县西黎村的谷仓。海南日报全媒体记者 李天平 摄

档案里的海南

跟着乐东黎族自治县档案馆打卡大黎族自治县 档案里的美丽“剪影”

海南日报全媒体记者 刘操



跟着档案游海南

新婚之喜。海南日报全媒体记者 刘操



乐东黎族自治县大黎族自治县档案馆。海南日报全媒体记者 李天平 摄

本期打卡：乐东县档案馆→大黎族自治县→西黎村→只朝村

乐东黎族自治县

走进西黎村，热带雨林的清风轻拂着黎族织锦的斑斓纹样，村道旁的“鹿鸣西黎”咖啡小院飘溢出醇厚醇香，田间地头的槟榔林舒展着翠绿枝叶。西黎村跟鹿有很深的渊源，从名字便可窥见一斑。这个村庄被当地人称为“西黎”，黎语中意为“鹿多的地方”。所以，很多去过的游客更喜欢这样称呼它——鹿鸣西黎。这是一个具有黎族特点与现代化气息的村庄，景色宜人，空气清新，非常适合休闲度假。小村庄里还有一栋黎族风格的民宿，可以在这里晒暖阳，或是去打卡民族文化展示馆，感受浓郁的黎族风韵。

本期档案：大黎剪纸(乐东黎族自治县档案馆藏)

乐东县档案馆收藏多幅来自“中国剪纸艺术之乡”大黎县的黎族剪纸作品。

据介绍，在众多剪纸艺术中，以海南乐东大黎县为代表的黎族剪纸是很独特的一种形式。大黎剪纸只需一把刀，一张纸，就可以开始创作，一般不讲究几何、比例、

透视等关系，更多注重在意境和神态上的体现，形成一种装饰化的平面和具有写实化倾向的透视构成模式。

大黎剪纸有鲜明的黎族特色，作品表达的是黎族百姓自己的生活场景和思想感情与审美情趣。创作中他们崇尚自然、随意组合，改造物

象，以浪漫主义的想象手法，夸张的表现形式，构图充实丰满，特色鲜明，带有浓厚的装饰趣味。树中有屋，屋中长树，人比树高等物象比例关系，可自由随意地组合布列成一体。这种构图超越了焦点透视的表现限度，“不合理中求合理”，具有很强的视觉冲击力。

活经验与想象进行加工创作。

“剪纸属于实物档案。在如今文明转型极其快速的时代，剪纸档案，更像是一本特别的民族志，以更加艺术化的方式，将地区的文化呈现并记录下来，是民族活态文化传统的重要载体。我们要尽可能将这些文化作品保护好。”乐东县档案馆馆长黎广行介绍，乐东县近年来积极推动档案利用从查阅服务向文化育人拓展，全方位、多角度展示乐东民族文化，未来还将进行详细整理与保存，为后代提供系统的文化记忆，也使这些珍贵档案能够更好地传承，增强公众对民族文化的认知。

林文生以此为业，通过剪纸技艺将船型屋民居、传统农耕、钻木取火、围猎收获、山栏架晒、谷仓舂米、磨谷车具、染纺织绣、纹脸、酿酒、待客、长酒宴、酒俗、婚嫁、婚宴、歌舞、怡乐、爱恋、定亲、喜庆等丰富多彩的黎族传统民俗风情节日画面记录下来。在黎族剪纸艺术培训基地教室的墙壁上，挂着满满当当、题材多样的剪纸作品，有跳竹竿舞、男女欢歌、欢庆春节的民俗画面，有椰子树、芭蕉树、茅屋等黎族农村的自然场景，有酿酒、收割山栏、插秧收蕉的劳动喜悦……

大黎县还藏着海南第一座村级博物馆——西黎民族文化展示馆。61岁黎族馆长王秀芹介绍，越来越多的民俗文化爱好者慕名而来，西黎村也被评为海南省四星级乡村旅游点，已建成旅客接待中心、特色鹿鸣西黎民宿等。

在大黎县西黎村，村民们的生活也发生了翻天覆地的变化。以前村民们出村需要走偏远的土路，现在公路修到了家门口，出行变得更加便捷。这不仅方便了村民的日常出行，也促进了与外界的交流与合作，为西黎村的发展注入了新的活力。

层层山脉连绵起伏，田野深处，农户牵牛耕作。河对岸，椰子树上的鸟儿成双成对，树下的人们围坐在长桌前，举杯共饮，对唱民歌……在乐东黎族自治县档案馆内，多幅大黎剪纸作品收藏于此，质朴、生动的黎家幸福生活在这镂空的艺术中变得具象化。

“剪纸是黎族与汉族文化融合的产物。”乐东县档案馆业务岗负责人周恒告诉海南日报全媒体记者，大黎是“中国剪纸艺术之乡”。大黎剪纸，是一门历史悠久的民间艺术，它的创作手法与表现内容，都深深烙印着黎族的历史与文化。

据介绍，大黎剪纸是乐东黎族自治县大黎县的民间艺术，是黎族和汉族文化融合的

跟随周恒的指引，春节前夕，记者来到乐东县大黎县大黎中学的黎族剪纸艺术培训基地，这里是乐东非物质文化遗产黎族剪纸项目省级传承人林文生和当地剪纸爱好者创作的地方。他们以剪刀为笔，以纸张作画布，精心创作出剪纸艺术作品。

新春佳节，剪纸是营造喜庆氛围的“头号功臣”。“这张是《三马开泰》，希望大家马到成功！”对于55岁的林文生而言，在正月里构思创作新春主题作品早已成了他的习惯。他创作出的作品有着浓厚的民族特色，传递出浓厚的节日氛围和人们对美好生活的

除了剪纸技艺，大黎县还藏着很多宝藏。

大黎县只朝村是“海南少数民族特色村寨”。近年来，该村以黎族村寨独特的“村景”“村韵”，绘出黎家美丽乡村生活画卷。走进只朝村，黎乡“颜值”风韵独特，透着浓浓民族气息的墙绘上，徐徐展开黎族人民织锦、打柴、耕地、跳竹竿舞等日常生活场景，以“大力神纹”“龙鱼纹”等图腾装饰的黎族民居、经修缮保护的黎家“谷仓”，更加突显黎族个性。只朝村还开辟了“朝——乐”旅游干线，培育民族乡村+

剪纸档案 镂空剪影里的黎家幸福生活

珍贵产物，也是海南省唯一的民间剪纸艺术代表。大黎县于1996年11月被国家文化部命名为“中国民间剪纸艺术之乡”，2007年黎族民间剪纸工艺列入乐东县第一批非遗名录，2017年乐东“黎族传统剪纸艺术”入选海南省第五批非物质文化遗产代表名录。

翻看馆藏剪纸作品，生活中随处可见的鸡鸭牛羊、花草树木、重要节庆、农耕场景等均在其中，创作者们就地取材，凭借自己的生

匠心传艺 传承人以刀为笔续写剪纸新章

向往，广受乐东当地群众的喜爱。大黎县是乐东黎族农民剪纸发源地。林文生的父母是当地有名的剪纸能手，在他们的言传身教下，林文生潜心学习口咬纹、刻图符等技艺。“我们大黎的剪纸无论是创作手法还是表现内容，都烙印着深深的黎族传统印记，并代代相传、代代相传，这给学习技艺营造了良好的氛围。”他说。

打卡大黎 民俗文化赋能黎乡美丽蝶变

产业模式，发展乡村旅游，吸引了更多游客前来参观游览。村里的黎族民乐传承队，自制特色民族乐器，创作黎族民歌，把黎族文化带上更大舞台。据介绍，每年“三月三”黎族传统节日，游客们会换上黎族服饰，跳起竹竿舞，吹响黎族器乐，在长桌宴上相聚，品尝黎家特色美食，共享欢乐时光。

档案小贴士

常见的档案分类有以下几种：

按档案形成时期分类：

历史档案：分为古代历史档案(明清以前)、明清档案、民国档案、革命历史档案
现行档案：新中国成立后形成的档案，又称建国后档案

按档案载体分类：

纸质档案、音像档案和电子档案等。古代有甲骨档案、金文档案、缙帛档案、简牍档案、石刻档案等

按档案自然形成规律分类：

文书档案、科技档案、实物档案、专业档案等。专业档案主要有婚姻档案、社保档案、艺术档案、诉讼档案等

玩转西黎村

西黎民族文化展示馆

大黎鹿鸣民宿农学院

农产品体验采摘园

鹿角咖啡屋

文字整理/蔡佳倩

知味海南

一碗小海鲜鱼汤，熬出万宁人间至味

海南日报全媒体记者 林博新 通讯员 李文峰

在万宁和乐镇港北，清晨的码头总被渔火唤醒。吴廷柏坐在自家院门口，看着沿岸的渔船，话语里满是对大海的眷恋：“我们港北人，一天不吃鱼就浑身不得劲，最想念的，还是那碗清鲜透底的小海鲜鱼汤。”

万宁鲜鱼汤，既没有复杂的配料，也没有花哨的技法，却藏着万宁人世代与海相依的秘密，熬煮出独属于这座滨海小城的人间至味。

吴廷柏是土生土长的和乐港北人，一辈子与海打交道，对鱼汤的讲究，刻在骨子里。“鱼一定要鲜，早上回来的鱼才够味，下午靠岸的鱼，鲜味就差了一截。”他说。

港北人的日子，总围着鱼转，十有八九的中午，餐桌上都少不了一碗鱼汤，搭配白粥，便是最简单也最满足的一餐。普通家庭煮鱼汤，从不加任何调料，只放一勺盐，撒一把葱花，再滴几滴桔子汁去腥，便能将鱼的本鲜发挥到极致；若有客人来访，五六人围坐，便会集齐多种海鱼，一锅煮出满堂鲜香，那是待客很高的礼遇。

这锅汤的源头，朴素得近乎简陋。渔民们世代以海为田，早年出海一去数日，船上没有新鲜蔬菜，更没有琳琅满目的调料。从网里捞出各种杂鱼，就着几瓢水，在船上支起锅灶，清水煮鱼。熟透之后，汤白肉嫩，就着粗米饭，便是一顿。这不是烹饪，是生存。但正是在这种极致的生存状态下，他们发现了一个秘密——最鲜的味道，原来不需要任何佐证。海南四大名菜中的和乐蟹，万宁四珍中的港北对虾、后安鲷鱼，都产自这片海。而后安鲷鱼的历史，据《万州志》记载，可追溯到宋代渔民从闽粤沿海“漂移”至此，至迟在元明时期已成名。

在万宁的鲜鱼汤里，最具代表性的当属后安小海鱼与和乐近海鱼，两者各有风味，却同样鲜得地道。吴廷柏说，后安小海鱼汤最是拿手，比和乐的大海鱼汤更清甜，“后安小海是洄游，咸淡水交融，水底的泥质沙肥沃，养出来的鱼肉质紧实，没有半点泥腥味，是最适合做汤的鱼种”。

后安小海的渔民，承袭着古老的捕捞方式，多是驾着小船近海作业，捕获的多是竹荚鱼、扒皮鱼等小型海鱼，这些鱼个头不大，却鲜劲十足，尤其是扒皮鱼，用来做汤堪称“一级品”，煮出来的汤色清亮，入口先是鲜，再是一丝回甘，绵长不绝。

和乐的大海鱼汤，则是另一番风味。这里的鱼多来自近海，品类更加丰富，无需刻意挑选，只要是新鲜的海鱼，皆可入锅。吴廷柏说，“鱼不鲜，再怎么煮都没用，鲜是第一位的，其他都是虚的”。除了常见的海鱼，墨鱼也能用来做汤，口感脆嫩，鲜而不腻。渔民们凌晨出发，下午五点出海，第二天七八点便能靠岸，小船行驶在3海里内，大船则到5海里左右的海域，捕获的鱼要么直接端上餐桌，要么用海水养在池里，保持鲜活，即便不是刚捕捞上来，鲜味也丝毫不减。



万宁鲜鱼汤。资料图

一碗鱼汤的鲜美，除了食材地道，火候更是关键。吴廷柏深谙其道：“火候要大，煮出来的汤才够浓，盐要少放，味精可加可不加，多了反而会掩盖鱼的本鲜。”

在和乐，吃鱼早已超越了饮食本身，成为一种生活习惯，一种文化传承。过年时，餐桌上必有鱼，条件好的人家会用马鲛鱼，普通人家也会备上新鲜海鱼，图个“年年有余”的好彩头。

有人曾说，万宁的鱼汤太“朴素”，没有复杂的配料，没有精致的摆盘，可这份朴素，恰恰是它的灵魂。用最简单的方式，留住食材的本真。但这份文化内涵，从不是空洞的感慨，而是吴廷柏们日复一日的生活实践，是后安小海与和乐近海的生态馈赠，是万宁人世代相传的生存智慧。

如今，小海愈发清澈，渔船依旧往来，一碗碗鲜鱼汤里，有大海的馈赠，更有万宁人对生活最朴素的热爱。它没有山珍海味的奢华，却用最纯粹的鲜味，熬出了人间至味，也熬出了万宁独有的滨海文化底色，在岁月流转中，愈发绵长。

看海南