

寻琼记 临高

探寻海南文化标识——大型融媒主题宣传活动

六重风物识临高

■ 海南日报全媒体记者 李梦楠

一座热带滨海古县的精神底色，藏在怎样的风物之中？

在临高，答案就藏在六样深植乡土的城市印记里：朱檐静穆的文庙、唱腔婉转的人偶戏、盪盘清脆的八音盪盘舞、炭火生香的烤乳猪、清泉滋养的空心菜、潮声悠然的慢城……这些散落于建筑、演艺、美食、文旅等领域的文化标识，沉淀出当地守根传薪、尚俗重情、顺天惜物的鲜明特质。

今天，我们且以风物为媒，走进这座县城的精神深处。



叶少、茎脆的临高多文空心菜，已经成为当地村民增收的地方风物。 王宝中 摄

守根传薪 崇文重艺的文化底色

匾额厚重，笔墨间藏着千年气韵；老墙斑驳，依稀可见历史印迹。步入临高文庙的游人，常感叹于建筑的古朴庄严，斗拱交错的精美。

千载文脉的滋养赋予了这座建筑厚重的底蕴。临高文庙坐落在文澜江畔，始建于北宋庆历年间，是琼北保存最完整的宋代儒学古建筑群之一。飞檐斗拱间，沉淀着临高的文脉——自宋代建庙以来，这里便是临高学子读书讲学、祭祀先师的场所，滋养了一代代临高人的文化品格。

千百年过去，崇文重教的传统从未中断，甚至在革命烽火与时代浪潮中不断衍生出新的内涵。文庙东侧一墙之隔的院落，正是中共临高县第一次党员会议旧址。

1926年5月12日夜，10位怀揣救国理想的年轻人在这座院落里秘密集会。主持会议的符向一，与会的冯道南、刘青云等人，多是赴广州、上海求学时入党的琼籍学子。他们围坐在书桌旁，围绕临高的革命形势与党员发展情况进行深入讨论。

就是这样这样一个看似平常的夜晚，临高第一个党支部悄然诞生。从此，文澜江畔的沉沉暮色

里，不再只有江水拍岸的回响，更燃起了一簇跳动的革命火种。

如果说文庙是临高文脉的“根”，那么临高人偶戏可以称得上是临高艺术的“魂”。作为首批国家级非物质文化遗产项目之一，临高人偶戏是海南稀有剧种，被誉为“世界少有、中国一绝”。

临高县文化馆馆长苏孟锦介绍，人偶戏最独特的地方便是“人偶同台”：舞台不设布幢，演员化妆后手擎木偶登台。“演员不仅要操作木偶，还需要以人的神态、身段弥补木偶表情的局限，一颦一笑、一招一式都有讲究。”

“人偶戏对临高人的影响是深远的。”苏孟锦坦言，木偶戏剧目数百部，涵盖历史演义、民间传说、神话故事、市井生活等多个方面，这些剧目大多通俗易懂，充满正能量，既讲述着古今故事，也传递着勤劳善良、忠孝节义、邻里和睦等传统美德，在日常观演中潜移默化地塑造当地人的审美与价值观，传播了真善美。

在临高，人偶戏从来不是束之高阁的，而是长在乡土里的艺术。

直到今天，临高的乡间还活跃着近10个人偶戏剧团，一辆中巴、一箱道具，傍晚进村、夜里开演，《闺楼劝亲》《十件药方》《花灯仙子》等传统剧目演了一遍又一遍，三四个小时的演出，连演3天，场场都有众多观众捧场。

这份坚守之外，更有创新的活力：2026年3月，临高人偶戏新作《苏来遇东坡》首演，将苏东坡谪居海南的故事与传统人偶技艺结合，融入现代舞台手法，细腻的操作技巧伴着婉转唱腔，把苏东坡的儒雅风骨与本地百姓的淳朴善良展现得淋漓尽致，让古老非遗圈了一波年轻粉丝。

守得住技艺内核，玩得转现代表达，临高人对待文化的态度，恰如人偶戏台上的人与偶——守本形，传神韵，生生不息。

尚俗重情 热闹鲜活的烟火本色

临高一面临海，一面接陆，烈烈海风塑造了当地人爽朗敞亮的性子，乡土市井的烟火又浸润出温热重情的底色，共同汇成了临高“尚俗重情、热闹鲜活”的生活本色。

“临高人勤劳肯干，干起活来铆足劲头，享起乐来也尽兴张扬。”苏孟锦说，这一点，在欢快的临高八音盪盘舞里体现得淋漓尽致。

在临高，八音盪盘舞一跳，节庆才算真正有了节庆的样子。红、黄、粉的鲜亮服饰一登场，满眼都是喜庆；唢呐、椰胡、二胡、三弦等八件乐器齐鸣，节奏明快，喜气盈耳；八名少男少女手执瓷盅、瓷盘、小锣、碰铃翩然起舞，边击边舞，灵动鲜活。

热闹，是村里人对临高八音盪盘舞最朴素的评价。

临高八音盪盘舞最早脱胎于民间祭祖仪式，承载着四季平安、五谷丰登的朴素祈愿；后来渐渐走出宗祠高墙，融入婚嫁、节庆等每一个重要的生活节点，盛满了临高本土的民俗风情与市井烟火，是当地群众性最强、普及度最广的传统民俗演艺。

临高八音盪盘舞把寻常物件舞出了喜乐，临高烤乳猪把家常食材烤出了诚意——同样从民间来、为百姓喜，这道藏着炭火香气的风味，既是海南响当当的宴席招牌，也烤出了临高最地道的烟火底色。

好味道的根基，是本地独有的临高乳猪。这种猪黑背白肚，前额生着标志性的白色倒三角斑

纹，多在野外散养，以红薯叶、野菜、米糠为食，养到45天、十二三斤重时口感最佳。它们体型小巧、背脊挺拔，头小骨细，皮薄肉嫩，瘦肉比例高。

临高烤乳猪技艺传承人陈建松说，烤制的讲究丝毫不输选料：全程炭火慢烤，先以文火烘去水分，再转中火烤至通体金黄，最后大火逼出脆皮。老师傅全凭眼力与手感把控火候，整只乳猪要翻转上千次，不用温度计，全靠数十年的经验。最终出炉的乳猪，咬开脆皮时“咔嚓”作响，内里的肉却依旧鲜白软嫩，香气四溢。

“烤乳猪不只是婚宴、节庆的压轴硬菜，更是我们刻进日子里的早餐标配。”陈建松说，除了宴席上的经典烤制，本地人还琢磨出了蒸乳猪的家常吃法，淋上酸醋汁解腻增鲜，是早餐佳品。清晨的老街上，一碗干饭、一碟乳猪、一杯本地米酒，就是老临高人最踏实满足的一天开端。

对临高人而言，烤乳猪从来不止是一道吃食，更是一方养家糊口的生计依托，一缕刻进日常的乡情记忆。

陈建松介绍，临高本地每天出栏的乳猪有成百上千只，街头巷尾的烤乳猪店星罗棋布，不少人家靠着这门手艺安身立命。随着文旅热度攀升，临高烤乳猪成了游客必打卡的美食名片，这份藏在炭火里的地道烟火气，也慢慢走出临高街巷，成为外界触摸本土民俗风情的一个鲜活窗口。



闻名遐迩的海南美食——临高烤乳猪。 王宝中 摄

顺天惜物 从容本真的生活原色

凌晨一时许，临高多文镇头神村一带的田野里，已是灯光点点。农户们俯身劳作，趁着夜色正浓采收空心菜，指尖划过脆嫩的茎秆，沾染一抹新鲜的味道。

临高人深谙“靠山吃山、靠海吃海”的生存智慧，顺天时、惜地利，在与自然的共生共处中，踩准了自己的生活节奏。

“这种空心菜，正是这份智慧结出的果实——它是临高唯一的国家地理标志蔬菜产品，如今已成为当地特色农业的金字招牌。”

“这种空心菜还有一个名字，又叫‘总统菜’。”头神村党支部书记王志全介绍，据传，1972年美国总统尼克松访华期间，国家专门从海南空运此菜到北京招待他。

多文空心菜多分布在多文镇头神村，多文村由纯净火山岩泉水灌溉的小田洋上，泉水清冽，滋养出的空心菜秆长叶少、茎秆中空脆嫩，营养价值高。即使明火快炒，出锅后依旧翠绿鲜亮，入口清甜爽脆、鲜嫩无渣。

王志全说，更让当地人津津乐道的是，它还有个随遇而安“好养活”的性子——不需要育种育苗，只要从收割后的空心菜里挑选健壮的菜秆，插进泥土便能生根发芽，不消几日就长出一片新绿。

在头神村，近七成村民以种植空心菜为业，旺季时地头价最高可达每斤9元。脆嫩清甜的高品质让其走出了海南岛，销往上海、广州、重庆等城市，让藏在田间的这份自然馈赠，端上了更多人的餐桌。

不急于求成，不妄改品种，顺着时节耕耘，依着自然生长。这份顺天惜物的从容、务实本真的底色，藏在每一根脆嫩的空心菜茎里，也藏在临高人代代相传的处世之道里。

将目光转向东英镇的滨海岸线，这里的东英国际慢城，是临高安放从容日常的滨

海栖居地。

2023年10月，临高县东英镇在土耳其国际慢城协调会上正式获授“国际慢城”称号，成为中国第14个“国际慢城”，也是全国首个滨海型“国际慢城”。

这份荣誉的背后，是临高对“快时代”里“慢生活”的清醒坚守——不搞大拆大建的粗放开发，牢牢守住14.5公里原生态海岸线，将现代服务理念与传统渔村生活肌理相融，把最本真的滨海风貌还给生活。

博鳌赶海公园里，游客弯腰挖蛤蜊、捉小蟹；耕读山房旁，孩子们赤脚踩进田里插秧，大人们临窗品茶翻书；来自全国各地的游客走进博鳌村、美夏村，在潮起潮落间沉浸式感受渔村的悠然安宁。

“2020年我刚驻村时，这里的民宿数量一只手都数得过来，如今已发展到20多家。”美夏村驻村第一书记李小兵表示，节假日民宿经常“一房难求”，渔家餐馆更是座无虚席。今年春节期间，美夏村举办“海上T台模特秀”活动，全网累计流量突破600万次，让这座慢城火出了圈。

李小兵说，东英国际慢城从鲜为人知到亮相世界，走了三年多时间。如今，这里的脚步还在从从容前——守好滨海本貌，顺着生活本真，让东英既是本地人安放日常的“慢时光”家园，也是临高走向世界的一张闪亮名片。

守着文化的根，怀着生活的热，顺着自然的道，一代代临高人扎根在这片山海之间，把日子过成了自己的模样。而这些刻在骨血里的特质，也终将成为临高向前走的底气——文脉不断，烟火不熄，本真不变。



临高文庙。王宝中 摄



临高县城市文化标识

临高人偶戏

国家级非物质文化遗产，临高独有的特色演艺IP，凭借“人偶同台、人偶合一”的稀缺表演形式，稳居海南非遗文旅热门榜单，被誉为“世界少有、中国一绝”，是临高对外文化输出的核心名片。

临高文庙（临高一大会址）

琼北保存最完整的宋代儒学古建筑群之一，既是临高千年崇文重教的文化原点，也是临高首个中共党支部诞生地，集古建筑文化、儒学文化、红色革命文化于一体，是临高文脉传承与红色初心的双重核心载体。

临高八音盪盘舞

临高“八音”盪盘舞是本土极具代表性的省级非物质文化遗产，根植于临高百姓日常节庆、祭祀、婚嫁等民俗活动。舞蹈以盪、盘为核心道具，舞者手持盪盘敲击伴奏，舞姿轻盈灵动、节奏明快，是临高群众性最强、普及度最广的传统民俗演艺形式。

东英国际慢城

东英国际慢城是中国首个滨海国际慢城，也是临高全网爆火的“滨海慢生活”文旅核心IP，坐拥14.5公里原生态绝美海岸线，串联田野海堂、博鳌赶海公园、珊瑚石古村落等网红点位，集原生态赶海体验、滨海观光、渔耕民俗、乡村文旅于一体。

多文空心菜

临高多文镇标志性国家地理标志农产品，是本地家喻户晓的特色名优蔬菜。菜品茎秆粗壮中空、口感清脆爽口、鲜嫩无渣，品质独一无二，是临高特色农业的代表性物产，也是游客餐桌上必尝的本土原生态美食。

临高烤乳猪

临高全网出圈的顶流特色美食，海南标志性宴席佳肴，以本地原生态乳猪为原料，传统古法炭火慢烤，色泽金黄油亮、皮脆肉嫩、香而不腻，是文旅攻略、美食榜单高频推荐的临高必吃招牌。

临高人偶戏是国家级非物质文化遗产。 王宝中 摄