



海南省海口市秀英区三卿村——

火山石筑成的古村落

本报记者 董泽扬

文化中国行

走进传统村落

琼岛的魅力，既在椰风海韵中的雨林秘境，也在古韵悠长的石寨村庄。海南省海口市秀英区石山镇道堂村委会三卿村，深藏于海口火山口地质公园旁，建设于火山熔岩台地之上，火山石筑成的屋舍，因形就势、浑然天成。2014年，三卿村入选第三批中国传统村落名录。

——编者

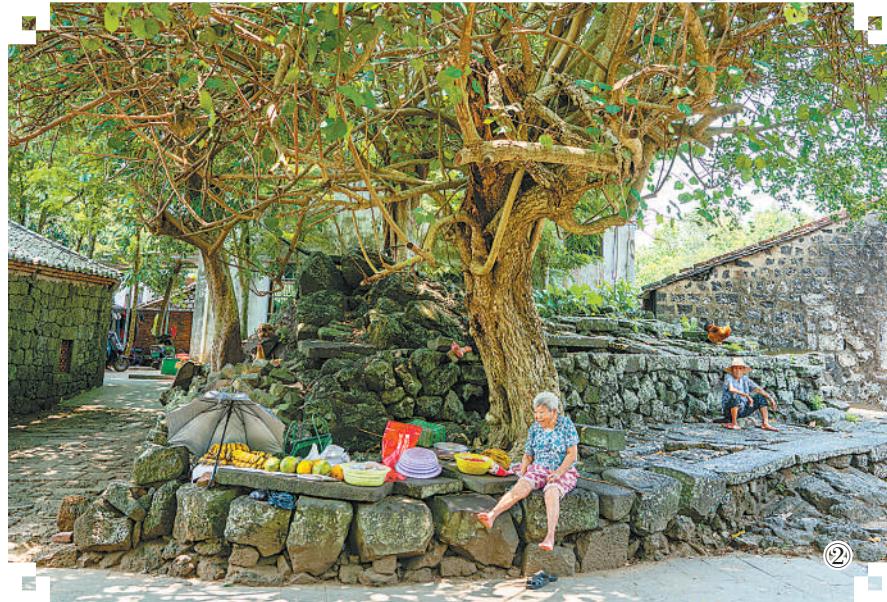
进入三卿村，火山石黑灰色的深沉充盈了视野，让人顿感这座选址于火山熔岩台地村落的不同寻常。

为什么选址在这里？“台地地势平坦、石材资源丰富，便于修建屋舍。火山岩土壤富含微量元素，有利于开垦种植。”对这村旁的火山梯田，道堂村委会主任陈魁新介绍，这300亩左右的梯田，主要种植着玉米、黑豆等农作物。

安华楼，正对村口，是村内的标志性建筑，讲述着古村的历史。这是一座由火山石垒而成的碉楼，楼高三层，规整四方，外墙用石灰批荡以保护墙体，有哨岗枪眼设于顶楼四面。据海口市地方史志办公室副主任杜惠珍介绍，抗战时期，村民加入游击队，曾在安华楼站岗放哨并多次击退日军的袭扰。

三卿村因何而名？陈魁新介绍，三卿村的名字源于“三公九卿”，是古时村民希望读书考取功名、走上仕途的寄托。

安华楼不远处，开堂讲学的拜亭遗



存，三层石塔敬字塔无不折射古村的重教传统。陈魁新介绍，中国传统社会有敬字惜字习俗，从而孕育出类似村中敬字塔这样专门处理废弃纸张文稿的建筑。

徜徉三卿村，既能在建筑中品读人文历史，也能在巷道内品味乡土风情。

村内5条古巷，交错蜿蜒。穿行古巷，脚下道路有的保持熔岩冷却后的原貌，有的铺上了火山石板，古巷两侧，火山石砌成的院墙触手可及，蜂窝状、绳状的纹理清晰可见。古屋多选用岩浆中段气孔均匀的石块砌成。村内的生活器具也多由石头打造而成，石桌、石磨、石凳遍布各家院落。

由于地处火山地带，裂缝多，开挖火山岩打井取水较为困难，村民们便用水缸蓄水。久而久之，三卿村形成了颇具特色的水缸文化，有俗语道：“不嫁金、不嫁银，数数门前的水缸就成亲。”

推开房门，屋前的阿婆热情地邀请记者进屋参观。天气渐炎热，石屋可以隔挡外界的燥热。“房子小了点，但是通风透气，对我们老人家来说够住了。”阿婆说，多数时候，她和其他村内老人喜欢聚在村内大树下聊聊天。

“你猜我多少岁？”大树下的阿婆们乐观健谈，“90多岁啦。”

微风吹拂，阳光透过摇曳的枝叶，将光影洒在阿婆收获的黄皮果、萝卜干上，也照射在众人畅谈往事时舒展的面庞上。在三卿村，长寿的老人们如行走的“地方志”、生动的“活地图”，为远来的访客指路、讲故事，守护着这一方村落记忆。

如今，古村也有“青春范儿”。火山石营造的“氛围感”吸引不少企业入驻，闲置的庭院渐次激活。“当前，我们利用火山石屋打造了5间客房，‘五一’假期很受游客欢迎。”归时·南小咖小院负责人介绍，团队在保留村居原貌的基础上，也搭配时尚元素，吸引游客，小院将一年利润的5%作为分红，助力村民增收。

在三卿村，像归时·南小咖小院这样将村庄古韵与现代生活相结合的小院已有6家。小院引来的年轻人，也给留守古村的老人们带来欢声笑语。陈魁新介绍，村里将继续完善配套设施，发展“庭院经济”、研学旅游，让更多新企业、新业态来到三卿村，不仅“引客来”，更要“留客住”。

夏日，雨水流过古巷上的纹路，雨声也同海南八音共鸣。在屋内喝咖啡、品香茗，四方游客相聚一起，分享见闻、闲聊感受。三卿村逐渐为更多人所知。沧海桑田，堆砌的火山石、冷却的熔岩又将见证新的故事。久居此地的人们，在一方传统村落里，续写着幸福的日常。



图①：三卿村标志性建筑安华楼。

陈魁新摄

图②：三卿村内大树下，村民在售卖本地特色农产品。

梁杰摄

图③：三卿村里的火山石磨。

黄凯摄

图④：游客在三卿村一处改造后的小院内拍照。

李欣摄

图⑤：三卿村的古巷道，两侧院墙由火山石砌成。

陈魁新摄



江西万载夏布织造技艺——

夏布，布由夏天而名

本报记者 周欢

追梦

麻怎么变成布？

从一泓清水中捞出苎麻条，撕成细丝，轻轻拈起，反复捻转、搓紧……在宋树牙手中，一根根苎麻丝被捻紧成股，越接越长，就像是从时光深处牵出的一缕记忆。至今已有1600余年织造历史的万载夏布，就是由这丝丝缕缕的麻丝编织而成。

“自打记事起，我就经常看大人绩纱、卷纱。”今年80岁的宋树牙是江西万载夏布织造技艺国家级代表性传承人，家里祖辈辈都从事夏布织造行业。

“平如水镜，轻如罗绡。”用苎麻纤维手工编织而成的夏布具有透气、吸汗、抑菌等特点，古代多为夏季所用，因此得名。

宋树牙说，夏布织造工序颇为繁复，“光是前期处理苎麻，就要经过浸水软化、去杂质、晨露漂白、干燥等步骤。”

最考验耐性的就是上面的绩纱——要将麻条接成一根足够长且无绳结的均匀纱线。“因为天然处理的纱线容易断开，所以这个步骤只能纯手工完成，一匹布用到的纱线一个人差不多要绩近两个月。”宋树牙说。

随后，绩好的纱线经挽团整理，分为织布时的经纱和纬纱。之后还要经过整经、过筘、上浆、穿综、晾晒等工序。“过筘可以增加夏布边缘强度，让经纱丝丝入扣，需眼明手巧；上浆考验技术和体力，涂



过筘



上浆



织布



晾晒

绿麻，村村皆闻机杼声”的盛景，也再难见到。

在许多本地同行都选择另谋生计的时候，宋树牙坚持在夏布的经纬线上躬身耕耘，并将技艺悉心传授给了儿子宋志学。

“年轻时没考虑那么多市场的问题，只想把这项技艺从我爹手里好好接过来、传下去。”在机杼声中长大的宋志学，明白几缕麻线、一尺素布凝聚着父亲的毕生心血，捻起手里这根“线”，也有30余年。

“夏布的精髓在于手工，困境也在于手工。”宋志学说，“如果用机器纺纱，必须把苎麻煮到只剩下纤维，最宝贵的天然胶质就全部流失掉了。”对手工的依赖，决定了夏布织造的低效率和高成本。为了突破这一困境，宋志学与多所高校合作，争取对夏布织造工艺流程进行优化。“我们希望在保留天然质感和抑菌效果的前提下，努力实现夏布的规模化、高效化生产。”

为了推广夏布，宋志学进行了各种尝试。他将云南的扎染工艺引入夏布工艺品制作，还请专人设计了鞋包、帽子、折扇、茶席、门帘等200余种夏布文创产品。2023年，父子俩打造的夏布文化馆开馆。馆内专门设置了万载夏布织造体验区，游客可以自己上手感受非遗的魅力。

“期待有一天万载夏布织造技艺这项非遗能够被更多人了解、爱上，把我手中的梭子传承下去。”宋志学说。

图⑥：宋志学在过筘，让布边缘结实。

图⑦：宋志学在上浆。

图⑧：宋志学在织布。

图⑨：宋志学在晾晒夏布。

图⑥⑦⑧⑨均为本报通讯员周亮摄

本版责编：孟扬 唐中科 梁泽渝

版式设计：张芳曼

R跟着味蕾去旅行



“老板，裹个凉皮儿！”夏日，走在河南濮阳的街头，总能看到这样一幅场景：店主拿个小盆儿，麻利地搅拌着色泽鲜亮的配菜，然后将配菜铺展在一张圆溜溜的凉皮上，裹成一个扎实的卷儿，递给顾客。

在这座豫北小城里，吃裹凉皮仿佛成为人们迎接夏日的专属仪式。

作为中华传统小吃，若以原料区分，凉皮有米皮和面皮两大类，被各地劳动者创造出了不同的形态与风味：麻酱凉皮、擀面皮、红油面皮、热米皮……种类繁多、口味多样。那么，濮阳的裹凉皮，有何独特之处？

凉皮透亮，完整不破。裹凉皮所用的面皮，以小麦面粉为主要原料，经过和面、洗面，得到乳白色的面浆，将其倒入圆盘里缓缓旋转，开火蒸制、定型，最后整张揭下，摊在案上静置晾凉即可。随着时代发展，有的店铺创新性地在凉皮制作过程中加入火龙果汁、胡萝卜汁、菠菜汁，不仅提升营养价值，也丰富了凉皮的色彩。

凉皮一裹，内有乾坤。薄薄的一张凉皮，裹起来却有成人胳膊粗细；里面的配菜丰富，黄瓜丝、面筋块、凉面、花生碎……可以根据喜好自行选择，淋上芝麻酱、蒜汁、醋汁、辣椒油等调料。捧在手中，咬上一口，凉皮柔韧、黄瓜清爽、花生酥脆，醋香、蒜香、辣椒油香混合在一起，瞬间涌入口腔，刺激着味蕾。

濮阳地处黄河下游北岸，是中华文明的重要发祥地之一。戚城遗址、澶渊之盟纪念馆等无不昭示着这座城市深厚的文化底蕴；东北庄杂技文化园区、濮水小镇、龙山龙湖旅游度假区等也成为新兴的文旅亮点。游客到濮阳赏古迹、游龙湖、看杂技，裹凉皮也作为“濮阳味道”的代表之一，被越来越多的人喜爱。

据统计，濮阳已有超过2500家凉皮门店，带动上万人就业。当地有关部门发起成立了凉皮行业专委会，引导凉皮产业实现品牌化、规模化、组织化，进一步助力文旅消费提质升级。濮阳已举办两届凉皮美食节，并推出主题歌曲《欢迎来濮阳吃凉皮》；活动期间，游客们可以“一站式”品尝到不同品牌和口味的凉皮，还能在“自助凉皮体验区”沉浸式体验凉皮制作的全过程。

味觉是穿越时空的奇妙纽带。看似寻常的裹凉皮，对于初到的旅人，是诠释风土人情的名片；对于归乡的游子，是激活记忆的开关。走在濮阳的街头，捧一卷裹凉皮，看摊贩热情地招揽顾客、熟人用方言互相寒暄、游客拿着相机记录生活……细碎却充满烟火气的日常，成为城市记忆的鲜活载体。

R信息服务台

茄子、辣椒、黄瓜、番茄

这些蔬菜咋挑选

本报记者 常钦

如何在菜篮子里挑出蔬菜中的“尖子生”，是很多人关注的话题。日前，记者采访中国农业科学院蔬菜花卉研究所研究员舒金帅，针对茄子、辣椒、黄瓜、番茄四类蔬菜，为消费者支“挑选妙招”。

茄子：看“果环”辨嫩度，掂重量验水分

茄子是家庭餐桌的常客，其富含的花青素和膳食纤维对健康颇有益处。挑选时，首先观察表皮光泽，“紫茄”要选深紫发亮的，绿茄则以亮绿均一为佳，表皮发白或斑驳的可能存放较久。”舒金帅说。

关键细节在果环：茄子萼片与果实连接处的白色带状环越大，说明茄子越嫩。手感上，新鲜茄子捏起来软硬适中有弹性，过软可能内部腐烂，过硬则可能是纤维老化。此外，果柄和萼片鲜绿带刺的茄子相对新鲜，在同等体积下，较重的茄子，水分会更足、口感更新鲜。

辣椒：按“用途”选品种，观“紧实”辨新鲜

甜椒适合怕辣人群，应选果肉厚实的；尖椒、线椒辣度中等，适合调味；小米辣辣味浓烈，少量即可提味。

新鲜度判断看三点：表皮颜色要鲜艳（红椒全红、青椒鲜绿），无褶皱或黑斑；轻捏时紧实饱满，软塌的可能失水；果柄需翠绿牢固，发黄或脱落的已不新鲜。舒金帅特别提醒，甜椒若出现局部软烂，可能是内部开始腐坏，不宜选购。

黄瓜：“小刺”“硬度”双指标，清香扑鼻更放心

“黄瓜是夏季补水佳品，挑选大棚黄瓜时，要避开‘激素嫌疑’。”舒金帅说，新鲜黄瓜表面应有均匀小刺，轻触易脱落，刺稀疏或脱落的多为老黄瓜。颜色需整体翠绿、两端不发黄，“颜色过深可能使用了激素，要谨慎。”

手感方面，紧实硬挺、按压无软陷的黄瓜更新鲜，发软的可能采摘时间长，易空心或腐坏。此外，凑近闻应有自然青草香，若带酸味或异味，可能是变质或农药残留所致。

番茄：自然成熟很关键，“弹性清香”是首选

市面上番茄品种繁多，如何区分自然成熟与催熟产品？

对于番茄，“自然成熟是关键”。自然成熟的番茄颜色均匀（全红、粉红或黄色）、表面有光泽，青红不均或颜色过艳的可能是催熟果。萼片鲜绿且与果实连接紧密，是新鲜的标志；若萼片发黑或脱落，说明存放较久。

触感上，轻按有弹性但不软烂的最佳，过硬的未成熟，过软的可能腐烂。自然成熟的番茄有明显清香味，催熟的则气味寡淡甚至无味，这是重要鉴别点。

选购蔬菜时，尽量避开表面异常光亮、有蜡质感或蓝色斑点的产品，这类蔬菜可能使用了保鲜剂或农药残留较多。优先选择根部切口干净、叶片无褐化的绿叶菜，如油麦菜、生菜等。

“记住‘看、摸、闻’三步法，结合不同蔬菜的特性细节，就能挑到新鲜健康的应季好菜。”舒金帅说。

河南濮阳

这里的凉皮「裹」着吃

本报记者 任彤彤