

深度海南游

■ 本报记者 刘贡

在海南,不是夜晚能摆摊的地方就叫夜市。能称得上夜市的,一定要上规模,人气旺,商品琳琅满目,美食左右逢源,游戏见缝插针。据说夜市最早出现在北宋时期,当时的国都东京即今天的河南开封市,工商业尤其繁荣,后南宋迁都临安,夜市即搬到了今天的杭州,依然昼夜做买卖,推动当地经济发展。“夜市直至三更尽,才五更又复开张。如要闹去处,通晓不绝。”“冬月虽大风雪阴雨,亦有夜市。”可见当时夜市的疯狂。

夜市所在之地,必然商业相对发达,古今都一样。所以中国由北至南,凡有夜市的城市,必然人口聚集,大城夜市有大城市的包容,小城夜市有小城的特色。如西安新街夜市,除了衣服、用品,特色小吃、本地特产、旅游纪念品应有尽有。

毕竟北方的城市寒冷,看着夜市的小贩们在寒风中守着那点买卖不回家取暖,心里多少不忍。但南方城市不然,夜市无疑是所在城市夜生活的重要组成部分,如广州、台湾、香港等地,夜市更多反映了平民的生活文化。



琳琅满目的夜市可以买到各种生活用品。 本报记者 张茂 摄

海南的夜市在夏天尤其热闹,白天炙烤得无精打采的人们,天一黑就精神起来,小贩们推着改装的三轮车从各个地方冒出来,将一捆一捆的衣服,一箱一箱的杂货,自成章法、杂而有序地摆放在约定的地盘上。

海南白天找不到的小吃,夜市里一定找得到。小吃摊点从制作到销售,从炉子、橱柜到简易桌椅,一应俱全,但各类用品皆以便于搬运为主。当然考虑到上下水排污问题,用餐碗筷多一次性使用。

夜市商品的买卖交易自由,讨价还价双方各打心理战。对喜欢杀价的主妇而言,夜市是淘生活用品,显示自己持家有道的重要场所。总之,平民老百姓的日子,就在夜市的繁华与热闹中稳稳地度过。



充满生活气息的海南夜市。 本报记者 张茂 摄

入乡随俗感受岛民生活气息 海口琼海三亚夜市大PK

海口夜市——年轻的朋友来相会

海口比较显著的夜市有明珠广场夜市、解放路夜市、府城夜市和海甸二东路夜市,其实仔细转悠,海垦路、坡博路、金盘路、秀英小街等地,夜市的规模也不小。

功能上,除了明珠广场夜市定位为游客购买海南岛服、水果和土特产,其他夜市则是日常小商品和衣裤鞋袜购买,满足市井百姓低消费购物欲望的好地方。

海口夜市可以贩售杂货、衣服、食品、烧烤、电器零件、游戏等几乎任何东西。举个例子,各种规格的纽扣电池、放在床头书桌上的小电风扇、电蚊拍电蚊香、小发卡小圆镜,这些超市里不一定齐全,百货商场逐渐消失的用品,夜市应有尽有,因此从某一个层面上说,夜市承接了城市进程的部分功能。

刚工作的年轻人,收入还不高,消费自然不敢大手大脚,尤其那些从外地来海口工作,尚未买房置业的人,夜市能极大满足生活和口腹之需。比如女孩子的衣服、鞋子,夜市质量不差,款式也多样,但重在淘。所以要好的伙伴约了逛夜市,互相参考,一起杀价。按在身上比划一下,让朋友参谋参谋,中意了再一起跟摊主讨价还价。还差差不多了,还希望能低个五块十块的,老摊主不让步了,挽着手佯装要走,心里却期待摊主唤住。果然转身刚走几步,摊主从后面叫住:“小妹,不赚你钱了,你说那价拿去把!”于是折回来成交,双方皆欢喜。

但小伙子们更喜欢呼唤朋友在夜市周边摊点吃宵夜。小吃比服装杂货上市时间晚,9点来钟还看不到几个客人,10点客人们就要排队等候食物上桌了。这时候晚餐没吃饱的,喜欢味道重一点的,想改善白天伙食的,馋啤酒解渴的,烧烤摊点、炒菜炒粉摊点都能够提供。

琼海夜市——甜品小吃流连忘返

琼海夜市在夏季凭借小吃大放异彩。可以说,从傍晚6点多开始至凌晨3、4点,整个嘉积城区宵夜摊点遍布各个角落,这使得琼海的夜市看上去非常繁荣发达。

爱华路、银海路、金海路、东风路……转一条街,绕一个湾,哪哪都有清补凉、鸡屎藤、甜薯汤、西米黑、腌粉、牛腩粉、抱罗粉、炒冰、粳汤、老鸭煲、炖盅、烤鸡爪、翅鲍粥味……如果只在琼海夜市溜一圈,肚子撑住了,还只知道琼海甜品、小吃的冰山一角。

粳,有煎猪肠粳,具琼海特色的糯米惹粳、红高粱惹粳、彬村山的搅粳等。蘸糖的有木薯粳、牛麦粳、甜薯粳等,将无馅粳团上蒸笼蒸熟,食时蘸以糖或椰丝。鸡屎藤粳首先要解释鸡屎藤这种野生植物,因其叶揉烂后有一种似鸡屎的特殊味道,但只有琼海的鸡屎藤粳味道足,夏夜食用,清凉滋补。

粉,有塔洋粳沙,这在琼海街头极有名气,在炒好的热气腾腾炒粉上浇上由猪肝、粉肠、虾仁勾成的芡,再撒上少许香菜,香气扑鼻,嘉积牛腩粉用的粉为粗粉,以“五香牛腩”为主要腌料,放点胡椒粉辣辣的蛮来劲,据说这道粉是当地厨师吸收东南亚饮食的特点,所以“五香牛腩”琼海独创。

清补凉据说发源于琼海,椰奶风味的只有琼海有。清补凉各食材入碗后浇一大勺浓浓的椰奶,如果放上两大坨专门调制的冰淇淋,再洒一点干花生,看着就口水,吃到嘴里整个鼻腔口腔都是香。

由于琼海夜市的美食名声在外,连台湾美食客也赶来凑热闹。台湾美食蚵仔煎、铜锣烧、鱼丸汤等在夜市上演了一周,如昙花一现,嘉积街头又恢复了琼海数百年五花八门小吃当道的局面。

三亚夜市——最佳伴手礼采购

到三亚旅游,不必担心衣服带少了或者不合适。无论客从何处来,只要等夜晚降临“第一市场”走一圈,立刻可以换上花花绿绿的“岛服”、飞扬飘逸的“岛裙”,舒适轻便的“拖拉板”。

这些穿戴的采购只有夜市才最丰富、最便宜实用,若是买上两套换洗,口头下和镜头里都能满足。不过说实话,也只有游客穿上才漂亮,原因之一是外地客大多皮肤白皙,再晒几天也比本地人“衬”衣服;之二是游客神情亢奋,看到旅游商品、水果美食眼睛发光,步伐雀跃,满脸刚接触太阳的健康色,“岛服”穿上自然精神。



各种吃的也是夜市的主角。 本报记者 张茂 摄

在夜市淘这些旅游服装,带着旅行的态度,不必赶时间,也无须担心买不到货,多看几家,杀杀价,顺便与摊主聊聊天,可当一景点,充行程安排。此外,游泳、沙滩游玩的设备也是夜市最齐全,如泳衣、毯子、沙滩玩具等。

旅游纪念品、伴手礼占据了三亚夜市入口处最显眼的位。珍珠、贝壳可能产自海南岛,水晶就不好说了,但这并不影响游客的选购,精美、漂亮,且价格便宜,只要有心,都能挑选出满意的给自己或给朋友的礼物。

当然,只要是夜市就不能少了美食。三亚夜市小吃基本落户店铺里,因此第一市场周边店铺的食物集海南小吃大全,且都属于经典。清补凉、烧油饼、潮汕宵夜、海鲜蟹粥、炒螺炒粉等,价格比海口、琼海稍贵,但味道都还正宗。相比正餐消费,夜市小吃还是可以接受的。

海南好味道

大茂酸菜:炎炎夏日开胃菜

■ 本报记者 孙慧

进入炎炎夏季,不少市民感觉没有胃口,再美味的饕餮大餐也变得索然无味。这时候,一盘开胃酸菜佐稀饭,是海南本地人夏日餐桌最常见的饭菜。

提起酸菜,就不能不提到澄迈的大茂酸菜,这种只产于澄迈金江镇大茂村的腌渍酸菜,以其酸香鲜嫩、脆爽无渣的口感深受人们喜爱,无论是夏日伴清粥稀饭,还是寒冬熬煮猪肉火锅,都极其相宜。

大茂村是南渡江边的一个小村庄,走进村庄,几乎家家户户门前都摆放一排排用来腌渍酸菜的土窑坛子,全村180多户都保留腌渍酸菜的土窑坛子,大茂酸菜的主要原料是一种大叶芥菜,这种菜叶叶肥茎厚,病虫害免疫力较高,腌渍出来的酸菜颜色金黄,鲜嫩无渣。

菜秧收割下来后,选择天气晴朗的日子,把菜秧堆放在草地上晾干,让温暖的冬日阳光吸干茎叶上的水分,保持茎叶柔软,便可以拿回家进行腌渍。

按照传统制作方式,菜秧先要撒盐再压实,等茎叶经盐渗透脱水后,再放入陶罐中,继续放盐和井水淹过菜秧,然后封存好,隔天换水,数天后,金黄酸爽的大茂酸菜便“出炉”了。

有些村民还会进行二次加工,将酸菜切成三四厘米的短段,再用少许食盐来回揉搓,再放入小陶罐中封存,倒置放在房屋阴凉处,这样可延长酸菜的保质期,数月后再打开陶罐,酸香四溢,百米外可闻其味。

凉拌酸菜是白粥稀饭的最佳下饭菜,拿出一个菜秧,简单地洗干净后切丝,把少许蒜头剁碎再配上胡椒粉、花生油搅拌均匀,装入酸菜丝搅拌均匀,装盘配一些新鲜香菜和葱末,一道酸鲜可口的凉拌酸菜就成功了。

酸菜炒粉丝也是海南人餐桌上常见的家常菜。在高温油锅爆炒后的大茂酸菜色泽金黄、香气浓郁,白粉丝加入锅中倒入少许开水,本是无味的粉丝吸收了酸菜的酸香,引得食客停不下筷子。

当然,以大茂酸菜作为原料的菜肴中,最受欢迎的莫过于酸菜猪肉火锅。这是一道极具海南特色的菜肴,简单地将猪肉焯水去血,扔进清水锅中加入酸菜丝进行熬煮,也可以同时放入肥肠、腰子、猪肚等下水料。

新鲜的猪肉本身只有肉香味,经过长时间熬煮后,酸菜的酸香渗入猪肉中,酸香味相互交融,让人食指大动。挑一根酸菜丝,熬煮绵软又不失酸香味,咬一口猪肉,酸菜的酸香渗入肉层中,去除了猪肉的肥腻,让人吃完一口还想再来一口。无论三九寒暑,在澄迈大街小巷的食店里,经常看到,一锅热气腾腾的猪肉酸菜火锅,四五个光膀子的汉子围坐一桌,边吃边聊,大汗淋漓清爽快。

海南本土首创金牌特训营 外交官暑期特训营(5天4晚)

通过外交官必备的礼仪、品格和交际能力和技能等多方面培训,提高孩子的综合素质,培养孩子的沟通合作能力,情感沟通和表达能力,人际关系趋于和谐,学习关心他人与合作。

亮点:特聘我国驻印度大使馆的外交官做为特训营的总指挥官;特聘具有资深接待国家领导人和各国元首的礼仪师做为礼仪师;辅导员为海南师范大学外语系学生,每天24小时跟随;每期安排具有“亚洲第一宴”之称的正规国宴晚宴,感受正规的外宾接待流程;每营设一名为2015年博鳌亚洲论坛接待志愿者,从团员中抽奖获取。

发团日期:6月25日、7月2日、7月9日、7月16日、7月23日、7月30日、8月6日、8月13日、8月20日
发团人数:60-80人/团
报名电话:965678

扫一扫 了解更多旅游资讯



查找公共账号“海南日报旅游周刊”或者搜索微信号“hnbzyzk123”即订阅旅游周刊公众账号 了解更多旅游资讯

海南旅游服务热线

12301

发现特海南

■ 本报记者 符玉润

一眼望不到边的巨大鱼塘上,蜿蜒的栈道向远处延伸。田洋边上的椰子树挺拔俊朗,路边的小花开得正艳……6月9日,琼海市龙寿洋国家农业公园的塔洋“七星伴月”景区正式开园,开始迎接四面八方游客。

继龙寿洋万亩田野公园开园之后,塔洋镇的“七星伴月”景区不但成为当地市民的公园,也成为外地游客的乐园。这样的美丽乡村,让人们开始发现,原来大海并非海南唯一的美景。

小小村庄变公园

位于龙寿洋国家农业公园核心区域内的“七星伴月”景区,是由塔洋镇教堂、礼陶、毛灶、上坡等7个村子环绕着弯月形状的龙起塘,酷似“七星伴月”。

去年下半年,塔洋镇凭借独特的人文地貌优势和得天独厚的生态环境,按照琼海市委市政府提出的“不拆房、不砍树、不占田、就地城镇化”的“三不一就”原则,以改善人居环境、促进农民增收为目的,在不改变当地农民生产生活方式的基础上,对景区内的农村基础设施进行改造升级、完善提升,连片整

琼海塔洋“七星伴月”景区开园迎客 农民的家园 市民的公园



一名女童在“七星伴月”景区观光栈道上骑行。 本报记者 张茂 摄

治开发成“七星伴月”景区。

古色古香的人行木栈道、笔直干净的自行车道,鲜花环绕的水亭……经过将近一年的改造,如今这些村子已经摇身一变,不但成了村民们美丽的家园,也成了城里人休闲度假的好去处。

田园美景引游人

走过一个果园,柠檬花香沁人心脾,香蕉、番石榴的果实甚是诱人。那占地120多亩的鱼塘水面,将两岸的景致在水面绘了出来,令人沉醉。环湖步行观光的2.1公里栈道架设在湖面,行走在木质栈道上,别有风情。有游人骑

行于栈道之上,撒下一片欢声笑语。

在“七星伴月”景区内,休闲驿站、农家乐等基础设施和旅游设施已建成营业,美丽的田园风光、独特的生态湿地景观、纵横交错的乡间小路及村民惬意的生活状态,加上原有的飘香果园、旷野田洋,这里小小的村庄摇身一变成为市民们的休闲游“新宠”。

“我们是慕名而来,这里一路上瓜果飘香,风景美得很!”同朋友骑行到“七星伴月”景区的海口市民王刚望向眼前的万亩鱼塘,做了个深呼吸,“骑行在这栈道上,闻着这周边田野的清香,多么令人舒畅啊!”

旅游设施渐完善

“您好,来尝个椰子吧,水很甜的。”在位于岸边的休闲驿站里,文村村民施清友正忙着招呼客人。他正在向游客出售水果、小吃等当地的土特产。

“‘七星伴月’景区的建成对我们村民帮助很大,不但改善了我们的环境,还可以提高我们的收入。”施清友笑着说。

目前,景区内建有三环休闲骑行漫道、湖畔垂钓、农业体验、风情乡村、生态农家乐等多种娱乐休闲项目,景区还成立了全民性的休闲合作社,负责管理和经营,从而不断发展乡村旅游新业态,促进全景区经济、生态协调发展。

塔洋镇党委书记符章轩告诉记者,在景区规划中,各村依靠自身优势,重点发展热带水果采摘基地、休闲钓鱼台、农家饭馆、乡村旅馆等乡村旅游产业,在不断完善旅游配套服务的同时,也为当地村民创造就业机会,促进农民增收。

海南荔枝红了,你会打包回家吗?

■ 本报记者 孙慧

荔枝,被称为“百果之王”,“日啖荔枝三百颗,不辞长作岭南人。”大文豪苏轼的诗句,更是恰如其分地咏出这美味的荔枝,对人的诱惑力和人们对荔枝的喜爱程度。

热辣辣的六月,又到了荔枝上市高峰期。行走海南大街小巷,水果摊上一堆堆鲜红绿叶的荔枝让人垂涎欲滴。挑几斤新鲜荔枝冷鲜打包回家,这也不失为六月行走海南最好的伴手礼。

荔枝在海南岛栽培历史悠久,曾经全岛遍布荔枝山,三亚的荔枝沟就以盛产荔枝得名。海南岛的荔枝树在上个世纪遭受过几次重大的砍伐,现在大部分地方的野生荔枝树只存于农民的房前屋后。海口的永兴等羊山区是海南野生荔枝最多、保存最好的地方,至今仍有4万多亩野生荔枝树。

在海南,除了中部几个市县荔枝种植面积较少外,几乎每个市县都将荔枝作为热带经济作物大面积种植。目前海南种植面积最大的荔枝品种是妃子笑,妃子笑来自于晚唐诗人杜牧的诗句“一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来。”该品



成熟的海南荔枝让人垂涎欲滴。 本报记者 王凯 摄

健康养生天来泉,圆梦108岁! 康疗热线: 400-0339-108

要想旅游愉快 选择海南康泰 印象台湾六天半 岛豪华休闲之旅 4580元