

深度海南游

■ 本报记者 张靖超

有人说到海南不玩捉螃蟹游戏,就是个遗憾。在充满小块礁石的海岸线,总能看到身着泳装的美女、年轻健壮的小伙、卖萌可爱的小孩,甚至年过半百的中老年人会弓着腰,提着网,搜索着虾蟹海贝,作为远征天涯海角的战利品。

确实,琼岛海湾很多,海滩上随处可见各种各样的小螃蟹,它们长相奇特,古灵精怪,动作迅速,若不留神还会被挥舞的钳子反伤,让人不由得产生跟它们“斗法”的想法。

早在5年前,我省多家旅行社便抓住这个商机推出了海边亲子夜抓螃蟹项目,在民间更是有诸多驴友自发组织海边捉蟹团。其实从南到北,从东到西,海南各大海滩都是抓螃蟹的好地方。

海边捉蟹方法多

捉蟹方法有很多种,有挖洞捉蟹、竹丝钓蟹等方法,每一种方法所适用的海域也不一样,如蟹网捕蟹、灯光诱蟹适合在浅海有礁石的海域使用,挖洞捉蟹、竹丝钓蟹适合在海湾的沙滩上使用。

捉蟹时,穿什么样的鞋至关重要,拖鞋千万不能穿,最好是水陆两用鞋,跑动方便,不然“战斗”还没开始,脚就可能被礁石划伤。着装最好是一身“短打扮”,干净利落,适合下水就可以。

蟹网捕蟹,大多时候是将虾作为饵料捆在网中间,沉入水底。螃蟹进了网只顾享受美食,等到你提网时它已经来不及逃跑,八只蟹爪被卡入了网眼里动弹不了,乖乖束手就擒。一些狭长的海岸,岸边多有礁石,海水较浅,这样的地方最适合灯光诱蟹,用一个手电筒照着浅海的海水,夜间螃蟹喜爱亮光,它会迎着灯光越过礁石爬过来。来一只抓一只,来两只抓一双,用这种方法逮螃蟹收获颇丰。

海南好味道

海南夏日主食地瓜粥

昔日最草根 今日成最爱

■ 本报记者 刘贡

地瓜粥至今占据海南本土夏日主食的主导地位。如果一家海南菜餐馆夏季没有供应地瓜粥,食客会认为餐馆不是地道海南菜馆;如果该餐馆刚巧地瓜粥断货,食客便只好皱皱眉,用白粥将就一下。

夏季喝粥的需求,一是补充人体流失的水分,二是细软易消化吸收。传统中医认为,早晨喝粥适应胃虚,晚间喝粥使肠胃得到滋养,不导致肥胖,还能帮助睡眠。而五花八门的粥食中,绿豆粥最清热解毒,以米为主要原料的除了大米还有粳米、小米或糯米,以及玉米和豆类,再添加南瓜、莲藕、百合等,肉类、海鲜、枸杞、莲子、菊花等各种药材,还可达到不同的养生功效。

但在内地,人们认为粥属于流食,在营养上与同体积的米饭比要差。且粥“不顶饱”,吃时觉得饱了,但很快又饿了。长此以往,还会因能量和营养摄入不足而营养不良。

然而在海南喝地瓜粥,不仅大中午喝,且当正餐主食,老少咸宜。配上鲜鱼、萝卜干,甚至满桌佳肴,地瓜粥也不掉价。

被证实喝出长寿的案例非常多。如澄迈富硒地瓜打着防癌、抗癌、长寿、美容的招牌。总体上海南

地瓜味道沙甜,老人食用解便秘、健脾开胃、补气降压,因此尤其受到热捧。

如何做出又甜又软的地瓜粥?一般简单的家庭做法有三种。一种是先将地瓜去皮,洗净,切成细丝。粳米淘洗干净,加入地瓜丝入锅,加水先用旺火烧开,再转用文火熬煮成稀粥。

一种是大米淘洗干净,加入适量的清水大火煮。地瓜刮掉皮,清洗刨成丝。待大米煮开后把地瓜丝倒进煮开的大米粥里,用勺把拌匀。锅盖半掩,小火继续熬半小时。

再一种是选用珍珠米,洗干净后按一比五的米和水入电饭煲,地瓜洗净切成指甲大小的小方块入电饭煲,启动电饭煲粥功能键。

常听到上了年纪的人说小时候吃地瓜粥的情节,回忆带着对自己长辈的思念,竟然成了情结。

海南每年农历三月开始收获地瓜,有的留下酿酒,有的磨成红薯粉,剩下的刨成薄片后铺在太阳下暴晒,特别是在滚烫的沙滩上晒,晒好用木槌捣碎,筛成一粒一粒装进大缸里,树叶盖上,不潮湿耐储存。

旧时缺粮,海南人民吃地瓜饭、喝地瓜粥,炒地瓜叶,把地瓜当生活必需品。现在富有了,才发现昔日最草根的原来最健康。



夏游海南

到海边

抓蟹

乐趣无穷



大个头的螃蟹,亚龙湾和三亚湾常见的是小沙蟹,而红树林里有大量招潮蟹。

很多人都有这样的经验,漫步在海滩上时,发现到处都是洞,洞口有爪印。其实这些都是螃蟹的洞穴,大洞里面藏着大螃蟹,小洞里面藏着小蟹。

在三亚湾你就会看到这样的洞,也可以看到大大小小的螃蟹在附近“漫步”,你一走近它们,它们就飞快地跑,一会儿就跑进洞里。

“掀开每块大小石头,那螃蟹一个劲地钻到石头里面去,我胆子有点小,每次看到大的就叫别人来抓。”三亚一位自发组织捉蟹纯玩团的蔡女士回忆称,“螃蟹钳子也很坚实,但他们有办法,他们很熟练地先将它的身体在水里按住,然后迅速放开,转为抓住它的钳子,就这样吊着扔进我们用来装螃蟹的桶里。”

三亚后海礁石林非常适合蟹网捕蟹,出发前需要准备一个编织网,网眼不能太大,因为现在大蟹确实不多。蔡女士说,后海是游客较少的地区,也是捉蟹的上佳场所。“捉蟹最好的时机当

然是涨潮前后,或是风暴过后。此时海岸上的螃蟹格外多,无论用哪种办法都可以抓到很多蟹。”

夜晚抓蟹品鲜蟹香

白天拖网捕鱼、打沙滩排球、笼捕海鳗、木屐竞走,晚上到海滩上夜捉螃蟹、喝螃蟹粥,体验业余渔民的滋味。这是近年来文昌市在乡村旅游项目中开发的特色体验项目之一。

比如排港村,拥有丰富的亚热带原始林木,其中八门湾红树林海岸线约2公里。排港村最有特色的娱乐项目就是抓螃蟹。据村中的向导介绍,螃蟹多在夜间出洞,在期间打着手电筒在红树林中寻找螃蟹,发现后首先用手电筒照射,螃蟹会短暂停留,再用手抓,非常好玩。运气好的时候,一个小时就可以抓上一小桶螃蟹,游客抓到的螃蟹归自己所有。

除排港村外,椰林湾同样是个不错的去处。

这里不像我国北方的冬捕,只在河水结冰的隆冬时节进行,海南沿海的捉

在文昌龙楼镇的海边抓螃蟹。
本报记者 张杰 摄



抓获的蟹螃放在桶里。吴文捷摄

蟹似乎一年四季都在进行。待夜幕降临,提一水桶,攥一手电筒,便可出发。其实挖洞捉蟹比较有效率,现在很多渔民仍在延用。相对于挖洞捉蟹,竹丝钓蟹就麻烦很多,这是一项需要耐心和技巧的技术活。“斗法”之前需要准备一根长长的竹丝,顶端穿半截虾,轻轻地插入蟹洞内。如洞内有蟹,手上能有竹丝被咬的感觉。此刻,改用左手慢慢地引诱螃蟹向洞口爬,一旦发现其真身,说时迟那时快,伸手猛地扑去螃蟹便逮住了。

面对水桶内的战利品,往往只是不足一指长的小不点,若要品其美味,自然不能像往常的蒸煮,拿去煎炒,亦或熬成蟹粥,才能体现嫩蟹的鲜香。

发现特海南

跟着胶工割胶去

■ 徐薇

夜,是个神秘莫测的字眼。当人们告别了一天的繁忙,在梦乡中酣睡之际,橡胶树却已被月光唤醒,随着蒸腾作用处于微弱静止状态,蕴藏在乳管中的胶液逐渐充盈起来。

割胶是一份辛苦的工作,但作为游客如果仅仅是想体验一下,割胶或许会成为一份独特的记忆。

凌晨2时,正是产胶、排胶的好时机,海南橡胶西联分公司胶工张国安早早起床,整装待发准备去割胶,我有幸坐上他的摩托车奔赴胶林,开始了平生第一次的割胶体验。

老胶工告诉我,身着长衣长裤、脚穿雨鞋,头顶胶灯,手握胶刀、腰间系上胶箩,有了这套装束和工具,就可以上树位了。在通往胶林的路上骑行,时而可见林间星星点点的白色灯光,那是胶灯在黑夜中的一抹亮色。有迎面而来的骑行胶工与张国安打招呼,他们彼此头上的两道光束便由远及近地融合在一起。漆黑寂静的胶林,因这数盏胶灯而变得生动起来,尽管只是射程不足百米的“萤火之光”,却让人感到踏实和温暖。

昨天下了一场雨,让刚刚抽出第二蓬叶的橡胶树久旱逢甘露,一口气喝了个饱,胶林里多了一丝清爽和凉意。张国安熟练地调节胶灯的角度,开始与他熟悉的橡胶树逐个“对话”。

只见他首先用手指把凝固在胶树切口上的胶线拨下,放入胶篓,然后手握胶刀快速地沿着割线行刀,切口随着手指的指引在胶树上划动,如同一支画笔勾勒出美丽的弧线,旋即把胶舌插在合适的位置为胶水引流,最后把胶杯摆好,让洁白的胶乳慢慢滴入杯中。

“好像不是很难。”看完张国安示范低割线割胶后,我便想一试身手。“不急,

再仔细看看。”张国安又找到一棵橡胶树演示高割线割法。他的割胶速度非常快,平均每棵树需要30秒。时而弯腰,时而起身,在这一起一落间,胶刀割破橡胶树的黄皮层,为密集的乳管打开“闸门”,使胶乳顺利流出。

跃跃欲试的我,迫不及待地拿起胶刀,它比想象中要重一些。然而,刚一下刀问题就来了。由于力量太轻,切口过浅,并无胶乳流出。张国安耐心地手把手教,告诉我“眼、手、脚、身”相互配合,身体重心下沉,眼睛要盯准割线,手要有节奏轻重适度地推进胶刀,脚要随之跟进。

借着胶灯的光亮,踩着露水打湿的落叶和灌木丛,手脚笨拙的我再次将胶刀对准割线,挑起一块树皮,终于看到了白色的胶乳。我模仿张国安的姿势,腿呈交叉半蹲式,脚按照行刀的方向移动,与手的动作保持同步,认真做好每一个步骤。

“好,收刀!”师傅轻轻地在在我旁提示,并插好胶舌,将胶杯固定住,待胶乳滴落。此时的我,额头已经沁出了汗珠,直呼这是门技术活儿,看来想达到“稳、准、轻、快”的割胶标准,必须要勤学苦练。

张国安笑而不语,继续埋头割胶。在静谧的胶林中,胶刀割树皮的“沙沙”声不绝于耳,所有胶工的期盼,都寄托于一只只胶杯里,这胶乳凝结了他们的心血和汗水。

凌晨4时,张国安完成了三个树位的割胶工作。他摘下胶灯,收起胶刀,伸了个懒腰,直起身子望向天空。“快看,北斗七星!”张国安惊喜地发现了天幕上7颗璀璨的“钻石”,为了让我看得更清楚,他熄灭了胶灯。在这一瞬间,我深深地感到,与天空的距离是如此之近,脚踩在大地上是如此之真实。

海南伴手礼

潭门海产品——与家人分享大海的馈赠

■ 本报记者 符王润

作为海南著名的渔乡,潭门镇近两年逐步成为海南旅游的新星。潭门港是国家一级渔港,也是海南岛通往南沙群岛最近的港口之一,也是西、南、中、东沙群岛作业渔场后勤的给养基地和深远海鱼货的集散销售基地。因此,对很多游客来说,购买独具特色的海洋产品,是到此必不可少的节目。

每天,来自南海的海洋产品被从潭门渔港,源源不断地运上陆地。在这些海洋赐予人类的宝贝中,一种硕大的贝壳尤为珍贵。在潭门,这些贝壳被雕刻成精美的工艺品,深受游客们的喜爱。

这些贝壳来自南海,由于其具有美丽的珍珠光泽,有晕彩和丝光,且质地光洁而细腻,因此也被称为海玉。除了拥有美丽的外表,这些贝壳还具有镇心安神、凉血降压的功效,长期佩戴其制成的工艺品对人体有益,可增强免疫力。而作为驱邪避凶的“佛教七宝”之一,这些贝壳制作而成的工艺品也为众多的佛教徒所青睐。

吉祥如意屏风、招财金蟾、观音像……在潭门小镇,三百多家店铺里摆满了各式各样的贝雕工艺品。除了大件的贝雕外,还有很多用贝壳制作而成的手镯、手链、项链、手把件等随身饰物,件件看起来通透圆润,十分漂亮。这些贝壳工艺品根据其原料质量及工艺不同,从几十元到数十万元不等。相比于纯色的贝雕作品,那些带有紫色或者黄色的贝雕作品显得更为罕见,价格也更高。

要想购买到质量上乘的贝雕,首先要观看贝雕的外表是否够光泽。一般上乘的贝雕外表光洁,表面呈珍珠般的光泽,并有着玉石一般的通透。更为稀少的贝雕,则带有紫色、金黄色、粉红色等。若贝雕白得呆板且不自然的话,那很有可能是用白石粉或者粉碎的贝壳粉加工而成。

每个月的最后一个周日,潭门都会举行海洋旅游工艺品拍卖会,拍卖会上会将潭门乃至全省的海洋工艺品精品进行拍卖,有经济实力的收藏爱好者可以在这里拍到合意的精品。

石斑、黑鲷、白带、苏眉、龙虾、红口螺……几乎每天都有从三沙返回的渔船带回各种各样丰富的海产品。如果有储存条件,游客还可以在潭门码头直接向渔民购买这些新鲜的海产品。而没办法带走海鲜的游客,还可以在小镇的海产品店里购买真空包装的干货,自又是另一番大海的味道。

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:特聘我国曾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”之称的正规的国宴晚宴,感受正规的西餐接待流程;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“hnblyzk123”
即订阅旅游周刊微信公众号
了解更多旅游资讯

海南旅游服务热线

12301

特约 108 健康养生天来泉, 圆梦108岁!

天来泉 養生俱樂部

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/人

66667921 / 66667951

地址: 海口市龙昆南路昌茂花园首领公馆20层