



铺前的木兰头灯塔。

本报记者 宋国强 摄

海南好味道

椰冻: 椰子与奶酪 “混搭”的美味

■本报记者 李佳飞

在美丽的海南岛,沐浴着椰风海韵的味道,摘一颗椰子下来品尝,那心情是最美不过的。

一个好椰子大约有两玻璃杯的水,椰子水清甜解渴,内含蛋白质、脂肪、维生素C及钙、磷、铁、钾、镁、钠等矿物质和微量元素,是营养丰富的纯天然饮品。

不过,椰子可不止砍开喝水这简单的一种吃法,聪明的人们还发明了椰子冻、椰子糖、椰子饭、椰子粉、椰香文昌鸡等多种食法,其中尤以椰子冻最为独特,那爽滑、沁香、Q弹的口感,令人难忘。

海口一位专门售卖椰子冻的店主告诉记者,椰子冻原是马来西亚的一种民间小吃,以天然椰子为原料,纯手工加工而成,有爽、滑、鲜、嫩的纯天然口感,且有美容养颜、祛暑消火的功效,后来传入越南后又经改良传入中



椰子冻

大家都知道海口市是海南岛最北部的城市,却不一定知道海南岛的最北角,其实是在铺前。在海南最北的海角旁,有一湾接近原始、未被开发的海湾,怪石与沙滩共存的海湾被称作“木兰”,名字起源已无从考证,留在人们印象里的,只是因为它的美景。

木兰湾不远处的木兰头,就接近于最北端的海南角,突出海边的岩石上,高出海平面近百米的木兰灯塔巍然伫立,这座被称为亚洲第一灯塔的建筑,20年来照亮了无数海船的回家路。

而更美的景色还在塔下,如果去铜鼓岭下的石头公园,必会被那的怪石嶙峋所折服;如果游览过月亮湾,定会对那纯洁的海滩过目不忘。但在木兰湾,灯塔西侧的巨石滩上,奇形怪状的巨石散卧,光滑浑圆,千姿百态。若能登塔远眺,可见惊涛拍岸,壮观无匹。而在灯塔东侧,相比起西侧的浪涛,这里更有小家碧玉的气息,绵延的沙滩白沙疏松、海水清澈,来往戏水的游客络绎不绝,已然是天然的海滨浴场。

木兰湾最美的景色,其实是在傍晚。射程25海里的木兰灯塔照亮海面,波光粼粼,漫步在沙滩上,享受湿润的海风,耳边不时传来海船的汽笛声,与城市相比,海港的夜是否别有一番滋味?



木兰角海岸边的风车。

本报记者 宋国强 摄

tips:

铺前大桥开工,但工期仍久,目前前往铺前游览,其实有两条路可选。

一是由海口出发,经海文高速至三江互通,走省道直行即可直达铺前,这是目前公共交通线路以及大部分铺前人出行所选择的路线。其优点在于交通便利,路况较好,缺点则是绕行,费时费力。

而第二条线路,则是由海口出发经演丰、机场互通,沿路牌行至演丰镇缺口,搭船渡海由铺前港直接上岸,一路游览老街,品尝糟粕醋。这也是目前大多数自驾游客选择的路线。而在铺前港,还能买到当地海鲜,乘船至缺口进行加工,亦不失为一种好的旅游选择。

的红鱼干在过年的时候都可以卖到四五十元一斤,品相较好的,可以卖到80多元一斤,一整条红鱼干就可卖到三四百元。

红鱼干的吃法很多,可油炸,可干炒,也可用来做咸鱼菜煲,还有的用来包粽子,或者切少量放到火锅里做调味品。一块红鱼干可吃上几大碗饭,一点点地吃,细细品尝,其味无穷。过年过节,很多百姓家里常常买回一只三、四斤左右的红鱼干,切下巴掌大的一块清水煮熟就可吃上三餐。鱼肉吃完了,鱼头用来煮干竹笋,或用来煮粥吃。红鱼粥趁热吃,香甜可口。

当然,除了红鱼干,儋州还有品类丰富的各色咸鱼,个头有大有小,口味稍有差异,适合不同需求的人群。卖鱼干的大姐说,本地人最爱红鱼干,而外地人更青睐小个的或者切成小块的咸鱼,因为这样无需再麻烦用刀来砍鱼,容易处理。

为此,有专门从事海产品加工的企业开始将儋州咸鱼分装销售,一般切成半斤、一斤、两斤半等不同规格的小块,剔除鱼刺和骨头后真空包装,制成礼盒,远销广东、福建等地,一些外地游客来到儋州后,也喜欢买一些这样的咸鱼干带回去作为礼品送给亲朋好友,味美,还带着大海独特的气息。

先玩转铺前过个瘾

■本报记者 刘笑非

走
一段有故事的老街

初到铺前,一定要去一次铺前老街,不仅仅是因为它南洋的风格和异国的风情,更因为这是一条独一无二的老街。

进入铺前镇区,不用太多的寻找,一路直行便能窥见从楼房后露出一角的骑楼雕花装饰。别开车,这一段一定要慢慢走,才能从一砖一瓦中读出属于铺前的历史、属于民国的风情、属于南洋的故事。与海口的骑楼老街和文城镇的文南老街相比,铺前的这条胜利街多了几分蜿蜒的角度,少了一丝城市的气息,更加古朴、更加肃静。

老街有些窄,是因为修建之初这里还只有人力车通行,斑驳的老墙上,还能看见些许民国招牌的印记。老街旁的铺面,近一个世纪以来不停变换着门面,以贴合现代人越来越多的需要,但铺面的门仍旧是老式的木门,一搭一拆,还能看到当年骑楼落成时的影子。

蜿蜒的老街尽头,视野突然开阔起来,繁忙的铺前就在老街的尽头,这也是它独一无二的原因。在海南甚至其他地区,很难再找到一条像胜利街这样直通港口且保存完好的老街,颇能感受一些清末口岸的气息。

来到港口,就不能不提到“下南洋”,在那些辛苦与战火的年代,大批勤劳勇敢的文昌人正是从铺前,搭上了一艘艘前途未卜的船,去到南洋打拼。衣锦还乡之时,他们没有忘记当初登船的港口,与许多铺前走出的番客一起,建起了这条胜利街,见证着番客下南洋的繁荣。

而今物是人非,原本居住在骑楼里待字闺中的少女,也都变成了满头白发的老人,青春不再故事仍在,你不妨找张椅子坐下,听她们讲一讲那些年的故事。

尝
一碗有滋味的美食

走过老街尾,再回老街头,找一个叫“阿妹”的招牌,待老板娘符英敏掀开锅盖,酸酸辣辣的香味便能传遍整条老街,“阿妹”家做的,是正宗的铺前糟粕醋,开在精致骑楼下的这家“阿妹糟粕醋”,已经做了60多年,从符英敏的母亲那一辈开始,这就是大家公认最正宗的铺前味道。

铺前镇地处海南最北,珠溪河灌溉的富饶土地和丰富的渔业资源,养育了淳朴的铺前人。而每年出产的粮食,不仅能够自家人食用,还有富余的稻米可用作酿酒米酒,而酿酒留下的“糟粕”,再经酿造,就成了酸甜的“糟粕醋”。“糟粕醋”的具体起源现已无法考证,但长久以来的传统,让铺前人倍加珍惜这来自大自然的馈赠。

经过米酒酿造后的米醋,有一种别样的香甜,油炸后的大蒜,本地出产的辣酱和油一同熬煮,光是香味就能让人口舌生津。海菜、马蹄蟹、海螺、石葱、牛杂、海带,配菜的多种多样可以供大家自助选择。舀起一勺热乎乎的汤汁,淋在食材上,再片起浮在汤面上的一点辣椒油,还等什么,即刻开吃!

符英敏家的小店里,常常有食客吃得大呼过瘾,大口喘气大汗淋漓,而这也是铺前人使用糟粕醋的初衷。酸辣可口的糟粕醋,不仅开胃,还能以驱赶潮潮落所带来的湿气,待人秋气温降低,寒气入体,糟粕醋还有强身健体的功效。

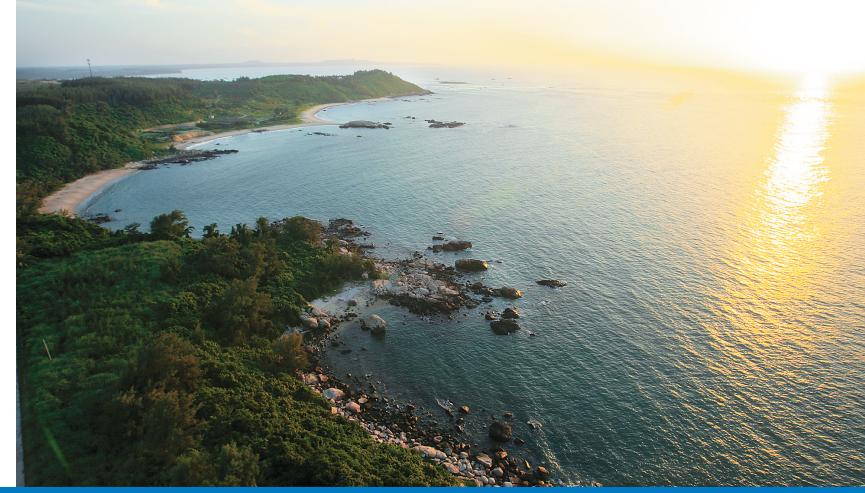
当然,仅仅一碗糟粕醋还不能满足挑剔的味蕾,铺前港那多种多样的海鲜,或许才是更多人的最爱。每天早晨,刚刚苏醒的港口就会迎来返航的渔船,刚捞上来的海鲜,往往会被从海口渡海而来的食客买走,想要“抢”到心仪的海鲜,可得眼疾手快。

渔民最爱的吃法是打边炉白灼,碗里的配料,仍旧少不了糟粕醋,一鲜一酸、一甜一辣,再挑剔的舌尖,又怎能挡住这股诱惑?



铺前镇南洋风格的骑楼。

本报记者 李幸璜 摄



木兰头湾 本报记者 宋国强 摄

■本报记者 李佳飞

全国两会期间,中共中央政治局常委、中央纪委书记王岐山到海南代表团参加审议时,谈及儋州咸鱼干从整条出售到改为小包装的进步,使得儋州咸鱼干一时成为大家关注的焦点。

事实上,儋州咸鱼干不仅是当地人爱好的美食,逢年过节还是送礼的佳品,尤其在过年时,儋州人喜欢在家里挂一条红鱼干,寓意在新的一年里“鸿(红)运当头,年年有余(鱼)”。而随着分装销售模式流行,儋州咸鱼干也成为岛内外游客最青睐的伴手礼之一。

儋州咸鱼品种丰富,有红鱼、鳗鱼、红线鱼、小银鱼、鱿鱼、鱼鳔等数十个品种之多,其中尤以红鱼干最为著名。

红鱼学名叫红鳍笛鲷,又名红鱼曹鱼,是一种生活在南海水深50米至90米处的深海鱼类,它个体大,鱼体呈椭圆形,稍侧扁,一般体长20厘米至40厘米,体重两至三公斤不等,头较大,体披中大栉鳞,侧线完全与背缘平行,眼间隔宽而突起,全身鲜红色,故得红鱼之俗名。

儋州盛产红鱼的地方主要有新英和白马井。在新英镇鱼货码头,当地渔民告诉记者,儋州红鱼干的制作工艺颇为

讲究,如果是渔民捕捞上船后拿盐来腌制以防腐烂,船靠岸后,鱼贩才拿来自腌去肚,在太阳底下晒干,这样制作的干红色泽暗淡且很咸,香味不足。真正品质极佳的干红鱼是渔民在海上晒干的,鱼被捕捞上船后立即开膛去内脏晒干,不经过盐腌制,这种干红鱼呈金黄色,闻之有香味,吃之香甜,余味无穷。

晾晒好的咸鱼干被成批成批运往各个农贸市场销售。红旗农贸市场是儋州首府儋州——那大镇上最大海产品销售



儋州红鱼干 本报记者 李佳飞 摄

海南伴手礼

儋州咸鱼干

肉厚刺少味鲜香

■本报记者 李佳飞

全国两会期间,中共中央政治局常委、中央纪委书记王岐山到海南代表团参加审议时,谈及儋州咸鱼干从整条出售到改为小包装的进步,使得儋州咸鱼干一时成为大家关注的焦点。

事实上,儋州咸鱼干不仅是当地人爱好的美食,逢年过节还是送礼的佳品,尤其在过年时,儋州人喜欢在家里挂一条红鱼干,寓意在新的一年里“鸿(红)运当头,年年有余(鱼)”。而随着分装销售模式流行,儋州咸鱼干也成为岛内外游客最青睐的伴手礼之一。

儋州咸鱼品种丰富,有红鱼、鳗鱼、红线鱼、小银鱼、鱿鱼、鱼鳔等数十个品种之多,其中尤以红鱼干最为著名。

红鱼学名叫红鳍笛鲷,又名红鱼曹鱼,是一种生活在南海水深50米至90米处的深海鱼类,它个体大,鱼体呈椭圆形,稍侧扁,一般体长20厘米至40厘米,体重两至三公斤不等,头较大,体披中大栉鳞,侧线完全与背缘平行,眼间隔宽而突起,全身鲜红色,故得红鱼之俗名。

儋州盛产红鱼的地方主要有新英和白马井。在新英镇鱼货码头,当地渔民告诉记者,儋州红鱼干的制作工艺颇为

海南旅游官方网站
阳光海南网

微信服务号



阳光海南网

海南旅游服务热线

12301