



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

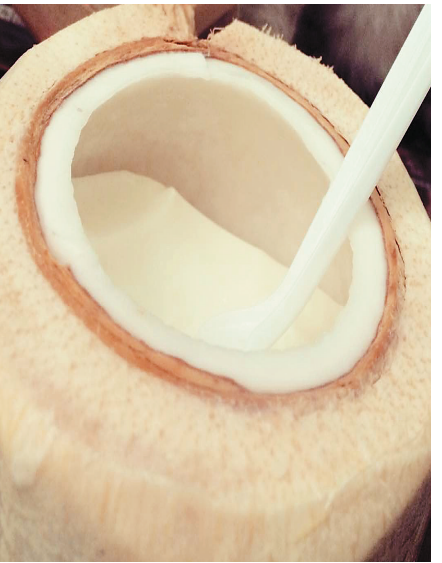
■ 本报记者 李佳飞

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

国，如今深得广大消费者的喜爱。

不过，从越南等国进口的椰子冻由于物流环节多、中转时间长，价格较贵，渠道有限，消费的数量并不比海南本地的椰子冻更好。在海口国贸宜欣大润发旁的一家甜品店，售卖椰子冻的小妹告诉记者，海南本土加工改良后的椰子冻十分畅销，不仅在三亚、海口、琼海等地景区有售，在海口城区大润发超市和多个甜品连锁店都有销售，在2013年的南宁东盟博览会上，海南特色的椰冻奶酪一亮相便大受追捧，当天到场的300个椰子冻很快被一抢而空，去年“双十二”期间，其中一家店销售椰子冻2000多单，当时的售价近40元一个。

“以前不知道椰子还可以这样吃，口感真的很不错，有浓郁的椰子香味，爽滑可口，甜而不腻。”甜品店里，一位来自黑龙江的游客陈小姐品尝后这样感叹道。

据介绍，海南本土改良的椰子冻与国外进口的做法稍有不同，海南椰冻又称“椰冻奶酪”，由带有椰子肉的椰壳混合奶酪和椰汁制成，百分百新鲜椰子手工制作，上层是奶酪，香滑浓郁，下层是椰汁果冻，清爽滑口，融合了椰子和奶酪的香味，有着双重特色口感，可谓“混搭”的美味。

消费者买到椰子冻，打开真空包装，里面看似普通的椰子外形，可是轻轻揭开椰壳顶盖，白白嫩嫩的椰肉包裹着细致嫩滑的奶酪和椰冻就呈现在眼前了，挖起一勺放入口中，椰子混合奶酪的香味瞬间充盈味蕾，那感觉十分美妙。

为丰富产品的多样性，迎合消费者不同需求，目前已有企业专门从事椰子冻产品的研发和制作，产品有椰奶椰子冻、巧克力椰子冻、菠萝椰子冻等系列，深受消费者欢迎。



海南旅游服务热线

12301

先玩转铺前过个瘾 大桥建成前 骑楼、美食、灯塔，一个都不能少

■ 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，繁忙的铺前港，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，与许多铺前走出去的番客一起，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，不仅能够自家食用，还有富余的稻米可用作酿米酒，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，还能以驱赶潮湿潮湿所带来湿气，待入秋气温降低，寒害人体，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，又怎能挡住这般诱惑？

寻一座有风景的灯塔

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的路。

而更美的景色还在塔下，如果去过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，定会在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，则是由海口出发行至演丰、机场互通，沿路牌行至演丰镇曲口，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，乘船至曲口进行加工，亦不失为一种好的旅游选择。



木兰头湾

本报记者 宋国强 摄



铺前镇南洋风格的骑楼。

本报记者 李幸璜 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咸鱼干，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。

儋州咸鱼品类丰富，有红鱼、鳊鱼、红线鱼、小银鱼、鲑鱼、鱼鲞等数十个品种之多，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，稍稍扁，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，鱼贩才拿来开膛去肚，在太阳底下晒干，这样制作的干红鱼色泽暗淡且很咸，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驻地——那大镇上最大海产品销售



儋州红鱼干

本报记者 李佳飞 摄