



观论坛风云 品琼海味道



■ 本报记者 蔡倩

这是一座不缺焦点的城市，暮春三月，万千瞩目，群贤毕至。

这是一座拒绝浮躁的城市，惠风和畅，花香鸟语，田园牧歌。

又是一年博鳌亚洲论坛年会，与琼海这座田园城市的相遇，犹如春日里最美妙的一场邂逅。琼海，这块千百年来秉承美丽从容的万泉河水润泽的地方，因充满传奇的红色娘子军、殊惊世界的博鳌亚洲论坛、捍卫南海主权的潭门渔民，彰显着与众不同的品质；而如今，琼海又以多姿多彩的风情小镇、如诗如画的美丽田园、有滋有味的琼海小吃散发着别样的风采。



风情万种把客留

因博鳌亚洲论坛而声名鹊起的博鳌小镇，如今国际风劲吹，田园风诗意，民族风暖人。

除却千人共赴一景的玉带滩、博鳌亚洲论坛会址，更让人流连忘返的还有博鳌特色街。博鳌有三条特色街。一是琳琅满目的旅游商品一条街、二是临海而建的海鲜街、三是博鳌滨海酒吧一条街。

浸润着论坛带来的大气，博鳌小镇的特色显得气度不凡。漫步镇墟，一排排整齐的椰子树婆娑着南国的风情，给砖墙间带来柔情的绿意。慢悠悠的骑楼上，木雕门窗以及各种窗顶花、花架、盆栽的点缀，仿佛让时间变得优雅而甜蜜。墙壁上挂着的船舵、船桨、铁锚等海的符号，则凸显了传统渔农文化的存在，让人抬头间可以找到心灵的栖居之所。

若是走累了，大可以去那一间“老房子”咖啡屋小坐，在海南老式建筑里一品似乎被岁月熏陶过的咖啡。顺着海风的味道走向海边，博鳌滨海酒吧一条街正静静等待着你。以海的故事、博鳌时间、老房子等十



游客在琼海龙寿洋国家农业公园花海尽兴地游玩。本报记者 张茂 摄

数间风格迥异的酒吧在海边一字排开而建，想要惬意吹海风，撒欢踏海浪，饮酒品茶打发时光，这里是再好不过的场所。

在与博鳌一桥之隔的潭门丝路古镇里，南海的故事正被守望“祖宗海”的老船长、老渔民们传唱。小镇上数百间海洋工艺品商店、数十家海鲜店铺，一定可以让游客愉快地沉醉于此。

到彬村山华侨农场或是中原洋小镇，都可以品味到琼海这个著名侨乡的南洋风情。在这里，要学着当地百姓品一品椰香九层糕、南洋风味小吃，再来一杯南洋咖啡“歌碧欧”……

在嘉积镇、万泉镇、塔洋镇、大路镇、会山镇……每个人都可以在老街、水乡、小镇、田园中找到记忆中最幸福的旅程。



一曲牧歌引好梦

到琼海欣赏浑然天成的田园风光，去过博鳌小镇、赏罢潭门南海小

镇、览完中原南洋小镇，相信龙寿洋农业公园会是一个新奇的选择。

这是一个花香四溢的田园。在琼海的美丽田园和美丽乡村，草莓红了，瓜果熟了；桃花艳了，樱花红了，桂花香了，格桑花、虞美人花海中争奇斗艳……在龙寿洋花海，金灿灿的万寿菊，绚烂多姿的格桑花，还有那一树树早已绽放的热带樱花，在这里汇成一片花的海洋。西藏的格桑花、武汉的樱花，如今全都汇聚在这里，共同演绎美丽的大地艺术。

龙寿洋花海以颜色和品种装扮出三个主题的大地艺术：以黄色万寿菊为主的“梦想龙寿洋”，以蓝色蓝香芥为主的“新春花季”，和以红粉色百日草为主的“岁月追忆”，花期从春节一直持续到2015年博鳌亚洲论坛年会结束。整个花海栽种花卉品种多达十余种，其中包括薰衣草、虞美人、硫华菊等品种。

徜徉龙寿洋花海，感受田园浪漫，迎接春的到来！浪漫之余，还可以在附近的田野炊烟、多文人农家农家乐里品尝一顿琼海年味大餐，走地鸡、嘉积鸭、温泉鹅是必须品尝的大菜。品尝美味的同时，还可以在这里闻一闻春日里的桂花香。

下午寻着花香到官塘美丽乡村

——北仍村继续赏花，这里的桃花开得正艳，热带樱花开得正好，满村的三角梅更让这里春色满园。赏花之余，在村里骑行或徒步，或是到村里的草寮咖啡喝杯正宗南洋咖啡，或是到纯朴的村民家中坐一坐，感受当地百姓的年味道。晚上，就在村里的“乡愁味道”农家好味店里，品一顿琼海年味大餐，不少游客甚至早早就慕名预订了这里的年夜饭，火爆程度不输城里的宾馆酒楼。



特色小吃味道好

第一次来到琼海的武汉游客吕潘来到琼海银海杂粮一条街，便轻车熟路地点了椰子粿、鸡屎藤粿仔、椰香九层糕等杂粮。“我在网上看到过，这些都是琼海十佳名小吃。”

2014年8月，琼海市启动主题为“品琼海味道享幸福生活”的首届“琼海味道”嘉年华活动，将“田园城市，幸福琼海”的建设成果进行旅游要素产品化改造，策划、包装、推出一批特色旅游商品、美食、名店等旅游新品牌、新产品、新体验。活动启动以后，

社会反响热烈，也吸引了众多市民和游客前往琼海小镇旅游度假。这次活动评选出了“琼海味道”十大品牌，其中包括十佳美食名菜、十佳美食小吃、十佳老字号等，由此，琼海的名菜、餐饮老字号、风味小吃脱颖而出，展现在游客面前。

正值博鳌亚洲论坛年会进行时，对于与会嘉宾、各地游客来说，健康生态、养生美味的特色小吃会是一个小清新的选择。

“原始生态，土生土养，土里土气，五谷养生，生生不息。”杂粮文化，琼海人深谙其道。各式各样的杂粮就是琼海当地人独具特色的琼式下午茶。琼海大大小小的杂粮店里，你可以尝到鸡屎藤、高粱粿、椰奶清补凉等杂粮甜品。

除此之外，这里还有清补凉、芋头西米露等传统粗粮制成的冰爽甜品。清补凉早已风靡全岛，而琼海的清补凉犹有地方风味，是将多种食材混合椰奶冰沙制成。这种用炒冰制成的清补凉一入口即化，劲爽透凉，细品之下又清甜香滑，让人流连忘返。

琼海粗粮小吃丰富多样，不仅色香味美，而且别致之中又考虑多种营养搭配。到此一游，可用一个下午的时间，享受一次惬意的美食之旅。

十佳老字号

良旺休闲馆、凉爽冷饮小吃店、温泉海星食城、昌隆饭店、良昌美食城、泰和大酒店、翁氏酱菜、老市茶店、宏发海鲜店、狮椰美食楼

十佳主题吧

海的故事餐酒吧、500里路原乡人树上咖啡屋、海边老房子餐酒吧、流连潭门咖啡吧、老南洋咖啡馆、龙起湖畔休闲吧、花梨人家咖啡吧、曼半餐酒吧、@情海餐酒吧、上涌龙寿传说田园餐饮店

十佳农家好味

农厨好味馆、多河文化谷公道文化馆、万泉河旧事农家庄、万隆印尼风味美食店、草根三味农家乐、田园梦想幸福农庄、北仍村乡愁味道、阿叔农家乐、赶海人家渔家乐、青葛海鲜食园

在购买沉香的同时还可以好好感受一番沉香文化。

定安县著名的景区文笔峰，就拥有海南第一个沉香会馆——蟾官香道会和沉香展馆。在这里，游人除了可以购买到各式各样的沉香产品外，还能在现场观摩手工制作沉香、传统香道表演等，进一步学习和了解沉香文化。

而万宁市的兴隆旅游区，在一家名为岑香坊的民间沉香博物馆内，游人们可以欣赏到各种奇珍奇绝的海南沉香。坊间流传，万宁最上等的琼脂就在岑香坊。

面对参差不齐、鱼龙混杂的沉香市场，游人们要想买到好沉香，需要一定的经验。据业内人士介绍，鉴别沉香的好与次，主要把握三个要点：首先用左手握着沉香块，右手在其上下不断地磨擦，使其产生热量进而产生些许的香气，同时要观察自己的右手是否有别的颜色沾上；其次是烧。将沉香块沾上少许水，用打火机在沉香块上来回烧，以香味来鉴别；再次是把沉香块放入水中，沉者为沉香。

琼海味道

十佳风物

嘉积鸭、海玉、火龙果、胡椒、苗绣、山柚油、莲雾、番石榴、万泉鲤、温泉鹅

十佳美食·名菜

昌隆白切嘉积鸭、万泉河虾、酱爆白面螺、白切温泉鹅、万泉旧事干煸海鸭、九吉猪肺萝卜汤、番石榴鸡盅、春笋全家福、阿叔农家乐螺湿螺、椰香咖喱蟹

十佳美食·小小吃

五色饭、多河文化谷归杞、椰子粿、鸡屎藤粿仔、椰香九层糕、粿炒、炒粉、糯米粿、炒冰清补凉、阿记粉仔



琼海美味温泉鹅。 本报记者 王凯 摄



用五谷杂粮制作的琼海小吃。 本报记者 张茂 摄

把海南香带回家 在馨香中常忆海南美

■ 本报记者 符玉润

“金坚玉润，鹤骨龙筋，膏液内足”。近千年前，北宋大文豪苏东坡以如此优美的方式给予了海南沉香甚高的赞誉。在千百年后的今天，来自海岛内外的沉香收藏家们也依然为之痴迷。

沉香文化是中华民族千年文化传统中的一块瑰宝，它与食文化、酒文化、茶文化并称四大文化，在古代，虽然我国海南和马来西亚、越南、印尼等地均有沉香出产，但是品香文化却是由中国开始的。

而海南的沉香则是国产沉香的主要来源。海南自古就有沉香，最好的沉香也产自海南岛。历史上，沉香主要分布在海南岛和两广地区。据古籍记载，宋、明、清代，源源不断的海南沉香

通过各种途径运往内地，当时的海南岛可谓“香岛”。

沉香的神秘不仅来自它神奇的香味，还有它独具的药性。

在医学上，沉香被认为有“理气通窍”之功效，当今日本产出的知名救心丸中就有奇楠沉香。在佛、道教，沉香自古即被认为是唯一能通“三界”之灵气树。日本的茶道、禅道也被尊崇使用。

关于海南沉香，早在明代时期，著名医学家李时珍就曾在《本草纲目》中作出这样的评价：“占城不若真腊，真腊不若海南黎峒。黎峒又以万安黎母山东峒者，冠绝天下，谓之海南沉，一片万钱。”

如今，随着时代的变迁，那曾经“一片万钱”的沉香也逐渐走入寻常百

姓家。

看中沉香的巨大市场，商家们纷纷赋予了海南沉香越来越丰富的形态。海南沉香根据不同的需要可制成不同形式的香品。最常见的有吊坠、佛珠、挂件等沉香工艺品；沉香香油；线香、盘香等沉香熏香。随着海南“香岛”建设的步伐加快，海南沉香也呈现出更加多姿的形象，沉香的文化内涵也更加深化——沉香烟炷、沉香线香、沉香茶、沉香种子、沉香皂、沉香车挂香水、沉香车载熏香等系列制品。这些充满时尚感和现代感的沉香制品的价格也更加趋向于平民化，让每个来到海南的游客都能够带上一份如此高雅的“手信”。

随着沉香市场的火爆，如今，在海南的很多地市都可以找到购买沉香的店铺。在一些沉香产地的景区里，人们



兴隆岑香坊沉香博物馆陈列的沉香。 本报记者 于伟慧 摄

南洋的味道、丝路的浪漫、田园的清新 海南“歌碧”滋味足

■ 本报记者 蔡倩

自2009年始，每年赶来博鳌参加博鳌亚洲论坛年会的与会嘉宾们都爱聚集在镇上的一间咖啡馆——“老房子”咖啡馆。习惯了泡咖啡厅的宾客们初次来此总会收获新奇和故事：咖啡馆里居然没有现代的咖啡机、精美的咖啡壶和咖啡杯！只见一个细长的锡制大壶煮着开水，咖啡小妹持一个纱布漏子，里面盛着研磨好的咖啡粉。漏子在壶里高低拉动，最原味的咖啡便都留在开水里了。

咖啡小妹告诉大家：本地人100多年来都是这样喝咖啡的。而且“歌碧”要趁热喝、大口喝、嚼着咖啡渣，才够味道！小妹所说的“歌碧”，就是“咖啡”，自从海南下南洋的祖辈把它从东南亚带回来后，当地人就沿用了这一叫法。

海南人融合西式咖啡并本土人的喜好，研究出咖啡豆和着牛油与糖在炭火上拌炒的特殊烘焙方式，完成品色泽油亮，散发独有的风味；冲泡时，必须往杯中先加入炼乳及砂糖，再将滚烫的咖啡倒入，才能让每个元素充分融合，轻轻搅拌之后味道更香醇均匀。

“歌碧”，很有本土味道，又很潮，从名称，到口感，到品用时的心情，海南歌碧演绎着别样的风情。

到琼海市中原镇的老南洋咖啡馆里坐一坐，翻看那如故事书般穿插着南洋故事的点菜单，听店主为你讲一段古。《琼海县志》载：“清光绪三十四年（1908年），华侨何麟书从马来西亚引进咖啡种籽，在境内试种100亩，获得成功。”琼海人何麟书也是第一个将橡胶引种中国的，而当时引种咖啡，仅仅是因为橡胶从种植到开割需要8—10年，兼种更为快速见效的咖啡，在当时或许是权宜之计，不经意间却又创下了另一个历史。这是有记载的我国首次大批引进咖啡种植取得成功。从那时起，琼海人便喝咖啡成习惯，成为中国最早从咖啡中得到快乐的时尚小资人士。

老南洋咖啡馆里，咖啡沿用的不仅仅是“歌碧”的名称，咖啡的炒制、冲泡等全过程都原汁原味保留了传统，如采用海南本地咖啡豆，依然沿用传统加牛油、加糖炒制的工艺；冲泡时用传统大壶、白袋过滤，已经习惯了现代咖啡工艺和咖啡文化的宾客必然会找到乐趣。

海南的咖啡文化，同样蕴藏着海上丝绸之路的浪漫。在琼海市潭门镇的流连潭门咖啡馆里，咖啡的浓香里正闪耀着南海文化的光辉：更路薄、手工打造的帆船模型、鲤鱼灯、海捞石镶嵌的影壁，还有当年“海上丝绸之路”的各种珍宝，如瓷器、青铜器、金银饰品、琉璃、钱币等，这些宋、元、明、清等年代不同的宝物，是深远的南海文化的真实写照。

“开这个咖啡馆，我们老渔民经常过来坐坐，给年轻人讲讲潭门人闯南海的故事。”潭门老渔民黄庆河坐在馆里，口若悬河地向年轻人讲述着更路薄的故事，让咖啡也增加了几分香浓。

或许因为是原产地，咖啡愈醇厚，却愈加平民。被都市小资奉为时尚奢侈的咖啡文化，在海南却被诠释为平常朴素。在琼海，咖啡文化还带上了几分田园的清新。在这里，田野边、村落里、水塘边、万泉河旁，你都能找到咖啡厅，洗脚上田的农民、捕鱼归来的渔民、做小本生意的商人，来此一游的游客，都汇聚一堂，喝咖啡就像喝茶，随意而自然。

如今，以老房子为代表的乡土咖啡文化正在琼海渐渐兴盛。几乎每一个特色小镇的打造，都伴随着一个当地本土咖啡驿站的诞生：博鳌镇墟老房子咖啡馆、海边老房子咖啡馆、美雅村水塘咖啡驿站、龙寿洋龙寿传说咖啡驿站、嘉积老房子咖啡馆、中原老南洋咖啡馆、万泉原乡人咖啡馆……咖啡馆已成为“田园城市，幸福琼海”的一个重要组成部分。



乡土气息浓重的琼海老房子咖啡屋



海南旅游服务热线

12301