

风景如画的临高百仞滩玄武岩。

本报记者 李幸璜 摄

旅游 动态

儋州
一季度旅游业人财两旺

本报那大4月26日电 (记者易宗平 特约记者谢振安)“背诵三首东坡诗就可以免费游览东坡书院，真是太高兴啦！”4月25日，来自广西梧州的游客陈凤娟举着刚刚赢得的一张免费门票，笑逐颜开地告诉记者。

4月25日上午，逾500人的旅游团涌向儋州东坡书院等景区。游客们积极参与东坡诗词背诵赢门票等活动，并在东坡书院津津有味地欣赏文艺演出、体验东坡私塾课堂、亲手汲上东坡井的圣水。同日，他们还到客家风情村力乍村体验乡村游。

今年初，儋州市大力推行东坡文化体验之旅，开辟两条新线路，整合市内旅游资源，使全市旅游业人财两旺。

据统计，1月至3月，全市共接待过夜游客31.80万人次、同比增长12.10%，实现旅游收入2.23亿元、同比增长12.50%。



“东坡诗词背诵接待中心”挤满登记信息的游客。 本报记者 易宗平 摄

琼海

会山小镇：

苗家伴手礼成抢手货

本报嘉积4月26日电 (记者蔡倩)“苗绣和蜡染技术太神奇了，我一定要买上两套苗族服饰带回家。”今天，来自广西的游客宋剑波在琼海会山小镇游览观光，被民族特色所吸引。在这里，传统节日“三月三”的热闹氛围还未散尽，慕名前来的游客们与日俱增。

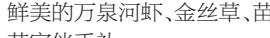
在会山镇苗绣园村的苗绣工作室里，苗族妇女们正在绣花、织锦。苗绣能手陈秀兰向游客们介绍着会山镇最新颖的旅游产品。

两米多长的麻线被做成100多股细小的细线。一端则系在织女的腰部，一端固定在栏杆上。只见织女们双脚一蹬，分散的麻线被紧绷成平面，拿着竹片的手规律的勾起一根根线，并穿梭期间，勾线、压线不加思索一气呵成。

会山镇是琼海市唯一的少数民族乡镇，也是海南苗族人口最聚集的地区。漫步会山镇街道两旁，一幅幅形象生动逼真反映苗族同胞生产生活、爱情故事的画面和色彩鲜艳的苗绣图案被镶嵌在房屋墙壁上，格外引人注目。

走进特色村寨，人们不仅可以品尝到苗族特色美食，还可以购买苗家特产作为礼品带回家。

“山兰酒别具风味，买了两瓶带回家给家人尝尝。”新疆候鸟老人王阿姨和老伴在离岛前，特意来到会山购买山兰酒。在会山镇墟上，还能购买到诱人的五色饭、芬芳的山柚茶、肥嫩的黑山羊、鲜美的万泉河虾、金丝草、苗家野蜂蜜等苗家伴手礼。



在优美的渔歌中尝鲜，在滚烫的泥土中享受烤味……

去临高试试海鲜特别吃法

■ 本报记者 李佳飞 特约记者 吴孝俊

临高人吃海鲜的方式十分特别。每逢周末或节假日，临高金牌港的小渔村、海鲜店几乎爆棚，而新盈镇的土窑海鲜独特的风味也很受消费者的青睐。

“哩哩美”唱起的时候
来临高选购海鲜吧

自古以来，临高海岸沿线的民众多数以捕鱼为生，因此，海洋渔业文化是临高当地一道独特的历史人文景观。

在临海的古港小镇，每年临近开捕期，鼓声、鞭炮声、欢笑声就会此起彼伏。渔民们祭海谢洋，祈福祝愿，渔船“哩哩美”的优美旋律便回响起来。

据考证，“哩哩美”的起源可追溯至南宋绍兴年间，当时的临高县令名叫谢渥，他体恤民众，关心教育和农业发展，尤其重视渔业，使得当地渔业生产年年丰收，渔村处处回荡着渔姑甜美的叫卖声：“卖鱼(雷)，大家来买鱼(罗)……”后来，渔民在生活和劳动中，如赶海、织网、婚嫁等，都以该旋律为音乐主题，并不断延伸发展，久而久之，就形成了优美动听的“哩哩美”渔歌。

“哩哩美”唱起的时候，就可以到临高选购海鲜了。每天清晨，一艘艘满载着各色海鲜的渔船会在港口码头交易，金鲳鱼、马鲛鱼、石斑鱼、富贵虾、螃蟹……让人挑得眼花缭乱。

体验临高海鲜吃法
简单但顺序有讲究

同样的海鲜，在临高吃和在别处吃的感觉却是不同的。

在临高金牌湾海鲜店，刚捕捞的海鲜30分钟后便可以上餐桌了，保证了品质绝对新鲜。

另外，吃法其实也十分简单：临高



↑ 美味的白灼沙虫。(资料照片)

→ 临高县临城镇兰堂村的“农家乐”里，一位师傅将用锡箔纸包裹好的“海白”等美味放在地上，随后将已烧热的泥土覆盖在上面。

本报记者 宋国强 摄



人吃海鲜通常不需要太多的佐料，一般就是用清水煮，俗称“打边炉”，里面加一点点盐和胡椒，煮熟后佐蘸蒜泥、姜末、生抽等食用，味美鲜甜。

虽然烹饪方法简单，但各类海鲜烹煮的顺序却是有讲究的。

临高人吃海鲜一般先煮海螺，海螺无色但味鲜，同时海螺肉容易熟，下锅水开就可食用了。海螺捞完后，开始加大火力，待水沸时，便可像吃涮羊肉一样吃沙虫了，沙虫切不可久煮，通常一烫熟便开吃了，此时口感脆嫩香甜。吃完沙虫将半碗沙虫倒进锅里，一锅清汤瞬间变成乳白色，此时添加适量胡椒粉，舀一勺汤香气醉人。

待煮过海螺和沙虫，原本的白开水已成一锅香浓的海鲜汤了，此时可依序将野生大角虾、肉蟹等先后放入

锅中，可以大快朵颐了。吃完螃蟹，最后吃鱼。临高海鱼种类繁多，大的无刺、小的肉嫩，味道一样鲜。

土窑海鲜
独特的烹饪手法

除了清水煮，临高人吃海鲜还有一种独特的烹饪手法——土窑海鲜，即将泥土块烧热，再将滚烫的泥块砸碎覆盖在用锡纸包好的食物上面，利用泥土的热度烹熟食物。这种做法减去了煎炒油炸的油腻，又保持了原汁原味的营养和口感，风味独特，深受消费者青睐。

而说起土窑海鲜这一吃法的由来，临高当地人全先生介绍说，这其实是很多临高人年少时玩的一种游戏，他们在野外劳作或者放牛时，嘴馋了

就从地里挖出地瓜，然后就地取材用土块垒一个土炉，在土炉中心放上柴火点燃，等土炉烧得通红后，就把地瓜放进，紧接着把土炉砸碎，让碎土覆盖地瓜。等碎土渐渐变凉，用工具挖出地瓜，地瓜的清香甘甜就会扑鼻而来，此时流着口水的小伙伴们就一拥而上，大饱口福。渐渐地，这种吃法又被用于烹制海鲜，并被推广开来。

在临高吃土窑海鲜，最有名气的当属新盈的“野外第一家”了，位于临高县新盈镇一处田园的旁边，虽远离县城，却总是吸引着无数食客慕名前往，遇周末节假日时，常常爆满。

如今，临高县城附近又多了一家土窑海鲜店，除了用“砸炉”的办法烹调海鲜，还可烤地瓜、烹制竹筒饭等，香飘田园。 (本报临城4月26日电)

海南现存唯一较完好的县治城垣定安古城，基本保存了历史原貌

江边古城韵犹存

泽。古城内的房屋多为低矮的瓦房和骑楼，透着陈旧的灰色，早已被岁月抚摸出了斑驳的痕迹。

定安古城是海南现存唯一较完好的县治城垣。春秋代序，古城的城市功能退化得所剩无几，历史的沉淀和文化的厚度，却使这里别有风韵，而这几百年历史的老旧城墙，仍顽固地牵绊着记忆深处的故乡，“希望能有更多人来到定安古城，停下脚步，感受这个被时间封存的静地。”前来采风的摄影爱好者表示。

走进定安古城，古县衙重建修复项目建设正在紧锣密鼓进行，目前古县衙大堂、三堂的基础施工已完成，项目建设进度已完成25%。老县衙历经几个朝代，经多年风雨，自然坍塌。

记者在项目建设工地看到，需要保护的古建筑并没有被拆除，一些破旧的民房和政府旧办公室，一大半已

经拆除，来自定安能工巧匠正在进口的菠萝格木柱上雕刻。

据了解，定安以提升历史人文景观、改善基础设施为目的，对古县衙进行修复重建，并整体开发建设定安县历史文化公园，占地约2.4万平方米，计划投资1000万元，包含修复老县衙大门，修建县衙大堂、二堂、三堂、八角亭、麒麟壁、夫子院等，并配套建设晨练广场、道路、停车场及其他配套设施。

小档案

定安古城，始建于明成化二年(1466年)，曾经繁华热闹一时，是定安政治、经济、文化的中心，素有“小苏州”之称。遗存众多文物古迹，如解元坊、亚元坊、清潭亭、见龙塔、县官衙、文庙、明照阁、百年老街骑楼等历史遗迹，2008年，定城镇被评为全国历史文化名镇。

定安古城骑楼老街吸引画家来作画。
本报记者 赵优 通讯员 王聘钊 摄

景点介绍

东镇路葫芦村，海文高速大致坡互通处，交通便利田园风光优美，村中还提供住宿，可在鸟语虫鸣中享受一晚宁静。临近的白鹭湖和龙泉乡园，亦是不错的休闲去处。

潭牛镇田野公园，距离海文高速潭牛互通仅一公里距离，小型公园及时居民休闲的去处也是游客认领菜园的所在。附近有文昌鸡发源地天赐村，还能“认养”文昌鸡，一饱口福。

昌洒镇白土村，临近滨海旅游公路龙楼至昌洒段，交通条件优越，村庄规划建设优美，古树参天，华侨风格浓郁。临近月亮湾，享受田园风光的同时，还能到月亮湾饱览海滨风景。

