

深度游海南

雾霾，催热了国内的海岛游市场，从国外的马尔代夫到巴厘岛、普吉岛、塞班岛……再到中国唯一的热带岛屿省份海南岛，都成了国人热捧的旅游目的地。

在海南探奇，各个小岛也逐渐成为人们关注的对象。近年，小岛游成了海南旅游的热点，这些风情各异的小岛，也会给人们带来不同的精彩体验。

总有 一 岛 适 合 你

■本报记者 张靖超



西岛的集体婚礼。本报记者 张杰 摄



浪漫蜈支洲岛

蜈支洲岛古称“古崎洲”，岛东西宽1500米，南北长1100米，面积1.48平方千米，东、南部最高峰海拔79.9米，礁石万状。环岛海域尤其是南部水域海底珊瑚礁保持最好。

蜈支洲岛上，所有的一切都是晶莹剔透的：四周的海，满岛的绿，还有绿树从中依偎的身影和海浪拍贝的笑声。蜈支洲岛被誉为是戴着“银项圈”的“浪漫之岛”，海浪一层层冲上沙滩，雪白的浪花永远洗刷着雪白的珊瑚沙。黄昏时分，有一群美丽的来自海洋的小生灵在夕阳斜射的海滩上爬行和跳跃。离海滩不算远的林子里有好多竹子和芭蕉搭建的小屋，住下来，无论观海、赏月、听涛，都有一种仙游于“世外蓬莱”的浪漫。

晚餐当然要品尝岛上的珍奇——一种该岛独有的灵芝蟹，那是长年嗜食岛上盛产的灵芝草而长在石缝里的螃蟹。与普通蟹所不同的是，灵芝蟹的膏体呈黑颜色，像是泥土的混合物，初食感到有一股略为苦涩的中药味，不消片刻，口感却极为甘美。当然，更有意思的是在有月光的晚上，在海涛的伴奏下，打着手电，牵着伴侣的手在岛上的丛林中捉灵芝蟹，或者是在海滩上捉寄居蟹。因此，足迹踏上蜈支洲岛的旅人，多称其为“情人最佳度假天堂”。

交通指南

从海口出发去蜈支洲岛，经海口至三亚的东线高速公路，在藤桥出口下高速公路，沿老东线公路往三亚方向行至林旺镇，即见指示方向，经专用公路可抵达蜈支洲岛接待基地。

住在三亚市区的游客可以市内乘坐2、4路公交车大东海广场站下车前往南中国大酒店大堂，那边每天有穿梭于大东海海南大酒店到蜈支洲岛的免费巴士。

动感三亚西岛

西岛位于三亚鹿回头西面、天涯海角东面、南山东面的三亚湾海面上。西岛南北长2350米，东西宽900米，面积2.6平方千米，是海南岛周边的第二大岛。岛上地势南高北低，山顶海拔123.3米，山地约占全岛地面积的60%，岛上植物生长茂密，海底水产资源丰富，尤以龙虾、珍珠贝、海螺和热带观赏鱼为最优。

到西岛可以体验“玩海”的境界。岛的西北角有一片广袤柔和的沙滩，是各种海上运动的主要场地，有摩托艇、帆船、香蕉船、空中拖伞、滑水、豪华快艇等。岛的西面海域是潜水海域，这里水深10米到20米，海水清澈，海底生物种类繁多，可以观赏到美丽的鹿角珊瑚、冠状珊瑚和狮子鱼、小丑鱼、青衣、神仙鱼等热带鱼类及海星、海葵、海胆、海螺等海洋生物。

西岛还是十足的“运动之岛”，天空中的拖曳伞，海上的各种艇和船，与鱼共舞的潜水让游客立体玩海。西岛的钓鱼俱乐部是目前三亚最大最好的钓鱼俱乐部，在西岛的东面海域，建有几个海上垂钓平台，在垂钓平台周围海域，放置了人工鱼窝，长期投放鱼饵，使得这一带鱼儿大量群聚繁殖，如海鲤、金鳞鱼、笛鲷、雀鲷、石斑鱼、象鱼、石狗公、鹦哥鱼、黄尾等等。在这种情况下垂钓，满载而归自然是没得说的。

交通指南

西岛肖旗港码头是抵达西岛的陆岛交通门户，公共交通便利，三亚开通的24路和25路两条旅游公交线路均从门前经过，并贯穿亚龙湾、大东海、三亚湾海坡三大度假区以及市内的主要街区。

此外，西岛免费巴士每日8:30从三亚的大东海夏日百货始发，约9:30抵达肖旗港。不过需要提前预定。

开心南湾猴岛

到南湾猴岛观猴，其趣无穷。岛上之猴，有几群已被驯化。你可以为它们拍照，也可和它们合影。多年来，有关部门对南湾猴岛的猴群采取了一系列保护措施。已经基本对部分猴子驯化成功。只要听到哨子响，它们便“呼啦”地奔下山来，在距人咫尺地方争食，追逐，有的甚至向客人招手或上前索取食物，但它们很少糟蹋庄稼和伤害牲畜。猴群无愁无忧地生活在这个人监护管理的大自然生物圈里。南湾猴岛真正成了猴子的乐园。

观猴最佳时刻是管理人员喂食之时，哨笛一响，满山树摇草动，猕猴们有的连蹦带跳，有的在树上一连串腾跃千秋，一眨眼功夫便集合完毕，一边争吃，一边唧唧咕咕地打闹，千姿百态。如果不是在喂食时间上岛也没关系，只要你去观猴园前买一袋花生果等食物，猴子便很乐意和你交朋友，会以十二分热情和主动来接受你的善意。值得你注意的是这些猴子猴孙不喜欢欺骗行为。假如你竟想“逗猴”，只亮食物而不喂给它吃，或者看到握手亮开的是空手掌，那么，猴就会向你，毗牙咧嘴大叫，或者飞快地向你扑来，会让你大吃一惊。

游客还可以在岛上欣赏到令人捧腹的猴艺小品、充满灵性的马戏表演，也可以与猴子合影留念，亲密接触，别有一番情趣，高空缆车既便利了游客进岛出岛，也为游客提供了一个领略海南椰风海韵的全新视角。

交通指南

自驾可从东线高速公路三亚往海口方向至陵水英州镇出口下高速，走省道约8公里到陵水曲港路口右转3公里就到猴岛索道了。

从海口或三亚搭乘动车或班车到达陵水县城，再搭乘陵水—新村的巴士终点下车，步行300米到猴岛索道。

神秘大洲岛

大洲岛，又称燕窝岛，在万宁市的东南，是海南岛沿海最大的岛屿之一。自唐宋以来，一直成为航海的标志，是我国唯一的金丝燕产地，涉足者甚少。缘此，被称为“神秘之岛”。由于开发较晚，名气尚不足媲美分界洲岛等景区，可以说大洲岛仍是“养在深闺人未识”。

每年的11月至次年的5月是大洲岛最好的旅行季节，此时气候温暖、干燥。尤其是11月到次年的3月份，成群的金丝燕飞到大洲岛筑巢避寒。踏岛观望，岛上壁立百丈，悬崖洞一百多处，其中名为“南罗”的石洞最为著名。而海鸟金丝燕就在这阴暗狭窄的缝隙洞穴中成群造巢，就叫燕窝。

岛上悬崖石洞扑朔迷离，海岛金丝燕就在阴暗狭窄的缝隙洞中成群造巢，其巢是唾液胶和种种材料构筑而成闻名中外的燕窝……岛上峰峦对峙，峭壁垂海、深潭万丈、涛起浪压、惊人心魄。在大洲岛的内湾，和风鼓浪、碧水泻玉，一条满弓状的银色沙滩将两山相连，涨潮时，海水切断沙滩贯通东西；西端出海口处怪石嶙峋、惊涛拍崖、浪奏海韵，宛如到了世外桃源，海上仙境。



大洲岛 王军 摄

交通指南

可从海口或三亚搭乘班车或者动车到达万宁县城，至万宁后可坐当地公交至新群码头，在新群码头租用快艇往返大洲岛。

海南伴手礼

椰奶咖啡：
椰子与咖啡的美丽邂逅

■本报记者 侯赛

椰奶与咖啡的香醇自然不言而喻，然而将二者结合起来，更是一种不错的方式。椰奶咖啡，将浓浓的椰奶注入浓香四溢的海南咖啡，咖啡的浓郁深沉与椰奶的柔滑巧妙结合，调制出风味独特、香醇温润的佳品。泡上一杯，椰香扑鼻，细腻滑口，浓而不苦，形成了一种独特风味的海南特色咖啡，绝对让你流连忘返。

椰奶咖啡最初是由海南老牌咖啡品牌——力神咖啡的老工程师们研发出来的，上世纪90年代，椰奶咖啡便领军咖啡市场，对推动国人对咖啡的认可起到巨大的启蒙作用。曾参与椰奶咖啡研发的力神老员工王先生饶有趣味地向记者讲述椰奶咖啡的起源：上世纪90年代，咖啡在国人眼中还是稀罕饮品，其苦、涩的口味，让不少入门品客都很难接受。当时作为中国第一家民族咖啡企业的力神咖啡便试图寻求一种入门级咖啡，萌生出将本地深受广大消费者喜爱的椰奶纳入到咖啡配方的想法，于是融合地方特色口味的椰奶咖啡便诞生了。

“椰奶的甘甜，刚好能够冲淡咖啡的苦涩，让咖啡入口更加容易了。”王先生告诉记者，椰奶咖啡是精选海南优质咖啡豆与新鲜椰子为原料，辅以植物脂末与优质白砂糖经过科学方法精制而成。其咖啡香气浓郁芬芳；椰奶味道清香鲜美；口感细腻爽滑、香浓怡人。椰奶咖啡既有椰子的香味，又有咖啡的香味，而且不苦，是年轻人青睐的饮品之一。

“咖啡与椰奶两者结合除了融合出了一种更加醇香的口味，同时椰奶与咖啡的营养价值也原封不动地保留下来。”王先生介绍说，椰奶咖啡里面的咖啡醇与生物碱成分，对于强心、刺激神经、促进肝糖原的分解具有作用，能够短期之内激活人的体能。除了上班一族之外，运动过后的一杯咖啡，也能够迅速补充体力。

“咖啡与椰奶一问世，便受到市场的广泛好评，一年的营业额就有6千万元到7千万元。”王先生回顾那段往事，眼神中依然闪耀着一份自豪。“经过这几十年来的发展，虽然椰奶咖啡在配方和工艺上没有太多改变，但口味更加稳定，包装也更加先进了。现在市场上有不同种类的椰奶咖啡，根据个人口味，可以选择稍微甜点或者是稍微苦些。”

除了生产线上的椰奶咖啡，记者了解到，不少咖啡玩家也手工自制椰奶咖啡。海口市咖啡爱好者豆豆向记者介绍了她自制椰奶咖啡的秘诀：首先需要准备一个新鲜的椰子，而后用工具在椰子上打出上下两个孔。然后，缓缓地将流出的椰子汁收集在平底锅里备用。这时有条件的话，可以将取完汁的椰子放入烤箱中，设定华氏300度焗烤一个半小时。而后用锤子将椰子打碎，用勺子或小刀刮出烘干的白色椰肉粉末。如果没有烤箱，也可以先将新鲜的椰肉取下，粉碎后再烘干。

最后，将烘干的椰粉与牛奶一起放入盛有椰汁的平底锅里，低温熬煮，直到锅中的混合物变成浓稠的奶油状。用滤网或者滤布将椰汁滤出和糖一起加入到咖啡中。这样椰奶咖啡就大功告成了。在夏日清凉的午后，烹制一杯香醇的椰奶咖啡与家人、朋友一起分享，可谓一大乐事。



椰奶咖啡

■本报记者 陈耿

西岛的集体婚礼。本报记者 张杰 摄

东方“露面”： 换个方式吃 河粉



东方露面 陈耿 摄

同往日了”，并向记者推荐了三角公园边上的一个摊位，但是老板要到晚上8点以后才摆摊。

果不其然，一天夜里，《海南周刊》

记者当了这家自称“正宗露面”的第一位顾客。老板姓郑，中年人，中等身材，在一碗已经盛好的河粉上，熟练地往里面添加各类配料，芝麻粉、花生

米、酸菜、猪肉干……足有10种之多，加上最后浇的一勺“勾芡”（用芡粉加上其它佐料熬煮而成），配料则达到了11种。

可是，端上来一尝，感觉味道一般，没有期望中的那般美味。即便如此，它已经是当地人公认的八所最好吃的“露面”了。老板每到晚上才出来营业，卖到凌晨3时，是喜欢夜生活者“宵夜”的好去处。

还有更好吃的“露面”吗？《海南周刊》记者又打听到在八所北郊约5公里处的港门菜市，有一家开了几十年的老店，据说味道最是正宗。

次日清晨，决定从八所前往港门吃早餐——港门的“露面”。在港门菜市场正对面的骑楼式小店旁边，停了不少车牌为“琼A”打头的小车，车主正坐在桌旁，等待店主早上早餐。

店的主人是一对母女，一老一中，配料、浇酱的动作十分娴熟，即使与来客说话，也不会搁下手上的活儿。闲聊中记者得知，这家店已经开了几十年，先后养育了4代人。

《海南周刊》记者发现，这家将近百年的“露面”老店，其配料总共不过7种，花生米是油炸后，去皮，并掰开了的，不像八所那家是整粒且含皮的。充分搅拌港门“露面”后，不但勾芡了的卤汁使得河粉顺滑而易于下咽，肉片也鲜嫩可口，芝麻粉和花生米更是提升了香味。吃完后，唇齿之间尚有“露面”的酸味、卤水中杂糅的咸味和甜味。

细细回味和对比之下，发现东方不同的“露面”，其实是在勾芡形式的卤汁上拉开了差距，也显出了真功夫，味道的好与不好，全在于此。

后来一想，莫非“露面”就是“卤面”？上网一查，发现东方网友确实称之为“卤面”，只不过在写法上，东方本地人已经将其默认为“露面”了。

那么，明明是米粉，为什么称作“面”呢？记者在街头了解到，原来，八所一带，坊间习惯于将扁的米粉叫作“面”，圆的米粉则仍称为“粉”。

不管叫法怎样，腌河粉的形式，在海南还算东方所独有。



海南旅游服务热线

12301