



海拔约800米的琼中黎族苗族自治县红毛镇什寒村，森林茂密、溪流缠绕。本报记者 李幸璜 摄

琼中“奔格内”旅游火热,今年上半年接待游客人数和旅游收入再创历史新高 升级乡村游 端上新“菜单”

旅游产品多元 服务游客需求

“每逢周末或是节假日,游客多得让我们忙不过来,今年大年三十还有郑州游客过来吃年夜饭。”红毛镇什寒村黄秋梅开办农家乐接待游客,7月9日,她向记者介绍今年游人众多的盛况。

琼中乡村游持续火爆,节假日一房难求是常态。今年春节黄金周共接待人数4.06万人次,旅游收入571.3万元。“五一”小长假云湖、什寒村和白鹭湖等乡村游接待1.6万人次,旅游收入

464万元。春节黄金周、“五一”小长假接待游客数量均比去年同期大幅增加。

琼中旅委主任邓开扬告诉记者:“为了不断满足全国游客的需求,全县乡村游升级工程正在加紧打造。加速旅游基础设施建设,完善住宿、道路、停车场、公厕等,增设‘非遗’展馆、旅游商品展厅,提升服务功能。引进企业投资兴建帐篷露营酒店、雨林度假酒店等。”

今年琼中启动“奔格内”国家步道工

程建设,在去年概念规划设计基础上,根据琼中旅游资源特色,依据“村庄在森林间、农舍在果园里、人生活在绿色中”的生态建设理念,在全县范围内建设什寒线、湾岭线、便文线、朝参线、长兴线等5条国家步道。建设琼中“奔格内”国家露营系统,配合日渐兴盛的自驾游,推进山地型露营地、湖畔型露营地、森林型露营地、乡村型露营地等适合各种类型的房车、自驾车停留的国家露营地建设,让游客享受齐

全的配套服务。建设“奔格内”乡村巴士系统,让乡村巴士穿梭于琼中“奔格内”国家步道沿途的乡村站点和景点之间,服务当地村民、步道游客及常驻游客等。

推动全县“奔格内”民宿建设,引导村民对现有民宅美学提升,充分挖掘地方文化内涵,建设符合地域文化特点、与周围自然景观融为一体、能够满足旅游接待标准的“奔格内”新民宿,通过运营培训、有效经营,实现促农增收。

演绎黎苗文化 发挥生态优势

外游客的全民狂欢大节庆,实现文化和旅游的高度融合,丰富“奔格内”乡村旅游品牌内涵,达到以旅游撬动县域经济发展的目的。”

4月底,琼中首届“三月三”黎苗文化旅游节推出对歌、民间体育、婚俗表演、黎母诞辰祭祀等22项民俗活动。“三月三”期间,全县各乡镇文化示范村的农民文艺队进城,连续2天为游客表演自编自导的黎苗歌舞《赶鸟舞》《织黎锦》等。色泽鲜艳图案奇特的黎锦苗绣吸引游客的目光,在黎锦苗绣技艺展示活动现场,来自各乡镇的黎锦能手和苗绣高手当场织、纺、刺、

染,展示黎族五大方言区服饰、黎族挎包、苗族头饰、苗族服饰及黎锦苗绣等。传统趣味体育比赛让游客捧腹大笑,扛锄头的农民、烧饭菜的农妇纷纷登场,比拼背媳妇、挑水接力、赶“猪”赛跑等,游客看到了黎苗同胞的日常生活乐趣。

原汁原味的黎苗传统民俗对游客颇具吸引力。“五一”小长假期间,黎族苗族传统婚俗庆典展示之旅在什寒举办,黎苗青年提亲、婚庆等内容,吸引了游客的好奇目光,琼中打造黎苗特色婚俗旅游主题品牌,让婚俗产业成为推动生态乡村旅游发展的浪漫动力。

琼中今年上半年共接待旅游过夜人数**18.53**万人次
同比增长**22.63%**

全县旅游收入**5353.7**万元,同比增长**23%**



制图 许丽

体验惬意“农”情 带动乡亲增收

今年琼中首次推出5条蜂蜜采收乡村旅游路线,农旅结合拓宽了农民的收入增收渠道。琼中科协副主席、县蜂业办副主任邓群青说,4月举办了首届蜂蜜采收节,推出了红毛镇什寒村、红毛镇什裕村、黎母山森林公园、湾岭王伟养蜂基地、营根镇水湖村等蜂蜜采收乡村旅游路线,大力打造琼中蜂蜜品牌,让游客体验养蜂取蜜等农情乐趣。

端午节小长假期间,红毛镇什寒村

游人如织。“老板,我又来买蜂蜜了,价格要优惠一些哦。”海口游客叶先生每次来总会买蜂蜜,什寒村山高林密,杂花蜜源丰富,土蜂蜜纯正优质,是送亲友的好礼品,他这次买了100斤蜂蜜。

“县里推出蜂蜜采收乡村旅游路线后,蜂蜜好销,最多时一天能卖150斤蜂蜜!”什寒村民王庆武开一家“苗家特产店”,经营蜂蜜、山兰酒、灵芝、牛血藤等各种土特产,他说蜂蜜是游客最钟爱

的产品。

黎母山脚下的橡胶林里蜜蜂在追逐,在黎母山镇农场二队的卓定雄养蜂基地,500个蜂箱错落有致地躺在连片的橡胶林下,成了大山里一道靓丽风景。“今年许多海口、三亚的游客来买蜂蜜。”他说黎母山森林公园蜂蜜采收点开通后,许多旅游团来观光、采蜜和买蜂蜜,他今年养蜂再次扩大规模,新增了100箱蜂室。

据悉,在蜂蜜采收乡村旅游路线助推下,今年琼中养蜂达5.53万箱,新增3000多箱,预计产值3300多万元。

琼中去年以来大力推动蜂蜜、桑蚕、绿橙等农业特色产业与乡村旅游的深度融合发展,先后启动多种农业特色产业的乡村旅游季,开设农产品观光、采摘、种植等农情体验项目,拓宽农民增收渠道。

(本报抱由7月12日电)

旅游 资讯

打造红色旅游景区 定安建设 母瑞山红军驿站

本报定城7月12日电(记者赵优)“主体框架已经施工完毕,目前正在进行后期的装修和装饰布置工作。”日前,母瑞山红色旅游景区红军驿站项目负责人告诉记者。红军驿站项目只是母瑞山红色旅游景区建设项目之一,定安深入挖掘母瑞山旅游资源,加快推进旅游项目建设,将其打造成集革命传统教育、廉政教育、生态休闲观光旅游集一体的品牌景区,成为琼岛红色旅游的品牌。

本报讯(记者许春媚 通讯员宋瑞国)7月10日,作为2015海口仲夏文艺季系列活动之一的第六届海口沙滩狂欢季,在海口假日海滩旅游景区正式拉开帷幕。今年恰逢假日海滩景区开放20周年,开幕式上,沙滩、音乐、舞蹈秀、互动游戏,加上精心设计的现场氛围,为市民和游客奉上了一场仲夏夜狂欢盛宴。

作为一项群众喜闻乐见的夏季沙滩活动,海口沙滩狂欢季迄今为止已经举办了五届,每年都有各自的特色活动。据介绍,今年第六届沙滩狂欢季以“美丽海口·文化椰城”为主题,主办方在总结前几届的经验的基础上,

整合资源,以沙滩狂欢为主线,凸显阳光、沙滩、海洋元素,策划组织了一系列低调简朴又不失地域特色的文体娱乐活动。

为了回馈市民和游客,随着沙滩狂欢季的开幕,假日海滩景区推出了温泉亲水乐园鱼疗票和欢乐烧烤吧炉位打折等优惠活动。“这场持续两个月的沙滩狂欢盛宴,将陪伴海口市民度过一个充满热情和激情的盛夏。”假日海滩景区相关负责人表示。

本届沙滩狂欢季是由海口市文化广电出版体育局、海口市旅游发展委员会、海口旅游文化投资控股集团有限公司共同主办,由海口假日海滩开发有限公司承办。



消暑。近日,市民、游客在海口假日海滩戏水。本报记者 苏建强 摄

琼北 美食

澄迈白莲鹅: 夏令美食滋味足

■ 本报记者 孙慧

每年夏季,是澄迈白莲鹅上市时节,也是吃新鹅肉的最佳时节。产自澄迈白莲地区的白莲鹅,以肉质紧实、滋味鲜美而著称。我国民间俗语有“喝鹅汤吃鹅肉,一年四季不咳嗽”的说法,白莲鹅肉不仅营养丰富,且有一定的食疗价值。

在海南地区,鹅肉的吃法有很多,主要以白切为主,佐以杂锦酱、辣椒酱、蒜粒等蘸料,再挤些海南青橘汁,为的是保持食物的原汁原味。白莲鹅作为澄迈的一道有名菜品,不仅有以白莲鹅为名的食府,还有花样多变的吃法。

白莲鹅一般饲养于河流湖畔旁,嗜食青草,因此肉质紧实脂肪少,一只白莲鹅主要控制在10斤左右,饲养4至5个月便可出栏。出栏前,白莲鹅必须要圈养15天左右,喂食玉米、稻谷等谷物,民间说法认为圈养可除去鹅肉的土腥味,同时可养出一些脂肪,让鹅肉更加绵软。

白切吃法是民间百姓吃白莲鹅最普遍的吃法。每天下午四点钟后,在澄迈金江镇的大街小巷,各种贴着白斩白莲鹅标号的熟食摊出现,有些摊子前排满了长队。一锅清水如何才能使一只大白莲鹅入味好吃?原来,有个秘方是要煮前“浸鹅”。“浸鹅”就是把洗干净的白莲鹅放进加入姜、葱、白胡椒和陈皮的水中浸泡半个小时,然后再大火煮10分钟,再转文火煮半个小时,便可出炉。

除了白莲鹅肉,白莲鹅肝、白莲鹅蛋也是特色美食。白莲鹅肥肝是以法国朗德鹅与海南白莲鹅杂交的物种,鹅肝约有6两至1斤左右,白莲鹅肥肝可香煎、可烤制,还可白切。

白莲鹅蛋也是今年被越来越多人赏识的美食。白莲鹅由于常年食用青草、谷物,没有任何腥味。硕大圆润的白莲鹅蛋开水煮熟后,再放进冰箱里冷冻半个小时,拿出来一切开,冷冻后蛋壳与蛋白已经有些剥离,冷却的蛋白嚼起来有种QQ的弹性口感。(本报金江7月12日电)

琼北 美景

海口新潭村: 南渡江畔寻古意

■ 本报记者 李佳飞
特约记者 黄一笑 通讯员 吴清洲

从海口出发,沿海榆东线行走至离南渡江大桥桥头约1公里处左拐,从铁路路口往龙塘方向约8公里处,便到达海口市琼山区龙塘镇新潭村,这里是汉代珠崖岭旧址,是海南已知时代最早的古城之一,有着近千年的历史。

由于一路沿江而造,江边空气清新,风景秀丽,这里专门经营南渡江生猛海鲜的餐饮店十分有名,其中,河虾、毛蟹、白骨鱼、水鱼、河鳗等最多了。值此初夏,正是喝鲜美鱼汤的好时节,当地人为我们介绍一种特有的美味,人称“鲩鱼”,这种鱼极难捕捉,但是肉质特别细腻,搭配海南家常的食用方式——打边炉,深得中华料理之“鲜”字诀,煮出来的鱼汤成乳白色,鱼肉细嫩,口感鲜滑。

喝过鱼汤,在当地村民的带领下,我们很快找到传说中的西汉古城遗址了,位于村北、南渡江东安的高台地上,现存城墙残高约2米,城址平面呈正方形,四周土筑围墙,遗址上长满了杂草青苔,悠悠古韵穿越千年。

珠崖城址脚下就是新潭村了,这里不少村民孩子从事石头雕刻行业,淳朴的村民用手中的雕刻传承者先祖们留下的遗产。(本报海口7月12日讯)