

坐上高铁 海南西线美食串着吃!

到海南旅游的人,往往总会想到三亚的碧海蓝天。西线高铁即将投入使用,神秘的海南西线也将向人们揭开她的美丽面纱。若你在三亚晒够太阳,那不妨去西部看看。到海南西部最不能错过的,就是当地的特色美食。例如,临高的土窑海鲜、烤乳猪,儋州的东坡肘子、绵蹄,昌江的竹筒饭、新港膏蟹……样样让人垂涎三尺,回味无穷。本期《旅游周刊》,带你一网打尽西线的地道美食。



■ 本报记者 侯赛

西线 第一站 澄迈

美食推荐:澄迈白莲鹅、瑞溪牛肉干

从海口出发,西环高铁的下一站就是“中国长寿之乡”——澄迈。除了空气纯净,水质卓越之外,成就澄迈“长寿之乡”的还有这里的养生食材。其中,白莲鹅就是当地的美食担当。

澄迈东部靠近海口之处有一座小镇叫白莲镇,那儿有着许多散养的鹅,俗称白莲鹅。白莲鹅以肉质紧实,香浓可口而荣登海南八大名菜榜单之列。

在海南食用白莲鹅多以白切为主,但蘸料很讲究,如佐以蒜泥酱、辣椒酱、蒜粒、生油等蘸料,再挤些海南独特的青橘汁。其他烹饪方法,如以白莲鹅为主料,制作香芋白莲鹅、福山咖啡白莲鹅、蜜汁白莲鹅、多彩白莲鹅、孔雀开屏白莲鹅等美食也十分有特色。

除了白莲鹅,长寿之乡澄迈还有福山咖啡、瑞溪牛肉干、瑞溪粽子、金江酸菜、福山烤乳猪、桥头地瓜等各式各样的美食。

●●小贴士:到澄迈,还可以到福山咖啡文化风情镇参观游玩、品尝咖啡,福山咖啡文化风情镇正在形成海南西部旅游新热点。一边品尝咖啡一边赏景,心都被暖化了!



白莲鹅肉



多文空心菜



烤乳猪

西线 第五站 东方

美食推荐:东方白斩羔羊、市师鸡、四更烤乳猪

东方羔羊,产于东方市沿海地区,以其肉质天然美味而著称。一般选用4-5千克重,尚未上坡吃草的小羔羊制菜。羊肉色泽洁白,香气浓郁,肉质鲜嫩爽滑,无腥无腻,风味独特。

市师鸡也是东方一些酒店的招牌菜,被美食家誉为“东方不败鸡”的就是它,此鸡的特点是肥嫩软滑。市师鸡的做法是用微沸汤将光鸡文火浸熟,取出后用冷开水过凉,滤清水分后斩件上碟,再将加老抽、上汤、味料、白糖和匀溶解,淋于鸡身之上,最后淋上熟花生油,作为一道冷盘上桌。

另外,在东方,四更烤乳猪也同样美名远播,因原料来源于东方市四更镇而得名,据传已有300年的历史。据说四更农民很久以前从临高引进了乳猪种,加上自己独特的饲料和饲养方式,就养出了体小腰直,皮薄肉瘦的四更乳猪。听一位四更的农民讲,小猪出生后他们是有大米煮稀饭,然后伴上小鱼来喂小猪。后渐加花生饼、细米糠等,促其长膘。其间还让乳猪到野外,吃青草,嬉戏玩耍,使其具有野味。

●●小贴士:来到东方,可以不去旅游景点,但一定要去看一下白查村独一无二船型屋。白查村是东方市江边乡下辖的一个自然村,白查村的茅草房犹如一艘艘倒扣的船,村民习惯称之为“船形屋”。白查村现存81间船形屋,是海南船形屋保存得最完整的自然村落之一。船形屋是黎族优秀建筑技艺的载体,2008年该村船形屋被列入国家非物质文化遗产保护名录。

西线 第二站 临高

美食推荐:临高乳猪、多文空心菜、离开澄迈站,接下来,就来到临高县。

临高乳猪是当地一道色香味俱全的名肴。临高乳猪在上世纪名气不小,曾经出口海外和港澳。临高乳猪是临高本地特有猪种的小猪,出生大约60天左右便可出栏。临高乳猪的作法主要是炭火烤和清蒸两种,烤的皮脆肉嫩,清蒸滑而不腻,是临高本地奢侈早餐和喜宴必需的一道菜。

临高乳猪以肉细、骨酥、味香而闻名,不管是烤、焖、炒、蒸都十分可口,但以烧烤最佳。烤一只乳猪约四五个小时,烤出来的乳猪要全身焦黄,油光可鉴,散发着浓郁香味,才算高手。

这样的烤乳猪排在你面前,看之闻之,色香味俱全,让人不禁食指大动。夹一块入口,轻轻一嚼,脆响的“咔嚓”声,声声伴耳,吃下后,仍留满口余香,令人回味无穷。

除了家喻户晓的临高烤乳猪和多文空心菜以外,在临高,还有红烧牛眼螺、白斩小乳猪、清蒸膏蟹、韭菜饼、煎堆、临高米粉等好吃的特色美食等着你。

●●小贴士:来到临高,除了吃美味的临高乳猪,还可以前往临高角,观“南海秋涛”。位于海南临高县北端的临高角,琼州海峡突出中的一岬角,古有“仙人指路”之说。登临堤上,可观海上日出奇景。岸边一公里长的沙滩东西两侧是天然游泳场,一边风平浪静,海水清澈,海底平坦,沙白如面,清洁柔软;一边波涛滚滚,白絮阵阵,煞是气势磅礴,素有“南海秋涛”之称。



黄流老母鸭

西线 第六站 乐东

美食推荐:黄流老鸭、竹筒野黄牛、乐东特色风味菜中,黄流老鸭是海南名菜中的后起之秀,源于上世纪80年代中期乐东黄流镇。当时一对夫妇在镇上开家老鸭店,由于选料精细,做法独特,老鸭肉纯而不腻,深受当地食客欢迎。因此到上世纪90年代,黄流老鸭店已开始风靡全岛。黄流老鸭最大特点体现在“老”字上,通常“一鸭三吃”。

除了黄流老鸭,乐东的竹筒野黄牛肉也久负盛名。乐东野黄牛肉的吃法,清炒、油煎、干煸、烧烤各有特色,味道俱佳。如干煸做法,由于肉质好,不需要太多调料和加工,炒时加入海南的山油,洒了芝麻和香菜,肉味自然之美。

●●小贴士:来到乐东,还可以去看一下我国现存面积最大、保存最好的热带原始森林——尖峰岭国家森林公园。该公园建于1976年,面积约1600公顷,保护对象主要是热带原始雨林和栖息于此的组冠长臂猿、孔雀雉等珍稀动物,是我国第一个国家热带雨林公园。



在味觉里 来一次旅行

味觉有种神奇的功能,TA带你穿越时空,到达你想去的任何地方,就像哆啦A梦的任意门,轻闭双眼,用心去感受。必胜客欢乐餐厅,携手新味大使郑恺,在这个秋季推出秋季新菜单近20款新品。

8名五星酒店外籍大厨拿出了自己的看家本领,历时一年,经过不计其数的修改,最终形成一个既保留西式经典菜式特征,又能满足“中国胃”的食尚美食。应季的意式鱼籽蟹肉比萨,采用新西兰进口青口贝的西班牙海鲜饭,鲜榨梨汁甘甜滋润,意面系列全线升级,邀您体验不断突破的新滋味,更有M&M's万圣节豆人套装,“豆”趣万圣节。

秋天里的必胜客灯光柔和温暖,深尝一口餐厅现场炒制的经典意面,口感浓郁的经典酱汁,精选进口意大利细面,意大利进口特级初榨橄榄油,进口干酪等高品质食材,浓郁的经典口味加之“纯外籍大厨团”的创新打造,入口都是纯正的意大利口味,那刻仿佛感受到了意大利那些文艺复兴摇篮的城市的美丽与神秘。

传说15世纪,哥伦布航海时曾遭到一次飓风袭击,逃生到一个小岛上,当地渔民用海鲜和米饭做了锅大杂烩,救了饥寒交迫的哥伦布一命。后来哥伦布回到西班牙后,跟国王说起这件事,国王就命令宫廷御厨到小岛学做海鲜饭,以后王宫里就用海鲜饭招待最尊贵的客人。就这样,海鲜饭从渔民的餐桌搬到了国王的宴席上,从此,海鲜饭成了西班牙的“国饭”。本季必胜客新菜单首次推出西班牙海鲜饭,至此“西餐三大菜”已全部登陆必胜客餐厅。这次新推出的西班牙海鲜饭用的是新西兰进口青口贝,大虾,虾仁,鱿鱼须,蛤蜊肉等丰富的海鲜,配以鲜美的虾味浓汤烹任而成,海味浓郁,口感鲜香。

寒露又霜降,秋意也愈发浓郁,秋天雨水少,空气干燥,人们往往容易“秋燥”。防秋燥,最佳的食物莫过于梨。本季新菜单的饮品中既有现点鲜榨的梨汁,也有香气馥郁、风味清新的桂香雪梨金桔茶。甘甜滋润,化解秋燥,非它们莫属。

不过正所谓秋风起,蟹脚痒。鲜美丰腴的蟹肉是秋季不容错过的美味。本季新菜单中的“意式鱼籽蟹肉比萨”,将鲜美柔嫩的蟹肉与鲜香培根搭配,缀上晶莹剔透的金黄色鱼籽,配合Q弹大虾等多种美味海鲜及菠萝、蘑菇、青椒,再辅以意式风情海鲜风味酱和香浓莫扎里芝士,“海味”十足。(吴雅菁)

重阳节海南景区 优惠多

蜈支洲岛:重阳节当日,凡登蜈支洲岛的游客年满60周岁,可凭本人身份证享受门票143元/位的优惠价,同时可免费获赠一瓶矿泉水,并享受优先上下岛的服务。年满60周岁(凭有效身份证件)以上的老人可在蜈支洲岛妈祖庙天后茶语获赠一杯菊花茶,所有当日进妈祖庙拜谒的游客将获赠祈福红绳手链一条。

三亚大小洞天:景区重阳节当天举办“登顶大会”。报名参加活动,既可以体验到大小洞天的海山奇景,体验传统的道家文化,还可以享受到各种优惠,还有各种精致的奖品可以拿。重阳节当天,年满60岁的老人可以免费入园,陪同的亲属两人以内都可以享受半价的门票优惠。而参加景区当天活动的游客不分年龄,不限数量都可以享受98元的门票加福来自助餐的套餐优惠。

南山:10月17日,在2015南山长寿文化节开幕前,南山景区组织工作小组开展“敬老关老”重阳节慰问活动,向景区周边三个自然村长寿老人送上节日的美好祝愿。

呀诺达:重阳节60—69岁老人凭本人有效身份证件可享受呀诺达门票只需游览车票40元/人优惠,70岁以上老人凭本人有效身份证件可享受0元免票入园优惠。为了方便游客畅享热带雨林,景区宝膳堂养生药膳在重阳节期间还特别推出了五菜一汤加果盘主食99元/2人养生套餐、八菜一汤加果盘主食299元/5人养生套餐供游客选择,另有免费赠送三份雨林特色九九重阳野菜糕,让广大游客不仅玩得开心,还可以享受美味、滋补身体。

猴岛:凡60周岁以上的老年人持老年证或身份证(含外地)享受100元/人【含景区门票、往返交通费(索道或车船)、高铁免费大巴、价格调节基金】优惠,随行海南居民持海南身份证、在校师生持学生证或教师证亦可享受以上优惠价格入园。1.2米以下儿童、70周岁以上老年人(含外地)身份证享受全免票【含景区门票、往返交通费(索道或车船)、高铁免费大巴、价格调节基金】优惠。(仅限自助游客)

亚龙湾热带天堂森林公园:本地居民及企事业单位员工115元/人,70周岁以上老人免门票。(省旅游景区协会提供)



东坡肉



黎家竹筒饭

西线 第三站 儋州

儋州东坡肘子、东坡肉

东坡绵蹄是北宋大文学家苏东坡在儋州期间自创的一道美食。苏东坡一生不光留下无数佳作,对美食也颇有研究,其中最广为人知的便是“东坡肉”、“东坡肘子”、“东坡饼”等。

苏东坡被贬儋州时,已时年62岁,啃猪肉感觉困难,就把猪腿肉煮熟后泡水至软再加配料,文火慢炖,味香,口感绵软而无油腻感,相当可口。后来,东坡绵蹄成为了当地一道名菜。

除了东坡肉、东坡肘子等儋州招牌菜,在儋州,每一个地方都有它的特色美食,洛基粽子、王五狗肉、光村沙虫、松涛鲳鱼……美食太多,数都数不过来了。

●●小贴士:东坡肘子要吃,千年古盐田也要看。洋浦开发区的新英湾区是一个天然避风的海湾,在这个海湾里,有流传千余年的古盐田和晒盐技艺,被人们称为洋浦最早的“工业”,它就是洋浦千年古盐田。这片古盐田有750亩,距今已有1200多年历史。盐工们就地取材,将海边大片的天然火山岩石削去一半,凿成无数浅浅石槽,像一方方砚台比肩而立,总数达6800多槽,蔚为壮观。

除了传统的黎家竹筒饭,昌江因背山面海,物产资源非常丰富,还生产各种海鲜和美味,最出名的特产还有:马烈羊、昌城乳猪、七叉狗肉、叉河淡水鲳、昌化海鲜、新港膏蟹。

●●小贴士:很多游客来昌江都是奔着棋子湾去的。棋子湾波平浪细黄沙漫漫,石头城响起伏怪石磊磊,好似千块秀石落海湾,万亩沙漠落海南。奇姿百态的天然石景如同鬼斧神工般遍布在“S”形海湾上,令人震撼。风蚀的海礁石斑沟条条,浪刷的鹅卵石光亮莹莹。



棋子湾