



海南处处美景花期正盛

阳春三月 帶她去看“花花世界”



■ 本报记者 蔡倩

景区中观花 千亩鲜花盛宴

一片花的海洋，红黄白绿蓝铺满了整个世界，目光所能及的，都是花，任何一个角落，都铺满了这些生灵。三亚凤凰花海总能让人在刹那间被感动，只想停下来，扑进蓝天草原的怀抱，吻一吻美丽的格桑。

2016年三亚凤凰花海第三届花海节，在2月8日如期开园。为了回馈广大市民和游客，今年园区也实行了免费入园的政策，整个三亚凤凰花海的种植面积有2600亩，今年种植的花卉品种主要以百日草、千日红、美人蕉、鸡冠花、油菜、格桑花这6种花为主。据介绍，园区的设计灵感来源于荷兰画家彼埃·蒙德里安的作品《红、蓝、黄构图》。

三月里，三亚凤凰花海中所有花卉将达到盛花期。凤凰海园区景色随风摇曳的粉红色波斯菊、紫色浪漫的薰衣草、象征丰收的金色萱草、带来吉祥如意的万寿菊以及寓意不朽恋情的千日紫，更有源自地中海和热带岛屿的芳香植物为游客带来全新的芳香体验。

在赏花的同时，还可以在花田间品鉴沁人心脾的花草茶、体验亲自动手制作的精油手工皂、拍摄浪漫的婚纱照片、欣赏独特的凤凰园艺花雕等，感受大自然的无限乐趣。

阳春三月的海南处处繁花美景，花期正盛。今年海南的春天注定是一个“花春”，老牌的三亚凤凰花海锦上添花，各市县新建的花海花园也纷纷崭露头角。

踏春三月里，觅得百花归，趁着“三八”妇女节，约上三五亲友、或与爱人一同走出去亲近自然、踏青赏花去吧。从北到南，一路欢歌，海南这些花儿，不容错过。



美丽花海。本报记者 张杰 摄

田园中赏花 小资清新之选

山上绿树成荫，苍翠欲滴，山下花海成片，繁花似锦。繁花似海，在万宁已经不是一个比喻词，千亩永范花海喧嚣的花儿会让游客们有此深刻体会。

永范花海得名于永范村，位于著名的东山岭脚下。这里的花种于原来的农田上，面积达上千亩，蔚为壮观。花有三角梅、菊花、荷花等上百种，微风吹来，绿色的枝叶动如海波，紫色、黄色、粉红的花儿十分艳丽地随风摇曳，花香遥送，沁人心脾。游人可在2公里长的木栈道上近距离观赏，也可在山体的木屋上纵览，更可在咖啡驿站点上一杯咖啡，慢慢品味。

田园中赏花，如今已经成为了一件时髦事儿，琼海龙寿洋花海同样花开正

游客畅游花海。 本报记者 张杰 摄

自在中赏花 邂逅一片春意

“十丈珊瑚是木棉，花开红比朝霞鲜。”阳春三月，是昌江木棉花开得最旺的时候。随着木棉花开，一幅美丽的画卷也将在昌化江畔徐徐展开。

昌江的木棉花主要生长在石碌、十月田、叉河、七叉和王下等乡镇，特别是七叉木棉，在公路两旁、房前屋后、河岸溪边、荒坡野岭、高山平地、田间地里都可以看到木棉花，形成了“群山+梯田+木棉+村庄”的木棉美景。人们将昌江木棉景观归纳为梯田木棉、昌化江畔木棉、火车铁路木棉三类景观。

在七叉镇大章村一带的木棉花最集

艳。“在离城市这么近的地方，有这么漂亮的一片花海，真是太难得了！”2月28日上午，正带着女友在花海赏花的吴正龙说。琼海龙寿洋国家农业公园位于嘉积城区附近，从嘉积城区出发，车程仅有五六公里。而公园内的花海，刚好处于这片占地万亩的国家农业公园的中间，看尽农业公园的绿意美景，突然发现一片花海，那种美上加美的好心情，简直无法用语言来形容。

“除了赏花，这里还可以采摘草莓，让人摘个够吃个饱！”游客林海容告诉记者，红红的草莓成了孩子的最爱，而花海旁木质风格的休闲驿站充满田野特色，更是让她惊喜不已。

中最具观赏价值。顺着霸王岭至王下乡路段数公里的路边，游客就能邂逅美丽的“梯田木棉”。远山如黛，近处的翠绿梯田层层叠叠，田边自然生长着无数株木棉树，树干挺拔，木棉花正热烈绽放，漫山遍野火红娇艳。万绿丛中，浮现着团团木棉红，而这绿树红花却又环抱着露出白色屋顶的小村庄，宛若仙境。四方游人齐聚于此，皆因被美丽的木棉花所深深吸引。

而在七叉镇的七叉村，还有藏在田地之中的七叉温泉，泉眼多达七处。七叉温泉水中含有硫磺物质，水温为30-40℃，适宜泡脚。

海南三月赏花攻略

三亚 凤凰花海



位于三亚海棠区高速公路林旺出口的凤凰花海特别适合自驾出行，由三亚火车站上绕城高速，由林旺出口下高速约1公里抵达凤凰花海停车场仅需半小时，在此换乘景区的电瓶车入园赏花；搭乘出租车，依据市区出发点不同，120元-150元不等。对于无车者，从市区出发的游客可乘坐33、34、35路等公交车在凤凰花海车站下车。

琼海 龙寿洋花海



龙寿洋国家农业公园离琼海嘉积城区仅五六公里，离博鳌镇10多公里。交通方面，除了自驾之外，也可搭乘城乡公交车前往博鳌和嘉积两地。抵达龙寿洋国家农业公园后，可在大门口租借自行车骑行，根据公园内的指示牌，可选择自己的出行路线。

万宁 永范花海



永范花海位于著名的东山岭脚下。这里的花种于原来的农田上，面积达上千亩，蔚为壮观。花有三角梅、菊花、荷花等上百种，微风吹来，绿色的枝叶动如海波，紫色、黄色、粉红的花儿十分艳丽地随风摇曳，花香遥送，沁人心脾。游人可在2公里长的木栈道上近距离观赏，也可在山体的木屋上纵览，更可在咖啡驿站点上一杯咖啡，慢慢品味。

昌江 木棉观景台



昌江木棉花观赏点均位于七叉镇区域内，行程路线均往霸王岭方向。七叉镇有四个木棉观景台：宝山木棉观景台、昌化江畔木棉景观、白石岭木棉观景台和燕窝岭木棉观景平台。其他木棉观赏点有：排岸田园木棉景观带、南雅水库木棉景观、天和芒果园观景台、宝山艺术名家木棉园、大村田园木棉景观、大章水库木棉景观。

赏花小贴士

1. 赏花一定要远离花毒。常见的杜鹃花、含羞草、夹竹桃、一品红、马蹄莲等，均含有有毒物质。
2. 注意蜂虫的叮咬。赏花时尽量不要去碰蜜蜂，更不要去招惹马蜂。女孩子最好不要喷香水，还要注意不携带甜食和含糖饮料。

《有一种日子在琼中》连载⑧

■ 小米飞猫

行驶在琼中的道路上，只要稍稍留意，总能在不同的路段、村口看到一块写着“党员驿站”的红色牌子，而但凡有这个牌子的地方就会有个院子，走进这些院子，会看见风格几乎一致的嵌着党徽的房子、乡村大舞台、小卖店、户外桌椅和简单的健身器械。据说，在琼中境内，有近百家这样的以“党员”命名的驿站，分布在不同的乡镇、村庄或路旁。

如此多的党员驿站，高密度地在琼中全境分布，高频率地出现在人们的视线中，使得这个驿站具有了最强大的品牌效应，甚至，成了琼中最具标识意义的建筑。

琼中的党员驿站，是乡村干部办公和村民办事的地方。农闲时，村民们会在这里的阅读室读书看报。它既是办公区，又是文娱活动区。每一个党员驿站都有一个乡村大舞台，村民们可以在这里举办各种文娱活动。夏日的夜晚，这里汇集着快乐的人们，乡村大舞台上总有自发、即兴的表演。能歌善舞的黎族苗族人民并不仅限于三月三才展歌喉与舞姿，在那些丰收的季节，嫁娶与祝寿的喜日，党员驿站便成了他们载歌载舞，尽情欢乐的场所。

琼中最著名的百家超市的零售部已经陆续挺进各乡镇的党员驿站，村民们无需进城，就能购买到较为丰富的生活必需品。当然，位于营根镇上



份危险。但来到琼中境内，就可以把车开进党员驿站，从容地休息，或者寻求旅游咨询帮助，购买旅途所需的物品，在健身器械处做舒展运动，煮一壶滚烫的开水，泡一杯香茶，在小桌子前来一场应景的野餐，然后继续上路。这贴心的驿站自然会带给游人回家的温暖。

如我所喜爱的大平村驿站一样，琼中的党员驿站也是我在这个海岛上从未见过的，它独属琼中，点滴的细节，都在传递着细腻的温暖。可是这样的驿

站为什么要用“党员”二字来命名呢？某天，我向它的创意者请教，他只是淡淡地说：“我们只想告诉琼中的百姓和拜访琼中的人们，党员不止是一个信仰的标志和身份，它真实的内涵是务实、踏实的态度和一马当先的付出，是真正的关怀与服务，这样的理念，我们用近百家党员驿站来践行。就是这么简单。”

其实这并不简单。

党员驿站，无疑是琼中的魅力之一，也是一个值得复制的品牌。



- ▲ 琼中完善旅游咨询服务体系
- ▲ 琼中有近百家党员驿站

最是海南牛腩香

■ 本报记者 罗霞 实习生 宋洁

海南生态环境绝佳，看草蓝天不仅令人心旷神怡，还孕育出丰富且优质的各类物产，牛肉便是其中一种。在海南街头，牛腩饭、牛杂汤等令人垂涎欲滴，成为海南味道的一大明星。

在海南文昌锦山、定安仙沟、澄迈金江等地，牛肉颇负盛名。肉味鲜美、香甜可口的锦山牛肉干，远销海内外。以澄迈小黄牛、定安仙沟小黄牛肉等为主打菜品的餐饮店分布在海南多地，而以牛腩等为主打菜品的餐饮店更是广布街头巷尾。

海南牛腩饭和海南鸡饭一样，在每一个海南人的心目中都是最难忘的家乡的味道。牛腩饭的名声虽然不比海南鸡饭的名声大，但它是出现在海南最早的套餐之一。在海口，牛腩饭店分布广泛，新华南、博爱路等老街上集中着不少牛腩饭店。这些店的门面一般都很小，但即便如此也挡不住牛腩饭食客的热情，生意火爆。牛腩即牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，是带有筋、肉、油花的肉块。与其他地方的牛腩饭不同，海南牛腩饭有自己的特色：清淡、鲜甜、简单、朴素。吃上一口切好的牛腩肉，没有想象中的肥腻和异味，肉质柔软，味道清香。

在牛腩饭店中坐下后，老板会先从锅内钩出一条牛腩，放在砧板上，用刀将牛腩切成均匀有形的牛腩条，然后放在浅口碗里，拿到大锅前浇上一瓢汤，一碗极香、极好吃的牛腩就做好了。再加上一点咸菜，或竹笋，或芋头梗，或豆芽，以及一碗饭，一碗清汤，一份让人垂涎的牛腩套餐就呈现在食客面前。

说起牛腩套餐的味道，还得说说制作方法。海南牛腩饭店中牛腩的制作经过了很多工序，采用最上等的牛腩肉，加入适当的配料和中草药。品尝牛腩时，入口没有一丝异味，满口都是牛肉的清香，每块牛腩中牛肉的部分软硬度刚刚好，而腩的部分则入口即化，美味至极。

海南地方菜里很多辅材都离不开咸菜，吃牛腩饭也一样，吃牛腩时佐点小咸菜，非常开胃。传统的牛腩饭店是没有新鲜蔬菜的，后来的“新派”牛腩店才出现了用卤汁烫菜这做法，比如卤汁烫生菜、烫空心菜等。

牛腩套餐清汤部分也经过了精心烹饪，汤水清激，上面浮着一层薄薄的油星子，上桌前可以加葱花，也可以不加，虽然汤里没加任何味精，但是喝起来却非常鲜。制作那碗白米饭也不简单，首先必须挑选海南产的隔年陈米，所有选出的米在煮之前都必须用油炒过，当白米饭端上来时，粒粒分开，且每一粒都透着牛腩的清香，吃起来略有咸味，但味道极淡。这样的饭、汤跟牛腩放在一起，简直是绝配。

在海南一些牛腩饭店里，店家往往打出组合拳，除牛腩外，牛肚、牛肠等牛杂也得到充分利用，且味道甚好。牛之杂有牛肚、牛腩、牛肠、牛脾、牛横利和牛肺等，每样都用八角、陈皮、干草、老姜等炖制，汤汁特醇香浓郁。

位于定安县城的卜肚基牛腩店，是一家已经经营16年的餐饮店，店面不起眼，做出的砂锅牛腩却非常美味。店里的砂锅牛腩更应该称为砂锅牛杂，到店的食客说“上一斤”，店家会立马呈上一锅含有牛腩、牛肚、牛肠、牛肺等的牛杂汤来，放在打边炉上煮。

据店家介绍，砂锅牛腩这道菜注重食材的品质和新鲜度，所使用的牛腩、牛肚等产自定安仙沟，定安仙沟农家放养的小黄牛，鲜嫩可口，香滑劲道。店家每天早上6点左右开始卤制牛腩等，当天的牛腩当天卖。

俗话说，高手在民间。想品尝更香的牛腩，不妨走街串巷吧。

牛腩饭 制作

- 主料：**牛腩、胡萝卜、番茄
辅料：油、蚝油、生抽、老抽、料酒、生姜、小葱、米饭、八角、苹果
- 步骤：**
1. 牛腩切成块状用清水泡清血水后洗净捞起，胡萝卜和番茄洗净
 2. 准备生姜、小葱，八角和苹果
 3. 胡萝卜去皮洗净切滚刀块，番茄切片备用
 4. 把牛腩冷水下锅焯水后捞起
 5. 碗中加入生抽，老抽和蚝油拌匀
 6. 锅内倒入油把胡萝卜和番茄煸炒出香味后盛出
 7. 再把牛腩倒入煸炒出味后倒入料酒
 8. 加入调好的料汁
 9. 再把葱姜、八角、苹果全部倒入
 10. 加入开水，再倒入高压锅内
 11. 把胡萝卜和番茄倒入
 12. 通电后压30分钟
 13. 排气后打开，收汁后出锅