



# 海南处处美景花期正盛

## 阳春三月 带她去看“花花世界”



游客畅游花海。本报记者 张杰 摄

■ 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、油葵、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。凤凰花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。



美丽花海。本报记者 张杰 摄

## 《有一种日子在琼中》连载⑧

### 党员驿站

■ 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限于三月三才放歌喉与舞姿，在那些丰收的季节，娶妻与祝寿的喜日，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

### 党员驿站

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情。可是这样的驿 站为什么用“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

◆ 琼中有近百家党员驿站



◆

### 海南好味道



### 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，碧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，牛腩便是其中一种。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。肉脆味美，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、博爱路等大街上集中了不少牛腩饭店。这些店的店面一般都很小，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，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，老板会先从锅内掏出一条牛腩，放在砧板上，用刀将牛腩剁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。再加上一碗咸菜，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程度刚刚好，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，汤水清澈，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，吃起来略有点咸味，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、牛膀、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，是一家已经营16年的餐饮店，店面不起眼，做出的砂锅牛腩却非常味美。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、牛脾等的牛杂汤来，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、草果

- 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
- 准备生姜、小葱、八角和草果
- 胡萝卜去皮洗净切滚刀块，番茄切片备用
- 把牛腩冷水下锅焯水后捞起
- 碗中加入生抽、老抽和蚝油拌匀
- 锅内倒入油把胡萝卜和番茄煸炒出香味后盛出
- 再把牛腩倒入煸炒出味后倒入料酒
- 加入调好的料汁
- 再把葱姜、八角、草果全部倒入
- 加入开水，再倒入高压锅内
- 把胡萝卜和番茄倒入
- 通电后压30分钟
- 排气后打开，收汁后出锅