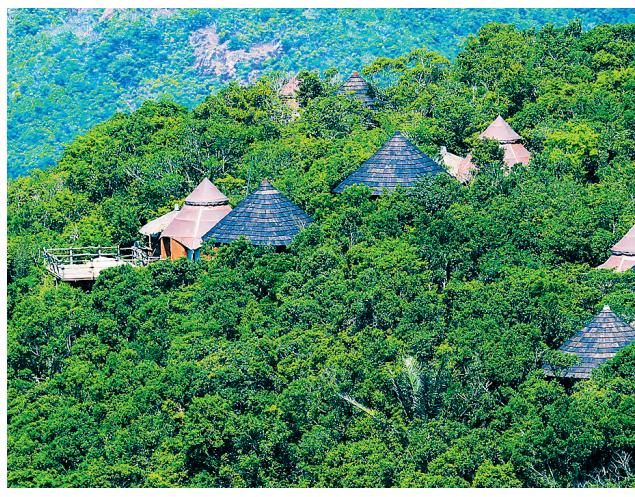




随着春天的到来，海南森林旅游迎来了“开门红”。统计数据显示，1-2月全省森林旅游总收入达8100万元，接待国内外游客共有80万人次，绿色健康的森林体验受到岛内外游客热情追捧。



森呼吸 醉生态

海南绿色旅游产品日渐丰富。本报记者 张茂 摄

■ 本报记者 周晓梦 通讯员 王世辉

形态各异的古老树种遮天蔽日，飞流而下的山泉瀑布清澈冰凉，几声难寻踪迹的鸟鸣声传入耳双，透出神秘而深邃的气息……海南森林生态旅游日渐成为人们出行游玩的“新宠”，到森林里既可以呼吸新鲜的空气，感受自然的洗礼，还可以学习到生态的奥秘。

沉浸茂林 森林旅游受欢迎

“进到林子里后太舒服了，有古树有瀑布，我们刚才还看到了木化石。”在万宁兴隆侨乡国家森林公园，来自北京的游客田先生带着一家人一边登山，一边分享自己路上看到的景色。

海南日报《旅游周刊》记者在该森林公园内看到，停车场上的车辆以自驾车为主，多为外省车牌号。“我们这的游客主要是骑行爱好者，候鸟老人和自由行的游客，到周末和节假日停车场的车会更多。”万宁兴隆侨乡国家森林公园有关负责人蔡德光说。

随着春天的到来，海南森林旅游迎来了“开门红”。据了解，1-2月全省森林旅游总收入达8100万元，接待国内外游客共有80万人次，绿色健康的森林体验受到岛内外游客热情追捧。

在霸王岭国家森林公园看到，有不少游客专程选择到昌江一线游玩，既能观赏盛开的木棉花，又可以到霸王岭登高望远，感受山林之美，游客中既有携老带幼的，也有情侣出行的，还有背包独自游玩的，一路上不时可以听见嬉戏打闹的欢声笑语。

绿色魅力 森林确实醉游人

“漫步千径幽，举首万绿丛。只醉逍遥日，忘却世间忧。”走在霸王岭的栈道上，游客全康磊即兴吟出了一首诗，他笑称自己身处这醉人的景色之中，止不住文思泉涌，心情甚好。

空气好，虫鸟鸣，清风习习，林涛阵阵，森林确实“醉”人。据海南尖峰岭森林生态系统野外科学观测研究站提供的数据显示，热带雨林内比林外空旷地

平均温度低2-5摄氏度，空气湿度增加3-5个百分点；雨林内的平均空气负氧离子可达到每立方厘米3000个以上。走进森林，就会为厚积的原始气息痴迷，被超量的负氧离子“醉”倒。

“现在游客的需求方式发生了变化，与早期单纯看奇山异水、追求视觉感受的观光旅游相比，游客们更加青睐好山好水、注重身心健康感受，愿意为良好的生态环境‘付费买单’。”省社科联副主席陈耀说。

以原生态、绿色为主打品牌的森林生态游越来越具有吸引力，那海南森林生态旅游资源的“美”都在何处呢？

海南日报《旅游周刊》记者从省林业厅了解到，目前全省森林公园总面积超过250万亩，共有9大国家级森林公园。“我省的9大国家森林公园各有特色，既有原始热带雨林的景观，也有叠加温泉和森林的双重景观；既有红树林湿地的景观，也有低海拔热带原始雨林的景观。”省野生动植物保护管理局有关负责人说。

海南9大国家森林公园



乐东尖峰岭天池风光。本报记者 李幸璜 摄

《有一种日子在琼中》连载⑨

公路电影中关于美食的那一帧

■ 小米飞猫

在琼中，我总会发现一些传说之外的美味。久而久之，我便能如数家珍般道出许多的餐馆及其所在的位置，但这些餐馆无一例外都有着料理鸡的高超厨艺。我常想，如若琼中没有给我那么多源自鸡的舌尖欢愉，我是否还会如此流连忘返？

琼中的鸡是栖息在树上的，漫山遍野奔跑的，甚至是会飞的。这一品种特性和生长状态直接在肉质和口感上体现出紧实、鲜美、极具咀嚼乐趣的迷人滋味。由于琼中的农场很多，曾有过许多广东知青来到此地，他们带来地道的粤菜厨艺，结合了当地的食材及料理风格，独创出许多具有琼中特色的美味佳肴。仅仅是鸡的料理方法就很多，电饭煲鸡、煎鸡、烤鸡、小炒鸡、椰子鸡、水鱼鸡等等数不胜数，每一款都对我的口味。

在琼中，我除了常拜访有美味电饭煲鸡的海岛饭店之外，海榆中线126公里处的大边河畔那家名叫“新大边河乡村风味店”的餐厅也是我喜爱的。据说这也是一家经营了近20年的店，一直专心呈现一道主打菜肴——大边河煎鸡。这也是一只非常霸气的鸡，当地很多人都是十多年的老人，用舌尖去见证着小店的成长与每一份进步，并且皆大欢喜。

小店建在大边河桥头旁的一个农家院子里，有怒放的三角梅，打盹的狗狗，有酸杨桃树和硕果累累的无花果树，后院的菜地里种着辣椒和青瓜，很田园的韵味。

院子里的大树下可以摆放餐桌，小



藏在小店中的美食。

瓦房的包厢里都有空调，再炎热的夏季，这里都有最恰当的凉意，能成就从容的用餐乐趣。我喜欢那些圆形的石桌，桌面上有用漂亮的瓦片拼出的黎苗小伙和姑娘的图案，就是那么不经意地向人们传递着这个海岛最早的原住民对自己族群文化的自豪与坚持。

这家馆子还有一道排行第二的主题曲——噶廖堆煲。我姑且用这几个字写食材的名字，因为，这种食材的名字是用海南话来表达的，谐音吧。噶廖堆是一种生长在河水里的鱼，有点像大号的泥鳅，一样细长的身子，一样的机敏灵活，一样具有超强的生命力。

海南话里有一句俚语，说的是“吃鱼

要吃噶廖堆，娶妻要娶大屁股”，这种表述是不够雅致，但大体上就是用最接地气的方式赞美这种鱼超强的生命力与能生养的女人之间的联系罢了，好生动，有蛊惑力的对吧？在这个馆子里，噶廖堆不是随时都能吃到的，且价格不便宜哦。有人在溪流中捕捞，有时一天只能捕到两三斤，便早早地被各种吃货抢走，可见它受欢迎的程度。

店家料理这鱼的方法很独特，选一砂锅盛装上桌，是红烧的出品。鱼被切段，微微过油，再与煎至焦黄的五花肉、萝卜干、香葱一起汇合烹制，烧成一锅鱼肉紧致弹口，汁浓肉鲜，萝卜干脆爽的下饭盛品，这无疑是米饭杀手。

这家小店，菜品蛮多，厨艺稳定，都很可口。鸡杂百花菜汤有一丝深远的微苦滋味，是排毒下火养颜的圣品。捞叶煎蛋交织着农家鸡蛋和捞叶的独特清香。清蒸水库鱼是绚烂的，它更像红烧的料理呈现。琼中的水质一流，所以淡水鱼不仅没有土腥味，且多了恰当的细嫩与鲜甜。店家用肉沫为芡，浇出火候拿捏恰当很诱惑食欲的出品，酱香滋味在舌尖蔓延，很美味。

每回到这里，我都期待能吃到它家的竹笋。琼中山野里唾手可得的竹笋，店家用麻辣的方式呈现。无论是刺笋、雷公笋或其他的笋类，都异常鲜嫩，被农家院内的辣椒不折不扣地侵略过，就有了多元的口感特质，兼容了南北方不同人群的口味需求。重要的是，它赋予了琼中的山野食材最具突破性的魅力。这道菜，被所有人盛赞。

香煎五花肉和牛肉干也是值得点赞

的。我曾见过一个吃货在第一口咀嚼的动作后，眼球突出，拼命点头的样子，我想，有没有必要那么夸张。

香炸石岐鱼也是店中的极品。有文字称其为“会冲浪的鱼”，据说它们会像大马哈鱼一样喜欢逆流而上，于是就被入煎了。也许顺流才是一种安全的状态，这是一种领悟。我知道我有时矫情。

石岐鱼是黎族人做“鱼茶”常选的原料。鱼茶，就是用去骨的新鲜石岐鱼与洗净米一起装进一个封闭的容器，待一段时间发酵而熟，变成微酸的食物，便是招待至爱亲朋的佳品。我的表述不尽完整，但基本属实。然后，除了用于做“鱼茶”的原料，肉质鲜嫩的石岐鱼被香煎之后，也是超级美味的酒伴侣。

值得一提的是，大边河农家乐小餐馆里潜藏着一位美丽的女老板。我原以为，在大山之地，均是皮肤黝黑，质朴而少语的女子和男儿，殊不知，大边河畔的店家竟然是一位皮肤白皙，笑容娇媚，并说得一口标准普通话，有着佟掌柜一般玲珑魅力的黎家女子。她从父亲手里接过这家餐厅，不辞辛劳，勤勉经营，却没有令她变成黄脸婆，这真的要感谢琼中养人的好山好水。

在很久以前，我曾经无数次途经琼中，却没有为它停留。直到有一天，有一个契机，有不得不停留的原因，它薄纱轻泻，娇颜乍现，让我看见那些若隐若现的含蓄的毫不张扬的美，在山林间、溪流间、乡道上、院落里，以及餐桌上。于是，我以为，这里可以是让心灵憩息的地方，能给予我足够的静谧时光和最绵长的好梦，还有盛放在舌尖上的艳丽舞姿。



散落海南乡间的南洋风情民居。
本报记者 张茂 特约记者 蒙钟德 摄

编者按：在旅游领域推进“一带一路”建设，大力发展丝路特色旅游，继2015中国推出“中国丝绸之路旅游年”，2016中国旅游主题年继续以“丝绸之路旅游”为宣传主题。这是中国旅游业贯彻“丝绸之路经济带”和“21世纪海上丝绸之路”战略部署，进一步对外开放的重要举措。而海南是南海丝路极为重要的必经地、中转站，唐宋开始也是始发站之一。在海南省及其管辖的南海区域，都发现大量有关海上丝绸之路的史迹。

从2015年开始，海南深入挖掘丝路文化和历史，并将其按照不同的主题线路推出数条南海丝路主题旅游线路，让普通游客能够通过《更路簿》、海捞瓷、沉船以及走访港口、骑楼建筑等更为多样和具体的触摸感受南海丝路的辉煌历史。海南日报《旅游周刊》从本期开始，将陆续为大家推出极富特色的南海丝路主题旅游线路。

南海网
南海丝路海南南洋文化之旅

【三亚】
寻访穆斯林古墓群，畅想海上丝路，遥叹昔日辉煌

私家体验：徒步+考古
当地美食：文昌鸡、嘉积鸭、海南粉、海南鸡饭、和乐蟹、东山羊、藤桥排骨、回民鱼汤等

【万宁】
到小北港，看峭壁垂海，赏千年沉船；登东山岭，听鉴真和尚、泰国法师典故，祈愿潮音寺
私家体验：徒步+露营+海钓+潜水+攀岩+探险

当地美食：和乐蟹、东山羊、兴隆小吃

【海口、文昌】
行走老街，触摸南洋建筑，品味南洋风情

私家体验：观赏南洋特色建筑，听老人讲述海南与南洋文化的那些事儿

当地美食：海南老爸茶、海南文昌鸡

【琼海】
漫步潭门，亲近渔民生活，感受海洋文化；探访蔡家老宅，感受海南侨乡“第一宅”蔡氏家族的前世今生；

游走中原小镇，在南洋藤萝雨树的簇拥下感受多彩中原南洋建筑

私家体验：寻海捞瓷+访老船长+赏更路簿；品海南歌碧欧+看南洋老照片

当地美食：潭门爱国海鲜、博鳌海鸭湖农家菜

图表：石梁均



热情的店主