

行游

闻香、识香、品香——

海岛香之旅

■ 本报记者 赵洵

热带充足的阳光和水分,加上海洋的滋润,造就了海南岛特殊的地理环境。大自然赋予海南太多好东西,在常年翠绿的茂盛植被中,隐藏着许多香料,使海南成为独具优势的香料大宝库。《旅游周刊》记者带您来一场海岛的香料之旅吧!

能吃的 享受香醇美味

**香料代表:**咖啡、可可、胡椒

咖啡适宜生长的地区在北纬25度到南纬30度,海南岛就恰好处于这个地带的黄金地点上,造就出液而不苦,香而不烈的海南咖啡。这就不得不提到万宁兴隆。

上世纪五十年代初,首批归国华侨来到太阳河畔的兴隆墟,带回了喝咖啡的传统和制作、冲泡咖啡的手艺,生产出后来声名远扬的兴隆咖啡。在这个仅有3万多常住人口的小镇,密布着100多家大大小小的咖啡店,人均咖啡消费超过200杯,许多人的早晨就在这街头巷尾飘浮的暗香中醒来。

在兴隆隆苑咖啡庄园,还可以亲自体验一把咖啡制作。打磨、过滤、搅拌……经过一系列制作过程,咖啡逸出的醇厚香气令人沉醉回味。不远处,牛皮纸袋包装的咖啡豆、现磨咖啡粉和挂耳式滤泡咖啡被客人们买走,带去独特的海南味道。

能用的 品味浪漫优雅

**香料代表:**香草兰、依兰香

在草木葱茏、鸟语花香的兴隆热带植物园,生长着这样一种兰——地下根吸收营养,气生根吸收空气中的水分,叶片成舌状,紫蓝色的花朵格外清新。”在海南,香草兰的花期是3-5月。”热带植物园的专家介绍说,香草兰是最古老的兰科植物,原产自墨西哥,令人惊讶的是在整个兰科植物中只有香草兰能结出可食用的果实。

经人工授粉成功后结荚到成熟采摘,再到杀青、发酵、干燥、陈化直至生香,香草兰已经发生了质的飞跃,不仅表现在巧克力色的外表,更拥有250多种芳香成分,香气独特,留香持久。经科学

能把玩的

**香料代表:**沉香

宇宙万物,天地之间,孕育着无数生命。但只有经过雷击、虫蛀、风摧等自然因素,或刀砍、锯断、钻洞等人为因素影响的白木香树,才把树身中最好的树脂精华释出,凝结成块,保护伤口,经过岁月的洗礼,成为沉香。

关于海南沉香,宋人曾有这样的评价:“占城不若真腊,真腊不若海南黎峒。黎峒又以万安黎母山东峒者,冠绝天下,谓之海南沉,一片万钱。”占城,指今天的越南南部,真腊指柬埔寨。黎峒,指的是海南的万安(即万宁)、琼中、五指山一带。

两年前,爱香之人林世杰以女儿之名,在兴隆旅游区为沉香盖起了一座宫殿——岑香坊,这也是海南首家沉香文化博物馆。岑香坊里,梵音轻散,清茶润喉,馨香缭绕,仿佛到了一个美妙的香世界,来自海南各地的沉香在此陈列。

除了展示海南沉香,林世杰还生产制作各种沉香制品。他深入海南山林,苦寻野生沉香,通过燃烧,准确鉴定沉香品质,再以手工切块,保证沉香的天然品质,经过手工勾丝、剪香、碾磨、筛粉等系列工艺,最后用尺将香粉推平,制成手工线香。除此之外,岑香坊还有许多品香用具。不少香客正是在这里爱上沉香,读懂沉香……



兴隆热带植物园里生长的可可。  
本报记者 王凯 摄



槟榔林下套种的香兰豆。  
本报记者 苏晓杰 摄

海岛香之旅  
TIPS

万宁兴隆

万宁兴隆距离海口有2个小时左右车程,在兴隆,人们可以探访旅游区内的琴香坊沉香博物馆,还可以到兴隆热带植物园、兴隆热带药用植物园、热带花园等各大植物园观赏香料植物,品尝香料植物制作成的饮料和点心。

儋州

儋州距离海口约3个小时车程,位于儋州那大镇宝岛新村的海南热带植物园也是人们认识香料植物的一个好去处。这里设有热带香料植物区,人们可以了解到“花中之王”依兰香、“食品香料之王”香兰草、“三大骨香”之一的吐鲁香以及丁香、肉桂、香茅草等著名的香料植物。

美食

品鲜大路小黄牛——  
第一次感觉自己不会吃牛肉了!

■ 赵 洵

作为一名新疆人,对于海南的牛羊肉曾一度很不屑,总觉得吃起来没有那种豪迈爽快劲,直到去了琼海大路镇,从“不屑”到“被征服”的距离不过是一锅大路小黄牛。

来海南工作多年,大路牛作为琼海大路镇的知名特产听闻已久,但抱着固有的老观念从未涉口。一日,游至大路镇亭子坡村,牛大门、牛雕塑、还有牛庄!感觉不吃一顿牛肉真的是对不起此次旅行,同行几人坐定稻花香牛庄,一探究竟。

一上阵,老板娘问道需要怎个吃法,就先把我们问懵了!对于吃惯了烧、卤、烤做法的我们来说,大路牛肉的吃法更为多样,不同部位不同做法,油煎、干煸、火锅、清炒、酱爆……第一次感觉自己不会吃牛肉了!经老板娘指点,牛杂、牛骨入火锅、牛排油炸、牛肉干煸堪为必吃选项,于是统统点上。

等待上菜的时段里,不禁感叹了一下这个稻花香牛庄的名字起得很应景。牛庄全部都是由竹子搭建的凉亭式建筑,四面通透,无墙无窗无空调,四周皆被田洋包围,虽是盛夏,却也不觉得十分炎热。不一会,一股香气飘来,循着香气,来到牛庄旁边的厨房,虽是在乡村,可厨房的理念却是最先进的,开放式厨房,可现场观看,厨房里土洋结合,用电、用气、烧火灶台搭配使用,据说不同的用具烧出来的味道也不同,这估计也是秘诀之一。一排牛肉整齐的挂着,不同部位都归类摆放,大锅里熬着的骨汤阵阵飘香,师傅正在为牛肉切片准备下锅,看见我偷窥,很自豪的说:“看这牛肉新鲜吧,都是每天早上现杀的,有定量的,来迟了可就没有的吃喽。”

想必任何美味,新鲜的原材料都是第一要义。老板娘吹起大路牛来也不含糊,据说,因为大路镇拥有万亩田洋,土壤肥力好,大部分土地含有丰富的硒,气候暖和,山塘水库多,空气湿润,因此牧草丰富茂盛。当地农民把小黄牛放养在荒坡上,常年未圈养,任其自由自在,从而肉质更加结实,纤维细腻。纯天然,无污染的地表水,灿烂的阳光和天然的富硒绿草,想来这小黄牛的生长环境可谓幸福奢侈无比,和新疆的高山草甸有的一比了,顿时更加期待这牛肉的出品啦。

一锅浓汤端上来,接着一盘炸牛排,干煸牛肉依次登场,配着两道田边现摘的炒青菜,很是丰盛。上菜小妹支招,砂锅牛火锅在桌子上慢火炖一下更好吃,先尝一下炸牛排吧!于是亟不可待的上手抓了一个,趁着热一口咬下去,肉质结实、爽脆,有股甜甜的味道却也多吃不腻。一会一大盘炸牛排就光盘了。再来围攻干煸牛肉,同样鲜而不腻,询问了一下做法,却也简单,放大路花生油、葱、姜等材料在砂锅中持续翻炒2分钟即可食用,不需要太多调料和加工,炒时加入海南的山柚油,洒上芝麻和香菜,肉味自然而美。使人看上去食欲大增,顿生津液。

最后享用牛肉火锅,味道更是鲜美,肉质鲜甜,有嚼劲,少膻味。配上白萝卜和黄豆,一锅浓汤足足喝了三碗。追问秘方,话题还是回到原点,没有什么特别的用料,就是食材品质最重要,做法越保持食材的原味,会越好吃。立刻动了心,想问大厨买一些肉带回去试做一下,竟然被拒绝了。“好吃就再来吧,我们牛庄的肉不够现做的呢,不外卖。”大厨说的很霸气。

正值大路夏收时节,坐在牛庄,吃着一锅热腾腾的牛肉火锅,四周一片金黄淡绿交织,一面流汗一面吹风,突然有种风吹稻田现牛羊的情怀,还不忘舔一下已经啃光的牛排,原来在海南也能这样豪迈爽快而且花样繁多的吃牛肉……



牛火锅

攻略

美国《国家地理》发布2016夏季最佳旅行胜地,一起来看看吧——

2016年夏季最佳旅行胜地Top6

卡塞尔,德国

格林童话200周年纪念游,可以让小朋友置身童话中的场景,沿着童话之路,近距离感受格林兄弟的魅力。

卡塞尔,新格林世界博物馆的家乡,被称为德国童话之路的首都。为纪念《格林童话》面世二百周年,德国童话之路发起了一项为期两年的庆祝活动,本次活动开始于2016年6月,包括童话之路全线370英里、几十个在德国北部地区与格林兄弟的生活、工作和故事有关的主题。

莫雷阿岛,法属波利尼西亚

这里可以给小朋友一个感受海洋生物的绝佳环境。七月是开始在莫雷阿的海面上观鲸的季节,这个友好的岛屿以锯齿状的山峰、碧蓝的海水以及一种保护浅层、内潟湖的珊瑚而闻名。

除了在平静的水里浮潜和游泳,家长和孩子还可以徒步、骑马、拿一个ATV沙滩车或SSV车漂移在茂盛的内陆山区。

北海岸,新北市,台湾

这儿适合岩石爱好者。罕见的海岸石林(岩石尖塔),像海啸的月球表面一样,与大理式岩层创造了台湾北部沿海一个超凡脱俗的氛围。野柳地质公园并不是北海岸唯一的岩石明星。爬上石门石拱桥的阶梯,可以欣赏壮观的大海和海岸景色。



台湾野柳公园

斯莫尔群岛,苏格兰

想看看小农场耕作?只能在苏格兰斯莫尔群岛了。

在埃格岛12平方英里的土地上步行或骑车(游客的汽车均不准上岛),可以看到两个小农场耕作的乡镇Cuagach and Cleadale,在那里可以购买到当地种植和丰收的产品,如埃迪的埃格岛野风信子种子。可以度过一个或多个夜晚,去体验在生态中心休息的埃格岛生活,行程包括到邻近的小农场耕作和亲自动手实践,如园艺和养蜂等。

荷兰北海保护区,荷兰

对于大自然爱好者,夏季是在“丹麦-荷兰-德国瓦登海世界遗产”荷兰部分进行泥行走的黄金时段。

在北海沿岸的底部来一个mud-walking(泥行走)或wadlopen(滩涂跳跃)旅行。看隧道中的沙虫,听天空中的涉水鸟叫,捉水沟里的虾,目力所及大饱眼福。

班夫国家公园,加拿大

阿尔伯塔不仅有小朋友们大爱的恐龙公园,还有美景探索者钟情的灰熊缆车。大多数时候,当滑索或缆车箱穿过新鲜的山区空气时,可以在下面草地上看到野生灰熊和黑熊。

跳上班夫的路易斯湖观光索道或缆车,观赏加拿大落基山脉的高空景观,包括班夫国家公园、弓谷、班夫镇和路易斯湖的村庄等。

(途牛)