



三亚鹿回头是赏月胜地。本报记者 张杰 摄影



城里赏月，别有滋味。

特约记者 蒙钟德 摄

赏月攻略

- 1 海滩 湾、乐东龙沐湾、三亚海棠湾、万宁大花角、文昌景心角等
- 2 园等公园 五指山、霸王岭、东山岭等
- 3 园中望月地点：海口万绿园、白沙门公园、三亚凤凰岭公园
- 4 水中赏月地点：三亚珠江南温泉、三亚湾温泉区、七仙岭温泉等，浸身入水，温暖如春；仰天望月，城市周边农家乐

H 攻略

山水 诗情 人情—— 琼岛赏月风情万种

■ 本报记者 刘梦晓

“尘间狭路黯将暮，云间月色明如素”，又是一轮半月圆满之际，那高挂的明月悬在碧彻的苍穹里，刺破云间，丝丝缕缕的银光随之铺满大地。

海南宝岛有千变万化之姿态，同一个中秋月圆之夜，映照每处景色，都有不同收获。

▶ 听海登高 多是望月怀远

“春江潮水连海平，海上明月共潮生。滟滟随波千万里，何处春江无月明。”这首脍炙人口的《春江花月夜》集中体现了人生最动人的良辰美景。当明月从海面静静升起，洒落一片波光粼粼，海潮流动，听涛声滚滚，赏明月清辉。

海南岛四面环海，漫长的海岸线给了人们太多可以赏月的机会。找一处洁净的海滩，仰望星空，皓月当空不禁令人有穿越古

今之感怀：“暮云收尽溢清寒，银汉无声转玉盘。此生此夜不长好，明月明年何处看。”这是苏轼的望月伤怀；“满月飞明镜，归心折大刀”，这是诗圣杜甫的归乡心切。可要说到写中秋的月，传唱颇多的恐怕还是那一句诗仙李白的“举杯邀明月，对影成三人”。

有海又有山，在海南，登高望月，最能体会人生几何。让人把一切纷繁复杂都放下，那一刻，只

做自己。要说登高，不必太高，也能望尽长空明月。在文笔峰，爬上山顶毫不费力，夜色中，盈盈明月轻轻爬上树梢，爬上了山，山间极其清丽，月光也更显得干净。

在海口，登高赏月也可到火山口公园，顺着海口火山口公园的石板栈道，拾级而上，来到半山腰的观景台赏月，一边品月饼，一边赏明月。谁说那月光不属于自己？谁说那美景只在天上有？

▶ 水中望月 最是一年秋好时

城市的夜颇为喜庆，乡村的夜也有清静的美。在定安境内的冷泉，隐匿在乡村的深处，曲径通幽的石道，反射着月的光亮，踱步前进，不自觉地冷泉深处。

曲曲折折的水面之上，弥望的是田田的叶子。在海南的乡村，野芋的生长总有着蓬勃的力量。泉边的野芋深深扎根在水里，叶子亭亭而立，像极了满塘的荷塘月色。冷泉的水潺潺流动，以黑色火山岩堆积而成的岸边，榕树的根须穿插在每一个细微的石缝里，从石缝中生长而出，随着水流的方向摆动。

天上那一层淡淡的云，无论如何也挡不住皎洁的月光。偌大

的一片冷泉，被岩石分隔成了大小不一的田池，所谓“千江水有千江月”，初秋的夜晚，乡村集结了薄薄的雾气，当月光投在水面上，每一块水池中都能看到一轮明月。调皮的孩子们把脚伸入泉水中，溅起的水花打破宁静，涟漪层层散开，明月被打散，又迅速恢复成原来的样子。

将双脚浸入冷泉水中，甘凉清冽，抬头望去，方才知天已如此之高，晴空又如此明亮。在中秋夜色的光辉下，星辰暗淡失色；在广阔的水田上，静谧的夜空与叮铃的水声，加之那一轮硕大圆月，似是在谱一曲广寒宫与人间景的协奏曲。

人们对水的情感，用语言永远无以言尽，在宝岛中部的高山之间，昌化江蜿蜒流淌。丰水期的昌化江即便是在夜色中也奔腾不息，到了中秋月圆之夜，更能映照出急急的月色。

在毗邻昌化江边的毛阳镇上，到江边赏月也成了天时地利的一个选择。岸边的大石头在经年累月的冲刷下光滑平整，人憩其上，仰望星河，圆月也不再躲藏在树梢间，深青色的天就像是油画中才能调配出来的颜色。而时一块石子入水，时而一条飞鱼跳跃，即便没有轻舟，但却有好酒。这秋季的夜，一切都返璞归真。

▶ 庭院幽幽 也是赏月好去处

月与家，从来都是中秋时节不可分割的主题。如果你来自于千里之外，不妨在中秋之夜寻上一位本地好友，到友人家中的庭院去，好客的海南人定将会有友人的到来作为一种荣耀，庭院里的月光亦是番别样体验。

“拜公”，是海南人每逢初一十五的习俗，更无须说是中秋这样隆重的夜。向先人、尊像上香，一家人行礼叩拜，方能进餐。

一桌的餐食，足以见得节日

的隆重。在近海的农村，时令的肥蟹、大虾、濑尿虾，自己腌渍的小菜，以及承载了海南人饮食传统的白斩鸡……在山脚下的村庄，用鲜肉打边炉、炖烂的猪脚、开胃的雷公笋，尽管是满桌珍肴，好客的主人们总要用不够标准的普通话说到：“农家风味，随便吃吃！”可一番狼吞虎咽之后方知，这一桌的饭菜，才是主人心中对佳节、对来客的敬意。

庭院有风，听竹声沙沙作响。中秋赏月吃饼是最为传统。

对海南的阿公来说，颇受年轻人喜爱的蛋黄系列月饼固然美味，可最深植于老人味蕾中的，还是那咬下去就醇香溢口的五仁月饼。酥而不油腻的饼皮，核桃、瓜子、杏仁、冬瓜糖等混合而成的饼馅，是那月饼最初的味道。

如果不忍麻烦友人，中秋的夜晚，到城市周边的农家乐去，也能见到最美的月光。晚饭之后，沿着幽暗的路灯，行走在农家乐深深庭院中，花草芳香扑面而来，夜色更加迷人。

国庆出游不看“人海”，人少景美旅游地等你来 去冷门线路“占便宜”吧

■ 本报记者 赵优

盼望着，盼望着，国庆的脚步近了……但不少热门景点人山人海的壮观景象让人望而却步，可宅在家里也实在可惜了7天黄金周。为了欢迎“十一”黄金周，不少人已经蠢蠢欲动，筹划新一轮的旅游。哪里有美景又能够玩得爽呢？

《旅游周刊》记者特意盘点几大“人少景美”的冷门路线，避开人海，高冷走起！

出国游

冰岛—— 冰火世界追寻极光

“如果此生没有机会去到月球，那就去冰岛吧！那是最不像地球的地方。”无论是名字还是地理位置，都让人感觉寒冷无比，但它却神奇地拥有全世界最多的火山温泉。

世间罕见的黑沙滩、绚丽的冰川瀑布、惊艳的午夜日落，闻名的天然温泉……大自然最鬼斧神工的一面，大概都装进了冰岛极为丰富的地貌里。

极光是自然界最美的景观之一，被不少旅游爱好者列上了人生清单。8月下旬就已经可以在冰岛看到极光了，此时到冰岛旅游，不仅能够避开拥堵的人群，尽情欣赏冰岛的美妙风光，寂寥的绿地，湛蓝的冰川之水，还有跳着天空之舞的极光，将洗净你一年的烦恼。

摩洛哥—— 上帝打翻的调色盘

今年6月1日，摩洛哥终于对中国人护照实施了免签政策。看过电影《北非谍影》的人们都会对卡萨布兰卡印象深刻。影迷们必去的是瑞克咖啡馆，这里是影片中浪漫爱情故事的拍摄地之一。

位于里夫山的山谷中的舍夫沙万，是一座以蓝色为主色调的城市，建筑基本上都是以各种深浅的蓝色为主。据说最初小镇刷成蓝色是为了防蚊，而后人们自发地把门板、台阶、楼梯、窗台乃至所有看得见的地方通通刷成了蓝色，让蓝色成为了舍夫沙万的标志。走在鹅卵石铺就的广场道路上，抬头就可以欣赏到红色围墙的城堡和著名的大清真寺。

莫斯科—— 云端沉睡的村庄

怕了九寨沟的人头攒动？去距离成都550公里外的莫斯科看看吧，这是一个几乎没人知道的地方。阿坝州丹巴县金龙大雪山旁，平均海拔4300米的莫斯科村，在几座大雪山的包围之中，如同与世隔绝的桃花源，仿若充满诗意的理想栖息地。

莫斯科，藏语方言意为祥瑞平坦的地方，它的美只有数次进出川西的人才能发现。这里的村民多以放牧为生，过着与世无争的生活。各种野生小动物由于从来没有受到人类的伤害，它们都会主动跑过来与你玩耍。这些小精灵在得到食物后，也乐于与人们合影。

黑龙江伊春—— 感受小兴安岭秋韵

额济纳胡杨林，江西婺源枫叶……一说到赏秋，这些常年处于热门的景点似乎也在告诉我们：多年旅行，我们总是遗忘东北。

伊春是小兴安岭里最典型的一个森林小城。相对于西南的惊艳，这里有更多如北欧般宁静的森林景致：车行在树叶次第变黄的密林间，平坦的公路把视野打开在前端一个又一个优美的拐弯处，雨后的落叶安详地躺在地上，车行很久可以看见一两处木头房子，主人的炊烟似乎在招呼你可以稍作停留……这么多年了，记忆中课文里面的每字每句，跟现在的现实都没有半点出入。

苏州锦溪古镇—— 最忆是江南

每个人都有一个自己的江南梦——在乌篷小船上荡着，看市嚷嘈杂、柳枝垂湖。

在江南，古镇是一抓一大把的。从最早因为陈逸飞画出来的周庄，到鲁迅笔下的绍兴，再到近几年名声大噪的西塘、乌镇……但是一旦喧嚣，江南古镇的灵气就全部烟消云散了。在锦溪停下来喝杯茶吧，她还是深闺中的女子。

在小镇里沿着枕河人家的那些小巷子里走，偶尔飘过一些戏迷吹拉弹唱的声音。兴许你会听不懂，但正是这吴侬软语，恰恰是很多人要寻找的江南……

H 美食

一块月饼，一个人

■ 木芯

“什么是琼式月饼？对于水分、糖分、油分的精准比例的拿捏，做出来的月饼拿不腻手，吃不甜喉，这才叫作真正的琼式月饼！”海口饼师符志仁这样定义“琼式月饼”。其实，了解了符志仁的事业，也就了解了真正的琼式月饼。

符志仁并不是第一个做琼式月饼的人，却是第一个将琼式月饼的推广时刻铭记于心作为己任的人。在海南，与食品行业打交道已久的符志仁对于“琼式月饼”这块具有人文气息的招牌投入时间已超过40年了。为了弄清楚琼式月饼的起源，他还专门查阅过《琼州府志》，却未能寻得确切答案。

根据民间流传，现在大多认定为明末清初时段有这么个“苏点来南生琼月”的典故。符师傅兴味盎然地与我说起琼式月饼的由来：很久以前，苏州面点高家出了一位公子哥儿，对家传的面点技术无心向艺，反而是在社会上结交许多江湖朋友，为朋友两肋插刀，流落至广东湛江一带，后辗转来到海南岛。迫于生计他重操起苏式月饼旧业，后因销路不好，咨询了本地人意见后改良出结合苏式月饼和广式月饼优良基因的琼式月饼。

说起琼式月饼的符师傅一脸认真：“琼式月饼的工艺十分讲究，用的是广式月饼的糖浆皮包入苏式月饼的油酥心。最后得出琼式月饼酥、松、软的特点。”

符师傅将自己月饼端上了来，热情地招呼我品尝。对待上桌的月饼，符师傅啧啧称赞：“你看看，去哪里找这么好色泽、这么玲珑的图案的月饼？”他赞赏的眼神好似发掘出艺术珍品的艺术家。他陶醉，他倾心，他沉溺在面点艺术的世界里。此时，窗外透进一缕斜阳，映照在他微微扬起的嘴角上……

拿起一小块月饼，横切面仔细观察，饼皮真的如符师傅描述的一般，犹如层层金箔叠加，馅心盈实，色泽诱人。尝下一口，饼皮酥松，入口即化，馅料软而不韧，在口腔中回味出淡淡的油脂香气。相较于之前吃过的月饼，甜而不腻。我好奇地询问其中的原因，才得知其低糖、低脂是琼式月饼的精髓所在，这正与当下健康饮食的理念不谋而合，更彰显出琼式月饼一貫而来的清新出色。

在符志仁身上，“斤斤计较”可不只是个贬义词。一个好的面点师傅，对于糖、油、水的比例是死磕到底的。琼式月饼的馅料与酥皮的六四开独特配比也是区别于广式月饼的薄皮重馅的八二开的。由此可见，琼式月饼注重的是月饼的本心本源——“饼”的口感。可对于馅料也不能带有半点马虎。五仁月饼，若因成本问题少添加了任何一种坚果仁，那么月饼就是失败的“四不像”，不配称之为琼式月饼。

关于新时代的琼式月饼，符志仁并没有止步于前人留下的固定配比，追随时代的潮流，加以科学的配比开发，又不忘传统的根基，综合各种因素会造就新一代的琼式月饼。

符志仁每天都为自己的新想法孜孜不倦地付诸实践，对于饼皮与馅料的配比，稍加改动就要重新组合油、糖和面粉，最完美的比例是在一次又一次的失败试验后所获得的成功。符志仁十分渴望与同业人交流、对比、切磋技艺，海南老一辈的做饼人他几乎都拜访过，同行的手工艺大多数也都认识，但知音难觅，自己还是在坚持开发创新琼式月饼的路上坚持走着。做月饼，研究月饼配比，对于符师傅来说并不是一年只中秋做一次的事，而是时时萦绕在心怀的事业。



琼式月饼 本报记者 宋国强 摄



聚餐赏月，欢度中秋佳节。本报记者 张茂 摄



查找公共账号“海南日报旅游周刊”
或者搜索微信号“hnrbyzk123”
即订阅旅游周刊微信公众号了解更多旅游资讯