

## H 攻略

“候鸟”老人陆续飞临海南猫冬，一场“怀旧游”不可错过——

# 在海南，玩转旧时光

■ 本报记者 赵优

北风潜入悄无声，未品秋浓已立冬。立冬后，随着冷空气的一次次来袭，不少“银发一族”陆续飞临海南，以躲避北方的寒冷。在海南“猫冬”，除了享受温暖气候和良好生态，“候鸟式”养老还有什么更好玩的？

《旅游周刊》记者特意盘点几处颇具时代感的旅游景点，方便旅居海南的“候鸟”们来一场既能观赏美景，又能“忆当年”的花式旅游。

## 玩转民国复古风

这个城市的古老韵味。

海口骑楼老街作为国内现今保留规模最大，保存基本完好的骑楼建筑，其历史最早可以追溯到南宋时期，随着海口海上贸易与航运的发展，活跃于东南亚与大陆沿海区域的华侨将南洋的建筑风格和样式带到海口，形成了海口近代骑楼老街欧亚混合的城市风貌。

“还是这里最有海南味道，而且是老海口的味道。”来自江西的“候鸟”王丰乐说，水巷口的海口南洋骑

楼老街风貌展示馆、海上丝绸之路展示馆还有峇娘娘文化生活馆，是自己最爱逛的地方，可以从这里了解海口骑楼老街的历史沿革、海南海上丝绸之路的历史和南洋峇娘娘文化。

人气颇高的，还有观澜湖度假区电影公社南洋街。南洋街全长300多米，集合了70幢中外建筑风格交相辉映的南洋风情建筑，还原性呈现当铺、洋服铺、武馆、药铺、凉茶铺、饼屋等南洋市井商业风情，同时全天候的演艺让游客感受到立体多元的文化旅游体验。

## 忆当年峥嵘岁月

风格之上，有所侧重地美化升华——墙壁上舞出红色娘子军的艺术形象，门头上绘出耳熟能详的革命口号。红色娘子军成立会址就在一片菠萝田旁，朴素而又沉寂。正前方一个“舞台”，台背后写着“中国工农红军第二独立师第三团女子军特务连成立大会”，下方写着：1931.05.01。围绕会场的墙壁上，用碑石嵌刻的娘子军特务连的简介、娘子军103名队员的名字家庭地址、参加过的大小战役，那一笔笔银钩铁划仿佛有刀戟铮鸣之声，令人肃然起敬。

85年前，红色娘子军从这里起

步，成为“世界革命的典范”，85年后，阳江镇依托自身红色文化的积淀，打造出独具特色的文化旅游品牌，成为人们追寻红色娘子军铿锵步伐的一大去处。

阳江镇墟上，由老旧的饲料厂的厂房仓库改造而成的“公社食堂”十分“有味儿”：挂在墙壁上的蓑衣、随意摆放的草鞋，把怀旧风做得十足；整面墙壁的娘子军电影剧照、舞台剧照壁画，讲述着历史岁月中的一段红色传奇……红砖垒砌出灶台，灶台上架着一口大锅。共叙情、共品味的大锅饭，成为游客品尝美味的首选。

## 感受祖国大家庭

隆咖啡的故事：1960年2月7日，周恩来总理到兴隆农场视察，喝过兴隆咖啡后大为赞赏：“兴隆咖啡是世界一流，我喝过许多外国咖啡，还是我们自己种的咖啡好喝。”总理一连喝了三杯，当打算喝第四杯的时候，被夫人邓颖超劝阻。一杯香味浓郁的咖啡，一位和蔼可亲的总理，为兴隆咖啡写下了一段美文。在那个年代，兴隆咖啡已经成为海南人出岛探亲访友能够带上的最体面的礼品。

“我们和祖国，就像绿叶对根的情意。”品着周总理喝过的咖啡、聊着建设祖国时的往事，“候鸟”们在这总能找到那段激情燃烧的日子……

兴隆华侨农场的展览馆里有这样一只铁皮箱子，箱盖有方棱，边沿外凸，斑斑的铁锈色证明它已经有些年月。它不仅是兴隆历史发展的缩影，更是一部归国华侨报效祖国、艰苦奋斗、创建家园的壮丽史诗。而如今，兴隆小镇眼前的繁荣和温馨很难让人将它们与六十多年前的荒凉和苦难联系起来。

“我们和祖国，就像绿叶对根的情意。”品着周总理喝过的咖啡、聊着建设祖国时的往事，“候鸟”们在这总能找到那段激情燃烧的日子……



### 海口复古之旅

逛“中国历史文化名街”海口骑楼老街，体会这个城市的古老韵味——水巷口喝老爸茶品美食——电影公社南洋街来一场旗袍秀

1

### 候鸟一族 海南怀旧游 TIPS

2

### 娘子军英雄之旅

到琼海阳江红色小镇追寻当年娘子军的步伐——到小镇上老旧饲料厂厂房仓库改造而成的“公社食堂”吃一顿“大锅饭”

3

### 兴隆侨乡之旅

感受不同风情的侨乡风情——喝一杯周总理盛赞的兴隆咖啡，借此追忆自己年轻时的那段激情岁月。

制图/孙发强



唱着《红色娘子军》之歌  
来一段红色之旅。

## H 行走

继“北非花园”摩洛哥宣布免签之后，同样位于北非的突尼斯在7月份宣布对中国公民进行团队免签，而在11月9日，突尼斯团队免签的门槛进一步降低，只要5人起就能免签进入。突尼斯有“北非明珠”之称，和摩洛哥相比显得更加神秘。呼朋唤友组个小包团去突尼斯，探索一下这个遥远而神秘、很少国人到访的千年古国。

### 5人免签

从2016年11月9日起，突尼斯对中国实行5人起免签政策，中国公民出境时只需提供有效期内的护照，往返机票以及突尼斯地接社提供的酒店预订单即可进入突尼斯境内，停留期限不超过两周。今年7月份，突尼斯对中国公民实行10人起免签的措施，短短几个月间免签门槛就降低了。据了解，借突尼斯团队免签门槛放宽的契机，目前旅行社已推出了一系列突尼斯旅游产品，其中包括了8~10天的突尼斯一地深度游以及10~12天的突尼斯、摩洛哥联游产品。目前12月广州出发的突尼斯旅游线路，最低5999元即可成行，一条8天的突

尼斯深度游线路，价格只是去年价格的三分之一。

### 突尼斯美食

突尼斯的美食同时具备阿拉伯菜系的鲜美和地中海餐的精致。当地的沙拉很有特色，会用当地特产的橄榄油加盐和小茴香、胡椒等香料拌食，既保留了丰富的营养，又能品到原汁原味的新鲜感。还有一种叫Brick的开胃小吃，像中国的炸春卷，也是当地特色。突尼斯有一款国民饮料——薄荷茶，可以添加松仁一起饮用，味道清甜。突尼斯人和中东人一样，都喜欢吃椰枣，在撒哈拉沙漠中的绿洲托泽尔和杜兹有成片的椰枣林，出产的椰枣是突尼斯人喜欢的。

■ 本报记者 张茂 摄

### 独特风景人文

和摩洛哥相比，突尼斯的“景点”比较集中，基本上都在突尼斯首都附近，出行方便。突尼斯是一个千年古国，留下了不少遗址。其中最出名的是迦太基古城。腓尼基人所建的迦太基古城，比罗马城还要早61年。迦太基城邦遗址坐落在北非突尼斯北部，距首都突尼斯约18公里，迦太基帝国曾势力强大，疆土辽阔，公元前3世纪，罗马与迦太基发生激烈争夺，公元前146年以迦太基战败告终，迦太基城也被夷为废墟，如今的迦太基城遗迹多数是罗马人在公元前146年到公元439年占领时重建的。

(《广州日报》)

摩洛哥有蓝白小镇，突尼斯也有。蓝白小镇在首都突尼斯城以北20公里，是一个地处地中海悬崖上的美丽小镇，小镇兴于13世纪，是由当时的西班牙南部移民兴建的。小镇上的房屋都是以蓝色和白色为主，不少居民小院前种满了五颜六色的植物鲜花，图片拍出来的效果很好。

突尼斯的一个最神奇体验就是“一半是海水，一半是火焰”。在沙漠上游泳，在海边骑骆驼的体验，都可以在杰尔巴岛感受到。在这里，一天之内在地中海欣赏日出，在撒哈拉沙漠享受日落。岛上最有名的是海水浴Spa了，这里是除了法国之外，世界第二大海水浴疗养地，但价格还不到法國的三分之二。

## H 美食·海南金牌旅游小吃

### 海岛小吃，美食够营养

■ 本报记者 刘梦晓

刚刚获得“中国金牌旅游小吃”称号的新泰来定安粽子、和乐蟹粥、琼海芒果肠粉、海南鸡屎藤棵仔汤和海南鲜椰丝益母草粥，不但美味，更够营养，是游客品味海岛生活不可错过的必尝清单。

### 食材好，小吃自然好

如新泰来的定安粽子，采用的是新鲜的定安黑猪肉、富硒糯米、富硒鸭蛋黄和火山岩地区富硒的粽叶，是一套美味、营养与好卖相的组合。每一只新泰来定安粽子，都要经过大火持续蒸煮15个小时，才是蒸得透彻。这也使得软嫩滑爽的富硒糯米与肥而不腻的黑猪肉及醇香的蛋黄完美交融，色味俱佳让人垂涎欲滴，轻咬一口后，香糯可口，唇齿留香。

而顶着海南四大美食头衔的和乐蟹粥，将和乐蟹蟹肉的香甜和蟹黄的爽滑都融入到一锅粥中，味道极其丰富。地道的蟹粥，取材是重中之重。在万宁和乐这个大海所孕育出的传奇小镇，人们习惯从归航的渔民手中收购鲜蟹，从而确保“海味十足”。其次，要掌握好制作工序的火候，材料不要放得太早，因为蟹比较容易熟，水滚之后再放，才是最佳时机。再则就是好的配料，这里的蟹粥中会放一些小虾干，味道更加香浓。螃蟹收拾好后，就可下锅熬粥。先将已经熬好的粥放入砂锅，再将螃蟹切段再加上虾干一起放入锅中翻炒。不一会儿，粥色便变黄，锅中雾气腾腾，散发着螃蟹膏、螃蟹油的香气。

### 夜小吃，海岛小清新

如果说定安粽与和乐蟹粥是凭借名贵食材获得的成功，那么芒果肠粉、鸡屎藤棵仔汤、椰丝益母草粥则是海岛生活孕育出的小清新美食。

琼海的一碗看似普通的芒果肠粉，这几年居然成为不少游客必游琼海的理由。琼海各大杂粮店都出售芒果肠粉，但最著名的当属凉爽和凉旺两家小店。大颗的芒果被细致地切成方块的果肉为馅，用椰浆煮制的肠粉皮包裹住芒果肉，并在包裹完成的芒果肠粉上撒上浓稠的芒果汁，切成八段，这道看似简单的制作过程，秘密在于那层白色的粉肠皮上。巧用椰浆、澄粉与牛奶混合，煮干后结皮，匠心独具地制成了柔软嫩滑如凝脂般的雪白肠粉。口感似啫喱，更多的是滑嫩如丝，入口即化，配之醇厚香甜的芒果肉，简直令人欲罢不能！

尽管有着“不雅”的名字，但以鸡屎藤叶和大米为原料精制而成的鸡屎藤棵仔汤，其实一直就是琼海的名小吃。将采摘的新鲜鸡屎藤叶和浸泡过的大米放在石臼或碾米机中捣（碾）成粉状，用水和匀，掐成约小指大小似小虫状的耙仔，等到锅中水烧开之后，下耙仔、姜丝、椰丝，再加适量红糖，或是加入椰奶和冰块，美味可口的鸡屎藤棵仔汤就做好了。

那粒粒翠绿的小疙瘩，甜丝丝，粘滋滋，带点咬劲，有美食家评价它“色形香味都很迷人，真是一种绝妙的点心”。如今，每年的农历七月初一，也就是“鬼开门”的第一天，琼海等地的居民都必吃鸡屎藤耙仔，这已然演变成了方水土的地方习俗。而对许多海南人来说，鸡屎藤棵仔汤这一道贫困年代不得已而用来充饥的食物，早已经升华为浓厚的情感，意味着童年，意味着母亲，意味着深深的家乡情和故土恋。

海南人热爱生活的另一个体现就是，不再起眼的素材也能将其变成美食。鲜椰丝益母草粥就是这样一种美味，当地人将随处可见的益母草和粘米粉混合起来，加入水和少量的盐，上锅蒸煮，就成了一道益母草粥。刚出锅的益母草粥冒着热气，热气中氤氲着益母草含有的中药香，将用花生碎屑、冰糖一起腌制好的椰丝洒在益母草粥上，入口，草粥的清香和清淡间，椰丝的浓郁贯穿其间，可谓浓淡两相宜，味儿从舌尖传入胃，吃得一口养生，也吃得一口特色。



琼海鸡屎藤仔汤。