

深玩

海南5个中西部县市
入围“深呼吸小城”

许你四时明媚
来场洗肺之旅

■ 本报记者 刘梦晓



五指山绿意。本报记者 陈元才 摄

日前,2017 百佳“深呼吸小城”入围名单公布,我省保亭黎族苗族自治县、白沙黎族自治县、澄迈县、琼中黎族苗族自治县和五指山市入围。
一座小城,人们在这里呼吸的每一口都是负氧离子;一座小城,山清水秀,满眼皆是绿色,恰似人间天堂。我省入围的一座座“深呼吸小城”,深林覆盖率达 50% 以上。如何正确地与这 5 个“深呼吸小城”来一次完美的邂逅?今天《旅游周刊》记者带您走进这 5 个中西部市县,寻觅当地的特色旅游产品,了解“深呼吸小城”的独特魅力。

田头走一走 美景云间寻

地瓜品种和科学的种养技术,为人们培育出了桥头地瓜这样的绿色天然美食。淡黄色的地瓜瓤香甜可口、口感细腻,不需要花哨的做法,将桥头地瓜整个儿放进水中一煮,就能释放它最天然、营养的味道。
在琼中黎族苗族自治县的红毛镇,有着“天上人间什寒”美誉的什寒村坐落在海拔 800 多米的高山上,藏身于黎母山与鹦哥岭之间

的高山盆地中。什寒村周边森林茂盛,山清水秀,经常有云雾缭绕于房前屋后。夜宿农家客栈、体验织黎锦、吃黎族苗族美食、探险、爬山、涉溪及唱黎歌、跳黎舞,从高处看,什寒村若隐若现于云雾中,从近处看,升腾起的炊烟袅袅又代表了一方水土独特的生活方式。
从琼中往西北方向走,就来到了白沙黎族自治县。在白沙,元门

乡罗帅村是一处乡村游好去处。被仙女溪环绕的罗帅村,富含高负氧离子,吸氧、抓虾、摸螺、爬山、种菜的现代小农慢态生活,是罗帅村游玩的必选项目。
在五指山牙胡梯田,依傍山势开山辟地而种植的稻米,形成了当地的特色美景,坐落在山间的村落,时常云雾缭绕,在这里人们最能体会到原始生活生产的风貌。

穿梭山林间 清凉沁心脾

海南岛上的原始风貌,能带给人们多少惊喜?保亭呀诺达热带雨林景区是具观赏价值的热带雨林资源博览馆。走进景区,会有大巴车载着游客盘山而上,随着车轮前进,人们穿梭在雨林之间,地势逐渐增高,美景也就展现在了眼前。
在景区的雨林谷,热带雨林遮天蔽日,流泉叠瀑倾泻而下,踱步

雨林中,就能感受到阵阵清新凉意。在这里,人们可以卸下繁杂的纷扰,穿越雨林栈道,呼吸最清新的空气,畅享休闲的快乐时光。而在景区,脚上穿着草鞋,手里抓着缆绳,迎着飞流直下的瀑布逆势而上,是炎热季节最不可或缺的踏瀑戏水游玩项目。
保亭的七仙岭作为海南的名

山之一,山岭七峰似人的掌指竖立,直指苍穹。前峰高大,海拔 1107 米,后六峰相依而小。当晨雾浮盖时,远眺中的七仙岭,酷似七位姐妹披着薄纱直立,端庄窈窕;中午时分,云雾消散,七仙岭又像七把利剑直指云天,气势十分雄伟。在七仙岭景区周边的民宿,还有颇具特色的吊脚楼,炎炎夏日,猫在阁楼里,犹如身处在大自然空

品读人文史 小城底蕴厚

只看美景,人们或许会意犹未尽。多了历史的沉淀,方才显出小城的文化厚重。
在白沙,2014 年 10 月投入使用的白沙河谷博物馆则是中西部地区人们“弘扬守护民族精神家园,挖掘抢救本土历史文化”的凝结。整个博物馆展厅约 600 平方米,陈列着从古至今海南黎族、苗族、汉族的衣物、饰品、农具、器皿等。此外,馆内还有远古文化遗

存的旧石器和本土陶器、黄花梨家具及黄花梨文化器物、战国至明清以来本土陶器,以及具有代表性的崖州布、崖州瓷器、海捞瓷器等海洋文化元素等瓷器。大量,折射出海南琼南地区灿烂厚重的文化。
茶,一直以来便被作为中国

人饮食文化的一部分。在保亭的百年茶园茶溪谷,各种奇花异草,以及深藏于翠谷之间的部队老营房,让人犹如走进一个童话般的幽谷天堂。远望群峰叠嶂,植被茂盛。近瞧茶山起伏,绿绿油油。斜下看溪谷幽幽,流水潺潺,山阴谷阳郁郁葱葱。穿行在山野绿道之间,探幽谷恬静,听百鸟欢鸣,看山溪流淌,品山茶飘香,令人流连忘返。
日照慵懒的清晨,走进百年茶园,摘几片嫩茶,置于手心品味沁

周游

这两条自驾路线
值得一去!

很多人都会有这样的幻想:开着装满补给的小货车,拿着地图,选一条自驾之路,看着周遭不断变化的景致,经过荒凉的沙漠,无边际的大草原,狭长的海岸线等等,一次旅行看遍所有的风景。

川藏线:行走和朝圣的梦想

川藏线,号称中国最美国道,它起于成都,终于拉萨,有南北两条线路,是所有旅行者最初梦想,亦是终极的梦想。每一年,无数旅行者用各种方式踏上这条朝圣之路。

线路:

成都—雅安—丹巴—八关—色达—甘孜—德格—江达—昌都—邦达—八宿—波密—通麦—林芝—秀巴—拉萨

沿途美景

●四姑娘山,耳里听说四姑娘山,是东方的圣山、蜀山的皇后,然而它到底有多么的奇美与圣洁,只有真正站在它的面前,才能体会。

●丹巴藏寨,壮丽迷人的山水风光、无限神秘的美人山谷、恬静如诗的乡土民居、独具一格的古石碉楼、多姿多彩的嘉绒风情,惊现出丹巴的神奇和美丽。

●色达,色达改建让很多人心痛,看这里依然是一个没有尘世喧嚣的世界,广阔的草原、纵横的河曲、密布的湖泊、巍峨的雪山,一处处美景在灵魂留下烙印。

●新都桥,秋季的新都桥让人难忘,春夏的新都桥也毫不逊色。清清一汪碧水,亭亭一片胡杨,再加上林中偶尔路过的骏马和牦牛,置身其中,仿佛踏入人间仙境。

●昌都,她既有西藏的圣洁神秘,青海的苍茫壮美,也有四川的瑰丽色彩,云南的温柔时光。但凡到过的人,无一不被她的幽美和迷人气息所惊艳!

●林芝,如果恰巧是三月繁花似锦的野桃林,映衬着湛蓝天空;洁白雪峰与碧玉般的尼洋河,美不胜收。

●拉萨,无论你来自何方有什么样的目的,拉萨浓浓的异域风情都会马上击中你,对于这片高原净土,以及那里蓝得令人久久无法忘怀的天空,大概谁都没有办法拒绝。

河西走廊:一路向西的历史穿行

打开中国地图,“河西走廊”只是一个再普通不过的地名。当你真正了解之后你会发现这画卷的魅力。这里有雄伟的嘉峪关,有绚烂的丹霞地貌,有奇异的鸣沙山和月牙泉,有着千载文明的莫高窟,还有那摇曳千年的古老驼铃……

线路:

兰州市—西宁市—青海湖—门源—张掖市—嘉峪关市—敦煌

沿途美景

●青海湖,大美青海,这四个字绝对不是虚言。7—8 月是青海湖最美的时候,环湖千亩油菜花开得最茂盛,金灿灿的油菜花镶嵌在湛蓝的青海湖岸上。

●门源,油菜花并不稀奇,哪里都有,但门源的油菜花气势尤为壮观。艳艳的黄花,横越门源盆地足有百公里,在高原深蓝的天空下,与远山近水,村落人家相辉映,近看远观皆为美景。

●张掖,张掖的七彩丹霞地貌素以层理交错色彩斑斓称奇,红黄白蓝,色调有顺山势起伏的波浪状,在阳光的照射下,像披上了一层红色的轻纱,熠熠闪光,色彩异常艳丽,让人惊叹不已。

●嘉峪关,曾经,嘉峪关是古丝绸之路的交通要道;如今,嘉峪关写下了历史重任,仿佛日暮之年的老人,守着关城的日出日落。

●鸣沙山、月牙泉,在大西北那块辽阔的土地上有一片荒芜的沙丘——鸣沙山,与之相伴的却是神奇的一汪清泉。无论是狂野的鸣沙山还是温婉的月牙泉,都让人莫名其妙的着迷。

●莫高窟,飞动的线条和艳丽的色调在千年以后依然优雅地在我们眼前舞动。漫步在其中我们深深地被那璀璨而震撼,却又止不住叹息着那些无尽的空白。

好味

■ 本报记者 邓钰

说到考究的点心,人们总是想到城市里的酒楼、茶馆,其实乡野的点心也能令人着实惊艳,流传于定安县翰林镇的风味蛋卷便是个中一例。

翰林风味蛋卷是当地人宴请宾客时餐桌上必不可少的一样精致甜点。它和寻常圆管状的长条蛋卷截然不同,在外形上看是晶莹剔透的小圆饼,用料和制作工序上更为复杂精致,且在品尝时讲究现吃现做,几乎无法打包带走。

“到翰林吃饭,一没有风味蛋卷,我便觉得少了什么。”王先生是定安县定城人,周末常驾车四处游玩。去年,他和朋友来翰林游玩时,偶然尝试了一份蛋卷,便再也忘不掉它的美妙滋味。“现在,周末常会开近一小时车来翰林,在欣赏乡野风光之余,最重要的便是吃上一份蛋卷。”

上周日,王先生和朋友再次来到翰林镇,点上一桌丰盛的饭菜,当然还有令他“一往情深”的风味蛋卷。
在洁白的圆盘上,一枚枚小巧的蛋卷被垒成宝塔状,泛着晶莹的光,每

枚蛋卷都被金黄色的面包糠包裹着,夹着透明晶莹的卷层,最中心点缀一块咸鸭蛋黄,精致极了。
“不光颜值高,蛋卷的味道更是令人惊艳。”王先生说,趁着蛋卷刚刚出锅留有余温时入口,轻轻一咬,马上可以感觉到爽滑弹牙的嚼劲,白色的卷层清甜爽口,咸鸭蛋黄香软解腻,令人回味无穷。

蛋卷之所以口感好、味道香、不粘牙,秘诀就在食材上。“许多食客以为蛋卷中间的卷层是糯米,实际另有春秋。”老板娘阿清得意地揭晓了谜底,原来,爽口 Q 弹的卷层实际上是本地定安黑猪猪皮下的第一层肥猪肉。

“别看蛋卷份量不大,要花的功夫却不少,别处还真不一定能做出这味道。”阿清介绍,做蛋卷得提前一天准备,关键便是买到最新鲜的带皮定安黑猪肉,新鲜的黑猪肉质坚实、无土腥味,是制作蛋卷的绝佳材料。“猪肉一旦老了,松了,便无法切出薄片了。”猪肉买回后,要先切成边长十公分左右的四方块,放入锅中煮熟,随后才可切去猪皮,再细致地切出猪皮底下第一层肥肉,切时不仅得保证肥肉片完整无损,还必须做到薄如纸,透如玉,才

算是成功。
一般四张肥肉片便可制成一份蛋卷。肥肉片切完后,要将两面蘸上砂糖,放到冰箱中冷冻过夜,才能保证糖霜入味,且在烹饪过程中不散架,不腻味。

第二天,要制作蛋卷时,要提前将肥肉片拿出冰箱解冻,并煮熟咸鸭蛋黄备用。待到解冻完成,便会用薄如纸片的肥肉片将咸鸭蛋黄紧紧裹住,经过手工一次次捋、搓、揉、捻,一块坚实透亮的蛋卷条才算初步完成。

这时,便可将蛋卷条裹上生粉,放入油锅煎炸了。一份成功的风味蛋卷,口感必须外脆内嫩,在油煎过程对火候的控制尤为重要,必须小火慢煎,耐心地翻动蛋卷,以使其受热均匀。约 20 多分钟蛋卷煎熟后,均匀地裹上面包糠,切成圆块状,一道外脆内嫩,风味独特的蛋卷才算是完成了。虽然工序复杂,但店家在制作时每一步都不含糊。“做起来虽然比寻常点心麻烦多了,但为的就是这味道,味道对了,大家才爱吃。”阿清说。

刚出锅的蛋卷热滋滋地散发着甜美香味,不禁令人感叹,原来乡野之处也可有这般精致滋味。“不少客人吃完



翰林蛋卷。本报记者 张茂 摄

都说,没想到小镇也能有这样的美味。”阿清说,由于蛋卷制作复杂,现在饭店里的风味蛋卷,每天都供不应求,还经常得提前下单定做,外地人想来买,还不一定能买到呢。对于翰林人而言,小小的风味蛋卷,不仅是

一道精致甜品,更是当地人对于运用匠心巧思挖掘本地食材的见证,它不仅是一种食物,更是人们对生活的热爱与真诚,这份滋味保存在岁月中与故土乡情交融融合,凝聚成独特的乡愁味道。

扫一扫
了解更多
旅游资讯



查找公共账号“海南日报旅游周刊”
或者搜索微信号“hnblyzk123”
即订阅旅游周刊微信公众号了解更多旅游资讯