



冷泉里享清凉。本报记者 张茂 摄

攻略

■ 本报记者 刘梦晓

挥汗如雨的夏天,在水中嬉戏是绝好的避暑方式。四面环海的海南岛,能赋予人们对水更多的想象,也为人们提供了花样的玩水方式。从岸边走进水里,热度消散,海南岛的美景也留在了眼里。



游客在万泉河尽享漂流乐趣。本报记者 张茂 摄

海边踏浪细品海岸线之美

多年前的一部电影《非诚勿扰》,让人们认识了万宁石梅湾。由两个新月形海湾组成的石梅湾,东南面临碧波荡漾的南海,有长达6公里银白如练的沙滩,其余三面被低缓的山坡所环抱,有数条清澈小溪从山上蜿蜒而下,直奔大海。到了石梅湾,除了美景之外,还有不可不去的凤凰九里书屋。这座被誉为“最美书屋”的书店,风格简约大气,与石梅湾的美景

融为一体。午后,走进书屋捧着一本书,不仅躲避了中午热烈的日头,还可以来一场灵魂与知识的沟通之旅。临近傍晚,到石梅湾海边走一圈,脚丫踩在细腻沙滩上,雪白的浪花激荡,踏浪嬉戏再舒适不过。

石梅湾还有一个垂钓和潜水的胜地——加井岛不得不去。加井岛东岸怪石林立,树林繁茂,山体与大海形成鼎立之势。天然而众多的岩

石,是垂钓的最佳场所。鱼饵伸入海水里,便可一边等着鱼儿上钩,一边观赏浪花簇拥、异常壮观的海岸美景。在岛屿的西侧,是白沙细软如粉的幽静沙滩。据当地人介绍,岛上的沙滩会随季节不同发生位移,也是这座岛屿的有趣所在。清澈见底的海水和随处可见的各式贝壳,吸引着人们走入浅海,去观赏随处可见的海星、海参及活体珊瑚等海洋生物。小

岛周边海底还分布崎岖多姿的珊瑚礁,品种繁多的水生生物与色彩斑斓的热带鱼,形成蔚为壮观的海底花园,是优良的潜水天堂。

TIPS

在海南岛东侧,还有不少静谧美丽的海滩。文昌月亮湾、博鳌玉带滩、陵水分界洲岛、三亚蜈支洲岛等都是不可错过的踏浪旅游胜地。

顺流而下的万泉河漂流

作为海南岛的第三大河流,万泉河是文人墨客笔下吟颂的对象,也是歌者创作的灵感源泉。河水纯净、清澈,宛如玉带,自五指山峰漂流而下,至琼海市的博鳌入海口投入大海的怀抱,全长162公里。

万泉河除了供养两岸的居民,还给人们提供了更多的玩水方式。万泉河漂流,就是地势落差和湍急的水流带给人们激越的旅游活动。万泉

河漂流的起点在琼海市会山镇烟园水电站,终点在会山乡。全程水路15公里,漂流时间可达4小时,经过12个浅滩。从上游峡谷开始顺水而下,万泉河美丽的画卷就向坐在橡皮艇的人们渐渐展开:两岸林木相迭,乔木参天,有原始雨林、怪石、瀑布,新奇、刺激,惊而无险。

在万泉河,还有另外一种漂流方式也颇受人们青睐——万泉河竹筏漂

流。竹筏漂流不是让游客在风急浪恶的峡谷里探险,而是将五六个人安排坐在一只竹筏上。两三只竹筏一串,由一艘汽艇拖着,每个竹筏由船工撑起一根竹竿在平静的水面上缓缓行驶,他们负责站在竹筏的后面撑舵,悠悠拖往前方。这时,人们仿佛置身于青山绿水间,享受着天人合一的畅快。漂流的水面清澈见底、平如镜面的河面上,游客坐在竹筏的竹椅上,安

逸地观赏两岸郁郁葱葱的灌木丛和椰树林,尽情地享受万泉河的温柔恬静,静静的,仿佛空气和时间都凝固了。

TIPS

漂流过程中会打湿鞋、衣裤,可自带拖鞋、衣裤,也可在景区商亭购买,上、下游码头有更衣室、热水淋浴间。

享受一场天然冷泉鱼疗服务

远离城市,静谧是乡村的标签。在定安境内的冷泉,隐匿在乡村的深处。想要找到这片冷泉,便要穿过曲径通幽的石道,随着路两边绿色的水生植物越来越多,冷泉也就到了。

曲曲折折的冷泉水面上,一眼望去是田田的叶子。在海南的乡村,野芋的生长总有着蓬勃的力量。冷泉水边的野芋深深扎根在水里,叶子亭

亭而立,像极了满塘荷叶。泉水潺潺流动,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。

到了冷泉,人们最喜爱的玩水方式,莫过于坐在黑色的火山岩石上,将双脚浸入汨汨而动的泉水里。冷泉的榕树茂盛,在人们的头顶撑起一

把天然的遮阳伞。冷泉清冽而温柔,常年23摄氏度的温度是夏季最适宜的泡脚温度。双脚在泉水里静置一小会,就会有野生的小鱼从石缝钻出,给人们来一场天然的鱼疗。

对游客来说,冷泉是避暑胜地,对当地村民来说,冷泉也给予了他们丰富的食物。附近村庄的老妪便常提着竹篓来到冷泉水边,脱下鞋子走

进泉水里,将静置的小竹篓提出,便能看到跳跃的小虾了。

TIPS

定安冷泉位于定安县龙门镇久温塘村,从定城镇出发,行走县道约40分钟到达。周末游客络绎不绝,因而选择在非假日到达,更能够静静享受冷泉之美。

定安五分钱汤粉:古城古宅里吃碗粉

的综合考量,每一个环节都得做精。“五分钱”汤粉首先好在底料上,食客最认准这儿的手工河粉。每天天不亮,吴坤一家便要起身制粉。汤粉是米浆蒸出来的。制作汤粉的米选用本地新鲜饱满的富硒大米,才能保障米的清香从浆汁中渗出来。

磨米浆是个细心活,必须安心做,不可偷懒。“五分钱”做的味道格外醇厚,有质感但又不生硬。这米浆蒸成米皮,成型后便从模具中揭下晾干,切成细条。手工河粉粉体略厚实,口感上更充满弹性和嚼劲,着实令人惊喜。与之相比,口感稀薄,稍微煮煮就“溃不成军”的机制汤粉便相形见绌了。

为了保证品质,“五分钱”每日出品的手工河粉并不多,通常只有几十份。许多食客为了一饱口福,常是踩着小店营业的时间点,来享受一碗才心满意足离去。

筋道的手工汤粉只是基础,一碗独具风味的汤才是造化。定安制汤粉

的店家极多,繁华处一条小巷便可觅得七八家。能从中“杀”出一条血路,“五分钱”的汤底功力可见一般。

不同于个别粉店用调料来为汤提鲜,“五分钱”的汤底是实实在在使用定安黑猪猪筒骨熬炖的高汤。筒骨肉质鲜嫩,富含骨胶原,经过五六个小时的慢火熬煮,骨髓融入汤汁,肥而不腻,鲜而不腥,口感醇香饱满,配成粉汤,最是提味。

配料也是“五分钱”汤粉特别讲究的环节,细数一碗粉中近十种配料,鲜肉、鸡蛋、青菜等辅料最是寻常,鲜虾和猪脑花别具特色。煮好的汤粉上加一勺精心烹炸的蒜头油,可谓鲜香四溢,唇齿留香。此外,干爽香脆的定安酸菜和萝卜干等小料也是诚意十足的美味选项。

多数定城人在吃粉的时候有一特殊习惯,除了辣椒等蘸料外,还喜吃番茄酱。无论男女老少,坐定后必拿出小料碟,盛满鲜红的番茄酱。待汤粉

上桌后,麻利地捞出河粉沾满番茄酱大口吃下。

“五分钱”的味美秘诀分析起来简单,真操作起来难。吴坤坦言,自己虽是汤粉的第四代传承人,手艺却远远比不上父母。“过去只想出去打拼,瞧不上自家的老手艺,可这简单的味道确是最难留住的。”他介绍,自己在深圳为一家知名的餐饮企业打工多年,近两年才回家继承粉汤店。“爸妈仍是做粉的主力,虽跟着他们学了好久,我做出的粉味道还是不对。有次自己做了一份给外卖客户送去,竟被他以为冒牌货色。”

现在,吴坤越发积极投身“汤粉”事业,每天天不亮便跟着父母起身磨米浆制粉,亲身参与到选料、切制和制作每一个环节,还将“五分钱”卖上了网络外卖平台,让老粉店有了新味道。“我希望这份能在我的手中传承下去,让‘五分钱’的汤粉和古城一样,在流传的历史中延续一股韵味。”他说。

H 周游

7月最值得去的8个地方

有一个地方油菜花正香,有一个地方海浪轻轻,有一个地方策马奔腾,7月的中国,看一眼就想出发!

新疆那拉提草原

平展的河谷、高峻的山峰,森林繁茂、草原舒展交相辉映,和当地哈萨克民族人民一起歌唱、跳舞再开心不过。

每逢盛夏,草原上鸟语花香、空气清新,星星点点的蒙古包升起缕缕炊烟,微风吹来,牧草飘动,处处“风吹草低见牛羊”。

云南泸沽湖

在这里,一切都是那么神奇,那么古朴。每个礼仪,每种风俗,都是一个个优美动人的故事,无不充满几分神秘。

泸沽湖既是女儿国,又是歌舞的王国,一经踏上这片热土,无人不为那远远近近、悠悠扬扬的“阿哈巴拉”所动容,无人不为那如巨龙滚动的甲搓所诱惑。

这里与草海连接,牧草丰盛,牛羊肥美,浅海处茂密的芦苇随风荡漾,簇簇的花草和经幡迎风招展。

贵州荔波

这里有足可和九寨沟相媲美的樟江风光,有“超级盆景”之称的小七孔,有“大自然神力所塑造的东方凯旋门”之称的天生桥,来到荔波,即开始你的“洗肺”之旅。

这里常年最热月为7月,平均气温为27.0℃以下,原始森林茂盛,是盛夏绝佳的避暑胜地。

福建霞浦

海岸线绵延曲折,海边风光如画,滩涂风光旖旎,或碧海溢彩,或滩涂鎏金,被誉为“中国最美的滩涂”。

潮水尚未褪尽,浅滩上便闪现躬身劳作的身影。夕阳余晖之下,竹篙轻点,一叶小舟划破宁静的海面,载着那被镀上一层古铜色泽的渔民,带着一串涟漪滑进金色的光影,且行且吟……

新疆昭苏

当全国多数地方的油菜花已经凋败,昭苏正是一片金黄,漫山遍野的油菜花,像地毯一般铺展开来。

置身其中,厚厚的云层像棉花糖一样漂浮在天空,牛羊在悠闲的觅食,一眼望得见世界尽头的通透,夜晚的繁星更是让人如痴如醉,天气晴好的话,说不定能够看到银河呢。

浙江南尖岩

南尖岩的云海和高山梯田,不知让多少偶然间见到图片的人们,内心神往,鬼斧神工的流泉飞瀑,更是让人惊叹。

南尖岩的云和雾,无论你置身于此多少次,它总能给你不一样的惊喜,瞬息万变、千变万化。

浙江磐安

“浙中盆景、天然氧吧”,行走其中,溪流和山林,亦或是安静的村庄一隅,闷热之感一扫而光。

磐安的山水人文孕育了别样情趣,民间炼火更让人惊奇,炼火者手执平头刀冲上火山奋力挥舞,循环往复踏走,通红的木炭火星四起。

西藏羊卓雍错

不同时刻阳光的照射,羊湖会显现出不同层次、极其丰富的蓝色,如梦似幻,初见羊湖,她的艳丽让人几乎不敢相信。说羊卓雍错是世界上最美的水没人会说不对,因为它美得让你感觉不真实!它就像是天堂中的圣湖,一尘不染惊为天人!(环球旅行)



贵州荔波

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“hnrblzyk123”
即订阅旅游周刊微信公众号了解更多旅游资讯