

攻略



荐游

世界上最美的火车线路

我们看世界的方式有很多种,虽然为了几天短暂的休假,大家都更愿意坐飞机,更高效地去一个目的地。但其实火车也是看世界的好方式,无论长途短途,美丽的沿途风光也会形成最深入人心的旅行。
今天就看看世界最美的火车线路都有哪些?

泰国:美攻火车市场

这个铁道市场的摊位都是沿着铁道摆放,有许多便宜的水果和新鲜蔬菜。不要以为这里的火车只是摆设,每当有火车过来,火车站就会发出鸣笛警告,摊主们就会收起摊位,等火车通过再摆出来。这样的景象估计全世界仅能在这里看到吧。

奥地利:塞默林铁路线

塞默林铁路位于奥地利东部维也纳附近的里雅斯特的山间,建于1848-1854年,途经阿尔卑斯山的塞默林隘口,最终到达米尔茨楚施拉格,是世界上第一条完全使用镐头工具在高山开凿的铁路。这条铁路线的身影还出现在许多可供收藏的硬币和奖章上,其中包括面值为25欧元的阿尔卑斯纪念塞默林铁路线150周年的纪念币。

瑞士:贝尔尼纳铁路线

贝尔尼纳铁路是一条位于欧洲阿尔卑斯山脉地区的单线米轨铁路,属于雷蒂亚铁路的一部分。连接瑞士南部格劳宾登州城市圣莫里茨和意大利北部松德里奥省城市蒂拉诺,穿越著名的贝尔尼纳山口。一共4小时的行程,沿途可以让你领略到欧洲令人窒息的冬季雪景。

俄罗斯:西伯利亚铁路线

西伯利亚大铁路,是一连串连接莫斯科和俄罗斯远东地区的铁路,是世界上最长的铁道线路。沿途跨越8个时区,需要一周的时间才能走完全程。在这样漫长的旅途中,游客会经过西伯利亚似乎没有尽头的针叶林、连绵起伏的乌拉尔山脉、水晶般剔透的贝加尔湖,长达6天不停站行驶。

苏格兰:西高地铁路线

这趟蒸汽火车就是曾经出现在《哈利波特》当中的火车线路,它将苏格兰西海岸城市玛雷格与苏格兰最大城市格拉斯哥连接起来。行程90分钟的铁路线周围被湖泊、峡谷、沼泽地和城堡所环绕,到达玛雷格蓝色的海岸边后则可以看到艾格、穆克和拉姆等小岛。

挪威:卑尔根铁路线

这一趟列车被誉为“通往四季的列车”,7个小时的行程将穿越奥斯陆和卑尔根之间的高山,寸草不生的哈当厄尔山高原,最后到达花草如茵的卑尔根。这条铁路被公认为是世界上最美的铁路之一,许多来到挪威的人都会选择这条线路,来一探其周边景色的魅力。

瑞士&意大利:伯尔尼纳快车线路

列车沿着世上最著名的高山窄轨铁路一路行驶,从瑞士圣莫里茨的阿尔卑斯山冰川径直开往意大利蒂拉诺。夏季的时候,游客可以坐在敞篷车厢中享受2小时的旅程。没有车窗的阻隔,是个拍照的好机会。列车行驶过程中之字形的大转弯会使车尾的乘客看到车头朝着自己开来。不过这条线路十分火爆,建议游客提前预订车票。

中国:青藏铁路

青藏铁路被称为“天路”,是世界上海拔最高、在冻土上路程最长的高原铁路。从西宁出发,途经格尔木市、昆仑山口、沱沱河沿,翻越唐古拉山口,进入西藏自治区安多、那曲、当雄、羊八井、拉萨。路途中能看到美丽的湖泊、广袤的草原、荒芜的戈壁滩……世界上最壮美的景色,这一趟火车都能看到!
(蚂蜂窝自由行)

海上丝绸之路的旅游明珠

■ 本报记者 侯赛

菲律宾和印度尼西亚作为我国“一带一路”倡议海上丝绸之路上的两个美丽海岛国家,不管是风土人文还是自然风光都吸引着来自世界各地的旅游发烧友。

7月,我省分别与菲律宾和印度尼西亚签署了10余个重大合作项目,其中就涉及海口将开通直达菲律宾马尼拉和印尼雅加达的航班。7月30日,海口到雅加达直飞航线正式开通,海南人民去印尼旅行变得更方便。



印度尼西亚巴厘岛美丽的海岸线。 本报记者 张杰 摄

菲律宾是一个美丽的海岛国家,这里物产丰富,水果海鲜四季不断。首都马尼拉是游人去海岛需再转机或者再乘船的必经之地。

马尼拉被誉为“亚洲的纽约”,是亚洲最大的城市之一。它有现代化的高楼大厦,老城区内有百年历史的西班牙风格的街道和教堂,有绿茵浓密繁花盛开的花园小巷。市中市在帕西格河畔,也称围墙

“亚洲纽约”——马尼拉

城市,是最初的马尼拉旧址。1571年西班牙人为了统治菲律宾建起了这座城堡,面积1平方公里,被称为“都市中的都市”。城堡四周是壕沟和中世纪式的城墙,共有7座城门,城内有总督官邸和12座教堂。二战末期,城堡的大部分遭到毁坏,现已修复一部分。

在市中市游人可感受一下时光倒流,古老的马车满载游人穿梭于街道、关口、港口、城寨。这里保留

“海上乌托邦”——巴拉望

是菲律宾最后一块生态处女地,被称为“海上乌托邦”。

这里有蔚蓝清澈的大海,诡异神秘的海底沉船,物产丰富的海底世界,绚烂色彩的火烧云,这里的沙滩白如冰糖,在阳光下闪闪发亮。蓝色的水和翠绿的植物交相辉映,小山、小鱼村,连同周边的岛屿构成了巴拉望岛屿,美得让人陶醉。

传统与现代的碰撞——雅加达

带风情和悠久文化始终吸引不少游客来此一游。

如果你想在短时间内看完印尼,可以造访位于雅加达市区以东的印度尼西亚缩影公园。这里有印尼各地的民房、湖泊、公园、纪念塔、购物中心、露天剧场、缆车、火车、水上脚踏车等各种实物的模型,相当于印尼的缩影。

此外,在雅加达,值得参观的

“天堂之岛”——巴厘岛

天的“拜拜”。朝拜晚祈,虔诚向佛,几乎已经成为每一个巴厘人日常生活中非常重要的一部分。

巴厘岛最受欢迎的地方是南部,因为这里的海景最为优质,旅游资源最为集中:努沙杜瓦聚集了世界一流的酒店,库塔海滩是著名的冲浪胜地,海神庙则代表了神秘的宗教文化。

除此之外,巴厘岛还有优雅的艺术中心、雄伟的火山和刺激的潜

“千岛之国”印度尼西亚的首都雅加达,是一个传统与现代、富有与贫穷对比强烈的城市。

从城市上空俯瞰下去,你会看到小平房与高楼大厦错综复杂,青石小路与柏油马路也纵横交错,而金碧堂皇的高端酒店与高科技中心也与嘈杂拥挤的村庄相邻。这一切都使人感到,这是一座还需要努力完善的城市。尽管如此,这里的热

印尼巴厘省早在2011年就与我省缔结为友好省。小小的巴厘岛,面积不到海南的六分之一,却赢尽全世界所有的溢美之词。“天堂之岛”“千寺之岛”“艺术之岛”“诗之岛”“东方的希腊”……

行走在巴厘岛,你会发现,这里每家每户有家庙,每个村有村庙。在巴厘岛,80%的人信奉印度教。清晨,经常会看到巴厘人手捧用嫩椰叶编成小碗大小的小花篮,里面盛放鲜花、米粒、香在家门口开始一

海南岛上的东南亚美食:酸辣鲜甜就是你

好味

■ 本报记者 刘梦晓

海南本土的美食多样,相对简单的加工方式、清淡的口味、注重原汁原味的理念,是海南一方水土一方人的生活习惯。近代交通的便捷,让海南人与外界有了更多沟通的可能。上个世纪,海南人陆续下南洋,一代代华侨在事业上取得成就,也将东南亚国家的特色文化带回岛上。这其中就包括饮食文化。

东南亚美食选料注重天然,以特有的植物调味,并以丰富的海陆物产为主要食材,讲求营养成分的最佳搭配,自成一格。本期《旅游周刊》记者就带您去看看海南都有哪些东南亚美食。

东南亚美食里的丰富香料

提及东南亚美食,不得不提咖喱。咖喱鸡、咖喱牛肉、咖喱蟹、咖喱饭……是咖喱和食材融合表现出的多样形式。姜黄色的咖喱本身就是多种

香料的化身:是以姜黄为主料,另加多种香料,如芫荽籽、桂皮、辣椒、白胡椒、小茴香、八角、孜然等配制而成的复合调味料。多种材料的复合,造就了咖喱令人辛辣、回甜的味觉刺激,和肉类、海鲜、米饭等相结合,浓郁醇香,层次分明。

湿热的气候,人们为了保持身体与环境之间的平衡,形成了酸、辣、甜、鲜等为特色的饮食口味。而得益于大自然的恩赐,东南亚国家盛产各类香料,东南亚国家的人们在制作食物时是使用香料的高手。

香茅草有着柠檬的香气,也是东南亚菜系里经常出现的香料之一。香茅的茎和根部常被切碎或研磨用在各种东南亚菜里,搭配蒜、辣椒和芫荽,是海鲜汤、咖喱里最常见的香料。泰式香茅鸡、香茅烤鱼、香茅蒸糙米饭、泰式冬阴功汤等等,香茅都是主料之一。

美食的互通性极强,如果喜欢香茅草的柠檬香气,不必非要选择多么昂贵的食材,可以在自家蒸海鱼的时候,抽

出香茅的嫩芯切成丝,和姜丝拌匀洒在鱼上,一口鱼肉伴着柠檬的香和生姜的烈,新鲜与辛辣让人回味无穷。

多彩的食材造就缤纷食物

东南亚美食的颜色搭配丰富,随手一拍便是一幅美食大片。而这些多样的颜色,多是取自于食材本身的颜色。

千孔糕是上世纪由印尼传入琼岛的印尼小吃,通体金黄的糕点有数不清密集的小孔。在兴隆,千孔糕是接待游客的佳品;在老爸茶餐桌上,千孔糕也受到各个年龄段人们的喜爱。千孔糕香滑软糯,甜而不腻,制作的主要材料是板兰叶、香茅、姜黄、椰子汁、蛋液、白糖等。粉浆经过发酵、烘烤,使得糕体本身泛着金黄色光芒,自然健康。

而另一份颜色更为丰富的糕点——七层糕,更是将食材本身的颜色应用到极致。以基础的椰浆和糯米为原料,用板兰叶汁调成绿色的浆,用咖

啡调成咖啡色的浆,用姜黄水调成黄色的浆,用红豆汁水调成红色的浆,再一层层蒸制叠加,是真正的绿色食品。

那些和水果有关的佳肴

东南亚国家热带水果种类丰富,用水果做饭,佐菜,也是一系列的特色美食。而海南恰恰也是水果丰富,自然也能借鉴做法。

提及泰式菠萝炒饭,相信大多数人都吃过。将半个菠萝掏空,菠萝肉切丁,和菜椒、洋葱粒、甜玉米、青豆、虾仁等混合烹炒,必不可少的调味料是黑胡椒和泰式鱼露,炒出来的饭饭口感酸甜偏咸,吃一口就令人食欲大开,加上酥脆的腰果,入口之后层次感就更加丰富。

另一道卖相和口感都相当诱人的菜品,当属芒果糯米饭。一勺糯米饭,上面撒一些咸鲜的脆米,再淋一勺椰汁,热带的芒果香甜可口,澄黄诱人,



芒果饭



菠萝炒饭

混合着软糯的糯米咬下去,满嘴香甜。间或夹杂着脆米爽脆微咸的口感,不至于太腻,味道又极富有层次感。说到椰香脆饼,也是一道普及率十分高的佳肴。浓浓的椰香,和精面粉混合入味做成脆饼,可以当正餐,也可以作为解馋的小吃。椰风习习时,一口椰香脆饼,就着一罐鲜榨椰汁,大概就是这个夏天最令人心仪的美食组合了吧!

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