龙沐湾落日美景。本报记者 张茂 摄

往西 去攀山看海赏日落

■ 本报记者 刘梦晓

到海南游玩，一般第一次都会去三亚，但如果你是海南的“回头客”，已经看够了三亚的海，不妨移步三亚以西，到海南的西部去领略另一种风情。

霸王岭热带雨林。
本报记者 李幸璜 摄

面朝正西看最美日落

从三亚往西走，首先遇见的是乐东黎族自治县。东方看日出，西边赏日落。每逢傍晚，映照在乐东龙沐湾的日落，有“最美的日落”之称。

背依尖峰岭的龙沐湾，是一个朝着正西的海滩。晴天的傍晚，没有云雾的遮挡，龙沐湾美丽日落的场景就将上演：海面的天空由明亮的白色变成瑰丽的红色，随着太阳慢慢接近地平线，海水在落日的映衬下波光瑟瑟，而整个天空被渲染得绚烂无比，散发出令人心醉的光晕。

乐东有海有山，其中最为人知的山就是尖峰岭。在尖峰岭国家森林公园，有千年古树、空中花园、大板根、绞杀等热带雨林独特景观。除此之外，到尖峰岭最好的体验，是在天池边上住一晚，看着清晨的薄雾在天池的湖面上飘散开来，宛若丝带。

到了乐东，还可以去莺歌海盐场看一看。来到莺歌海盐场，能看到传统的盐场，大片大片的银色地块，还有堆成小山的盐堆和运盐的火车道。与其说是盐场，不如说是一望无垠的盐海。一望无垠的银白色盐海，渠道纵横有序，盐田银光闪闪，煞是好看。

要体会乐东的人文，就不得不去佛罗老市街。佛罗在明清时期就已是个商业重镇，现存于老街的两块石碑就是当时的度量衡碑。目前，老街内仍有居民居住，但也有很多空置的老屋，一条街走到底，如同穿越了历史长河。

光村雪茄风情小镇。
本报记者 陈元才 摄

位于西部的东方

从乐东沿着高速公路继续向西，到达海南岛的最西部，被称为“东方”的东方市。

鱼鳞洲是东方海边一角的一个小山头，三面环海。由于这座小山头上的岩石重重叠叠，阳光折射后，灿灿生辉酷似鱼鳞，因此得名“鱼鳞洲”。

在鱼鳞洲的海滩上，18座巨大的风车迎风矗立，让这片土地俨然生出另外一种浪漫的情怀。这大概是海南最美丽的风车海岸了，在落日之时漫步海滩，眺望风车的剪影，和洋洋洒洒的金色余晖拥抱，闭上双眼，感受海风拂面，让身心完全放松下来。

体会东方的少数民族风情，可以到白查村。白查村是东方市江边乡的一个美孚黎族传统村落。村中至今保存着81间黎族传统船型屋，是海南目前保存最为完好的船型屋群落，其船型屋营造技艺已被列入国家非物质文化遗产保护名录。婆娑的椰林，忙碌的人们，自然和谐，淳朴又遥远，犹如画家笔下的画廊，在现实世界里充满着神奇与原始的美感。

霸王岭上走“霸道”

在昌江黎族自治县的霸王岭，蜿蜒的山路环山而上，两边是郁郁葱葱的树木。在山下仰望，1400多米的霸王岭主峰直插云海。

来自太平洋季风的水汽和永不衰竭的热带阳光，把霸王岭的雨林滋养得格外清丽。酷热难耐的夏天，只要走进霸王岭雨林，让人倍感周身清凉。而如果到了阴冷的冬季，霸王岭却一改常态，变得温润清爽起来。

当地人说，到了霸王岭，有情人一定要走“情道”，看巨根抱石，体会执着；看无数的枝藤绕树，领悟坚持。而智者则要走“霸道”，山石如同巨蟒般横卧溪涧，霸气外露。

攀完了山，再去看水。棋子湾，距高铁站约10公里。蓝天白云下，细浪腾腾、银沙如雪，不远处的海岸，奇峰林立，怪石嶙峋。山海相融，海天一色，构成了一幅绝美的山水画卷。太阳徐徐落下，洒下一片紫色迷情。游客们还可以选择在棋子湾的沙滩上露营，晚上伴随着徐徐海风入睡，好一早起来欣赏棋子湾绝美的日出。

新旧文化在儋州融合

一路向西，就到了儋州。“光村雪茄风情镇”是近几年新兴的雪茄产业风情小镇。小镇以白色西班牙风格建筑形成主导，沿湖建筑采用混搭模式，风格各异，丰富了建筑形象，并加入本土建筑的元素，外来文化与当地特色进行了巧妙的结合。

北宋绍圣四年（公元1097年），苏东坡从惠州贬至儋州，历时三年多，在此居住和讲学，以文会友，传播中原文化。现在的东坡书院坐北朝南，院门轩昂宏阔古雅别致。离东坡书院不远处有桄榔庵和东坡井。桄榔庵为苏东坡谪居儋州时同其子苏过住了三年的旧居。为了解决饮水难的问题，苏东坡帮助乡亲们打了一口井，井水旺盛甘甜。为了纪念他，乡亲们将此井命名为“东坡井”。

此外，儋州千年古盐田是我国最早的一个日晒制盐点，也是我国至今保留最完好的原始日晒制盐方式的古盐田。

鱼鳞洲。本报记者 张杰 摄

《雅啦米，琼中》⑥

加钗烤鸡 时光里的老味道

■ 小米飞猫·罗伶

我喜欢公路，它可以延伸出不同的风景。我喜欢不预设任何目的地，一路前行总能偶遇惊喜，比如那些传说中的老味道，比如文来酒店的烤鸡香。

224国道向南穿越加钗农场，在它的境内，离兰园数分钟车程的地方，有一家名叫“文来酒店”的二层楼餐室独处路旁，门前一侧有一个红砖垒砌的土灶，常年飘着烤鸡香，飘着令人无法抗拒的蛊惑。

这是一家老店，据说店家是上个世纪来到琼中的知青，响应了上山下山扎根农村的号召，将青春和汗水挥洒后也将自己深深根植于此，结婚生子，根深叶茂，最后成了真正的琼中人。后来他们在路边开了一家小餐室，专心烤着一只鸡，烤至皮焦肉嫩，香飘四溢。十多年来，凭借这只鸡，逼停了往来的车辆和馋嘴的旅人，而琼中当地的人们也络绎而来帮衬，令这家小餐室生意越发红火。人们似乎都记不住它的店名，开口就说我们去吃加钗烤鸡吧。

琼中人对料理鸡的热衷程度令人惊叹，也因此才有了除传统白切鸡之外的海山岛电饭煲鸡、大边河煎鸡、阿武仔蒜香鸡、黎村椰子鸡、什寒苗家乐小炒鸡等等经典名菜，而加钗烤鸡也是琼中鸡大军中赫赫有名的一道，没有品尝过这只鸡，绝对算不上一只资深的黄鼠狼。

加钗烤鸡的料理方法并不算太神秘，店家会把整鸡切开摊平，完全不用任何佐料腌制，直接在土灶上铺一片铁丝网，把鸡摊平，点燃柴火慢慢烤，待鸡皮一面烤至金黄，再翻身烤另一面，待整只鸡彻底金黄之后浇上盐水、胡椒粉，翻烤进味，然后斩件、盛盘，配上一小碟椒盐，就可上桌了。完成整个工序大约需要60分钟。因此你想要吃热腾腾的加钗烤鸡，就要提前一小时预定，否则就得等待一小时。

这样的出品本身已经十分入味了，但重口味的人们依旧还需要蘸一点椒盐让鸡胸的部分更加入味。我常常会先吃掉水分彻底蒸发后鸡皮香脆、鸡肉紧实的翅膀，再举起一只金黄的鸡腿蘸一点椒盐，品尝它外焦里嫩的肉质，每一口都能品到层次不同的肉香。

224国道穿过琼中南部的区域，包括红毛镇和什运乡，在蜿蜒的阿陀岭上继续延伸直达五指山市。有很多人借由这条公路去往各自的目的地，其中也不乏去什寒村游山的人们，他们当中许多人都会在这家店停步，美美地吃完一只烤鸡再继续上路。甚至有人会烤上两只鸡带上海拔800米之上的什寒村，坐在奔格内广场上就着啤酒大快朵颐，可见这只鸡远近闻名的程度。

当然，加钗烤鸡并不是这家店唯一的菜肴，在这家没有餐牌的店子里，老客们几乎闭着眼睛都能点一桌美味的家常菜。在烤鸡之外，他们家的红烧猪脚和猪肚汤都是老饕们必吃的。

红烧猪脚取材于琼中当地农家散养的走地猪，被切成大小适度的块状，在大锅里熬煮至微软还Q的程度，红褐色的卖相极致诱人，从厨房端到餐桌上，这一路，大料裹夹着的肉香肆意飘散，连香气都饱含着满满的胶原蛋白，让人实在无法淡定。

而猪肚汤更是了得。店家每天早早就去到农家菜市场搜刮当日上市的最新鲜的猪肚，洗净熬汤。一只猪肚一锅汤，数量有限，当日就能全数卖完，所以人们每天吃到的都是最新鲜的味道。而猪肚汤的料理方法很简单，店家会把猪肚切片，置于清水中，加胡椒和一两根香葱慢火熬煮，直至猪肚变软同时还保留些许嚼劲就能上桌了。我那些挑剔的朋友们每回面对这一份汤都会感动得要哭，他们说在城里已经吃不到这种散发着童年味道的猪肚了，满口漫溢的是老时光里才有的肉香，加上辛香开胃的胡椒的加持，令猪肚和汤头都充满了经典的韵味，也让人相信了好时光可以再轮回。

山不在高，有仙则灵。店不在大，有美味就行。在琼中，总有一些散落于乡野路旁的小店，没有富丽堂皇的外表，没有装潢考究的包厢，却潜藏着十多年甚至更长时间以来用心坚持的老味道，不敷衍，不取巧，不因世道的变迁而变味，一如224国道旁那丝绕舌不散的烤鸡香。如果某天你也有机会经过这里，不妨停车寻味，这一份惊喜，你值得拥有。

加钗烤鸡

好味

天渐凉，来杯咖啡暖暖身

■ 本报记者 赵优

蝉声渐远，炎热逐渐退去，带着丝丝凉意的风卷落泛黄的树叶，落日也愈发匆忙。微凉的天气与充满温情的下午茶更加相配，与三五好友小聚午后，让香浓醇厚的咖啡在口齿间交融辉映，带出醇厚的喜悦滋味，享受最幸福惬意的秋日感受。

对于许多人来说，下午茶的首选就是咖啡馆。“老海口”咖啡馆在海口文青中挺有名，咖啡馆由一栋别墅改建而成，装修很有特色，喜欢复古风的朋友们不妨来看看。你可以点一杯咖啡，静坐在书桌前，或摆弄面前的小物件，或安静地看一本书，或听听窗外偶尔经过的车流声，这样的一下午必是美好而惬意的。在“图书罐bar”，不但有上百种的图书可阅读，还有各式的咖啡饮品可选。小而精致的布局，清幽的环境，让“图书罐bar”有了“家”的温馨。让人想要在这里，点上一杯咖啡，阅读一本书，安静地享受一份时光。

有情调的咖啡馆哪怕开在平庸之地，依然能吸引时尚客的光临。A to Z cafe咖啡馆凭借口碑和服务，在海口获得不少粉丝。老板是来自台湾的小伙子，以自己拍、自己写、自己画的方式花了很长时间制作菜单，还有来自手写的寥寥数语，“一口一口挑战你前所未有的味蕾感受”“百年不败经典，老师傅传统手工蛋糕里有醇厚的咖啡清香气”，着实让人胃口大动。

作为洋派咖啡厅的代表，入驻海南已4年多的星巴克在海口和三亚已开设十余家分店，今年9月，海南首家星巴克臻选店在海口日月广场开业，为广大咖啡迷带来福利：整个海南，只有在这家星巴克，才有带R标志的臻选咖啡豆，售卖星巴克在全球采购的臻选咖啡豆，而咖啡师在吧台现场进行的手冲、虹吸和黑鹰咖啡机等多种煮制方式，供咖啡爱好者选择。

在东南亚，流传着一句顺口溜：“潮州粉条福建面，海南咖啡人人传”。但如果想感受海南本地咖啡，除了街边的福山咖啡和高速路旁的侯臣咖啡，还可以深入乡镇或者山区，体验一把十分接地气的传统咖啡。

兴隆咖啡无疑是海南咖啡一大响当当的品牌。当你问他们兴隆咖啡好在哪里？他们会告诉你一个最简单的办法，就是在兴隆住下来，每天呼吸着这里充满咖啡香味的空气，当那浓香让你跃跃欲试时，你自然就明白兴隆咖啡的好了。

在兴隆，一杯咖啡2元至10元不等，洗脚上田的农民、做工回来的居民，坐在街边咖啡店里喝咖啡，随意而自然。和很多大城市里有着西式风格装潢的咖啡店不同，兴隆的大多数咖啡店装修非常简单。不大的铺面，最平常不过的桌椅，可以见识兴隆咖啡的传统煮法：一个细长的铝壶烧着开水，咖啡小妹持一个纱布漏子，里面盛着研磨好的咖啡粉。漏子在铝壶里高低拉动，最原味的咖啡便都留在开水里了。

琼海人则将有着百年当地文化传承又与现代时尚相契合的“歌碧欧”，作为连接历史与现代的切入点——通过一杯小小的“歌碧欧”，将下南洋的那些记忆，将当地人最原生态的生活方式，通过现代与时尚的演绎方式，传递给更多热爱咖啡、热爱生活的人们。不管是在嘉积的“老房子”咖啡馆，还是北仍村的“草寮咖啡”，每天都吸引着来自岛内岛外的游客在小院里闲逛、品足、休闲。在“歌碧欧”浓郁的香气中，再点上琼海最本土的小吃“琼海杂粮”——地瓜干树叶粑、益母草粑、薏粑、高粱粑等，用舌尖体验不一样的乡愁味道，享受惬意的悠闲时光，不负秋日。

香醇的兴隆咖啡。本报记者 苏晓杰 摄