

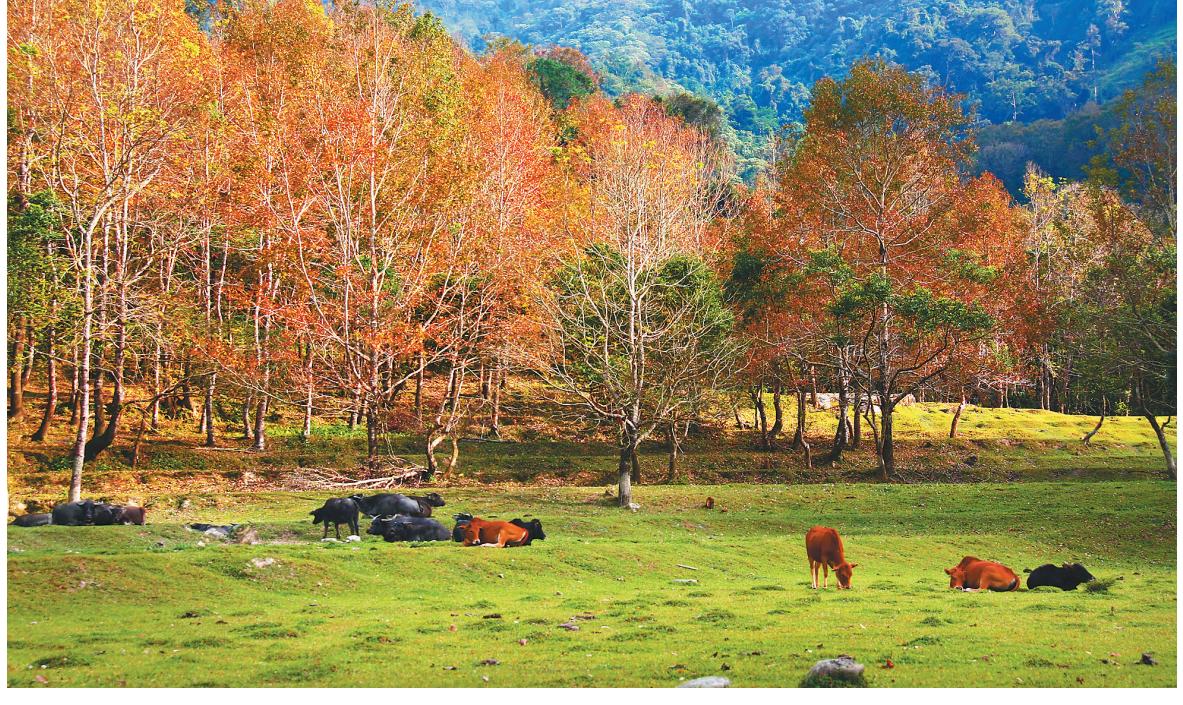
五指山红枫 惊艳海南的秋

■ 本报记者 赵优

时下的北国，已是寒风瑟瑟，草木凋零，那些笔挺的桦树和杨树，还有一度风姿婀娜的柳树，褪去了一身繁华，在风雪中接受冬的考验。而地处我国南端的海南，展现在你眼前的多半还是一眼望不到边的深深浅浅的绿。

但在海南岛腹地的五指山，却在秋风的吹拂下悄悄地变了颜色：这里的三角枫像北方的枫叶一样，慢慢变红，渐渐掉落，成就一道别样的精致景观。

连绵不断的山峦，热带雨林浓浓的绿，层层叠叠的火红枫叶，散落一地的枫叶的黄……夺目的色彩盛宴，也让海南的秋天惊艳无比。



五指山红叶。五指山市旅游商务局提供

五指山枫叶别样红

随着冷空气一次次来袭，香山红叶已褪去，岳麓红叶也无影踪，国内其他著名景区的红叶已经凋落，而在五指山，枫叶正渐渐变换着颜色，渲染着属于海南的秋天。

五指山的红叶并不像内地一些红叶那样齐刷刷地变红，而是从山

脚到山顶，像是打翻森林的调色盘，斑驳多彩：亭亭玉立的樟树和橡胶树顶着一蓬蓬黄灿灿的叶子，高大的枫树披上红艳艳的枫叶，只有椰子树、山榕树在林间依旧保持着盎然的绿意……山路蜿蜒而去，两旁的树木因位置高低、水分多少，树叶颜色的变化也不一样，有的依然翠绿，有的泛黄，有的发紫，层林尽染，五彩缤纷，为秋天装饰上了童话

般的浪漫。

枫叶景观主要集中在五指山市水满乡一带，而且越往深山里走，景色就越迷人。小路旁、溪水边、从林里、山谷间，那红彤彤的林子里，随着欣赏角度的不断变化，枫叶的美更为丰富，泉水中漂浮的枫叶，在阳光的照耀下，显得晶莹剔透，背光赏枫，玛瑙花纹又是枫叶一绝。

与自然融为一体

“停车坐爱枫林晚，霜叶红于二月花”“红叶经霜久，依然恋故枝”。自古以来，文人墨客对枫叶都情有独钟，赞枫、惜枫、赏枫的诗句广为传颂。其实看红叶，更多是感怀。

五指山地处海南省中南部，气

候温和，冬暖夏凉，这里负氧离子含量每立方厘米多达几万个，有“天然氧吧”、“海南肺叶”之美誉，远离空气混浊的钢筋水泥的城市，在欣赏枫叶的同时，来五指山也是一段吸氧之旅。这里没有围墙，没有栏杆，没有门票，一切都是敞开怀抱。趁着快意江湖的潇洒，一路驱车直奔水满乡而去，这里是五指山红枫最

佳观赏地。远离了城市的喧嚣，人更渴望与自然融为一体。累了，可以随地躺下，这里有落叶铺床；渴了，可以掬一捧清泉，绝对甘甜。

根据往年经验，观赏红叶的最佳时间是11月底至12月，主要依据天气而定，天气愈冷，红叶愈红。所以，不要惧怕微凉的天气，去五指山尽情感受红色的秋天吧！

红叶知多少？

海南岛包括五指山地区生长的枫树，其学名为“枫香树”，与我国内陆其他地方的枫树不同。因叶片分裂为三角的叶形，俗称“三角枫”“三角枫叶”或“三角枫树”。

枫香树，分布于海南岛中南部地区，尤其是在五指山纵横山脉区域，广袤的热带雨林中分布最多，是较为典型的树种之一。

根据《海南植物志》的载录，海南

岛包括五指山地区生长的枫树，属于金缕梅科枫香树属，其学名为“枫香树”，北京香山的红叶和加拿大的枫树，则属于槭树科植物。金缕梅科植物与槭树科植物是两种不同的植物，枫香树叶和枫树叶也截然不同。

明《正德琼台志》中，这样记载海南的枫树：“枫，树似白杨，叶三角，有脂香，今之香枫是也。”由于海南枫树的叶子味青涩，有淡淡的清香，其树干因能分泌奇特的香树脂，当地人把三角枫树叫做“香枫”或“香枫树”。

HK《雅啦米，琼中》⑧

什日宛 骑士们的公路驿站

■ 小米飞猫·罗伶

自驾游玩琼中的人们往往都会在车后箱摆放一辆自行车，因为琼中境内有太多适合骑行的地方。豪迈的骑士会沿着224国道翻越蜿蜒的阿陀岭，一直骑到五指山市，但更多的人还是会喜欢短途骑行，比如把车开到邻近加钗农场的朝参村，换上自行车去欣赏沿途田野的风光。如果选择在长征镇境内骑行，那应该是一件更幸福的事情，因为这里有一个新建成的，有露营地、有咖啡厅、有乡村大舞台的新寨村什日宛公路驿站。

告别云湖农家乐，出门右拐，不足两分钟车程就能看到公路右侧高于树林的如烽火台一样的木质塔楼，上面标注着“新寨村”及“什日宛驿站”的字样。沿着小村道拐进驿站就能置身于一个小小的清新的领地。



驿站里的廊亭。

定能更深切地体会到那一份热烈的欢乐氛围。

驿站内的大部分建筑物都是木制结构的，带顶棚的木制廊亭散发出浓郁的乡土风韵，顶棚采用了船型屋顶的设计，清新雅致，同时保留了古时黎族先辈们传统居所的风格。朝

向公路的阶梯扶手和近邻公路边的栈道扶手都是仿木的，这条栈道在修长挺拔的槟榔树中延伸，令前行的每一步都有了浪漫的调侃。栈道两旁铺设着的木制的露营台精致地融于大自然的景致中，我忍不住会联想那披星戴月的帐篷里的人们，在有虫鸣

鸟语相伴的夜晚入睡会是一番多么惬意的体验。

如果我在靠近公路的露营区醒来，走出帐篷的那一刻，我一定会张开双臂，拥抱早晨的阳光或微雨，深深吸入第一口清甜的空气，然后向公路上驶过的每一辆车挥手致意，祝他们平安回家。这片土地赐予我的每一份快乐，我都要与所有人分享。

什日宛驿站内还有一栋两层楼的木制建筑，沿着楼梯走上二楼，第一时间就会闻到一缕咖啡香。没错，这是一个公路驿站的咖啡厅，人们可以在这里品尝到琼中海拔280米之上山区盛产的飞瀑山咖啡。山区的气候总是那么多变，明明还是阳光明媚，霎时就云雾缭绕，细雨纷飞，在这样的地理环境和气候条件下生长的咖啡，应该是风格独特，口感多元的。如果你是一个咖啡控，又怎么能错过这一杯惊喜呢？而我一定会选一本未必着调的书，点上一杯焦糖香的咖啡，坐在那张用大铁桶砸出凹槽的彩色座椅上，消磨一段自由惬意的午后时光。



驿站里的咖啡厅。

然后，我会骑上艳黄色的自行车，去到新寨村，看沿途的稻田抽芽的嫩绿，或六月稻熟的金黄；去村子里与狗们嬉戏，看公鸡母鸡悠然踱步，也许还能遇见一只傲娇的猫。或者我会与坐在树下闲聊的阿姨们，坐在门前摘菜的奶奶们交谈，学几句本地方言，如果运气够好，也许还能学会一首山歌，和村民们一起肆意欢唱。

我们常常会抱怨自己所处的环境有这样那样的不是，拥堵的街道，如潮的人流，刺耳的噪音，刺鼻的废气，尔虞我诈的江湖以及并不如意的人生，那也许是因为我们有太深的执念，想要的太多，想放下的太少，不愿好好照顾自己脆弱的心。如果我们大可不必持续地奔袭，大可不必困顿于江湖征战，那么，也许我们就可以停下飞奔的脚步，选择另一条路径，找一个山清水秀的怀抱，找一个可以停靠且安放自己初心的驿站，放下欲望，做一个清心寡欲的看客，笑看风云涌动，世事无常那些人和事，心如止水，清雅从容，一如此刻，在什日宛公路驿站的我和你。

HK 好味



猪皮汤。张期望 摄

万宁猪皮汤： 那口酸爽养颜汤

■ 本报记者 张期望

乡村喜宴总是格外热闹，海南的流水席更是极具特色，不同地区又有各自的特色菜。

这一天，在海口工作的陈鸿斌特地一早开车回到老家万宁万城镇水边村，他要参加发小陈业敏的婚礼。在陈业敏家旁的一块空地上，厨师卓丽君和几名助手正在忙碌地准备中午的婚宴。5个临时的灶台在榕树下一字排开，灶台柴火很旺，白斩鸭在锅里已经香气四溢。用木板临时搭的切菜台上，摆满了鸡鸭鱼牛羊肉和各种海鲜。

中午12时，新娘已迎回来，在鞭炮声中婚宴开始，一道道充满乡村味道的菜端了上来。吃了快10道菜，吃喜宴的人早已酒足饭饱，对着满桌的大鱼大肉不想动筷子了。“猪皮汤来啦！”随着帮忙上菜的小伙一声吆喝，一道散发着酸辣香味的热汤端了上来。汤勺开始不停地在碗里搅动，不到三分钟，汤已被抢食一空。

猪皮汤，在万宁乡村的婚宴上，是一道必不可少的菜。尽管很多万宁人都会烹饪，但是由于制作程序复杂和所需的食材太多，很少有人在家里做这道菜。制作猪皮汤一共有三大程序：晾晒猪皮、熬制鸡(鸭)汤、加入各种配料烹饪成汤。这道菜所用的食材多达10种。

猪皮，一般选用猪背上最厚的那一块皮。将皮肉分离后，把毛拔光洗干净，切成A4纸大小一块，在太阳底下暴晒一天。猪皮里的水已全部蒸发，留下都是干干的胶原蛋白，猪皮也成了蜂窝状。而鸡(鸭)汤用的是制作白斩鸡(鸭)产生的锅底汤。

以前，万宁本地人想要吃猪皮汤，一般在过年杀猪时，特意将猪背上的猪皮留下来，晾晒好后密封，需要的时候再取出来。现在，这种猪皮在万宁当地很多干货店内有卖，已经很少有家庭自己制作干猪皮了。而汤，现在很多家庭或是万宁市内的一些餐馆，多数用猪肉汤代替，当然味道也会打点折扣。

在制作猪皮汤之前，一般先把干猪皮放在清水里浸泡半个小时，原本干脆的猪皮，会变得柔软无比，用手一撕立马就碎。锅洗干净了，开火，将鸡(鸭)汤倒入锅中。在等待汤再次沸腾的过程中，切好酸笋丝、鱿鱼丝、肉丝。汤沸腾后，将其全部倒入。放入适量盐和味精，三四分钟后，试下汤的酸甜程度。味道刚好，则将已经切成方块的猪皮倒入锅中。

再次煮十分钟后，先将新鲜的黄灯笼椒丝入锅，再将打碎的蛋花倒入，撒一把胡椒粉。一分钟后，就可以关火将汤盛入汤碗，放一把葱丝和香菜，一道万宁独有的猪皮汤就算是制作好了。

尝一口汤，酸甜中带着辣味。咬一口猪皮，脆嫩爽滑，胃口大开。除了开胃，猪皮汤含有丰富的胶原蛋白，常吃可以让肌肤细腻，有弹性，有光泽。更重要的是猪皮汤还有滋阴和软化血管的作用。

“在万宁当地，没有厨师不会做猪皮汤的。”今年50多岁的卓丽君，是当地出名的乡宴厨师，在当地已经做了20多年厨师，她说自己跟着师傅学习厨艺时，最先学的就是这道菜。

如果你想品尝猪皮汤，不一定要参加万宁乡村宴席，其实在万宁万城镇很多大排档中，都能点到这道菜。在光明北路、红专路中的大排档中，随便一家都可以吃到。



泡好的猪皮干。

张期望 摄