

深玩

# 每种爱纯度都很高

## 花式婚庆游

■ 本报记者 林诗婷

执手天涯，许诺一生。12月9日，第二十一届中国·三亚天涯海角国际婚庆节在三亚天涯海角游览区拉开帷幕，百对新人身着汉服，在天之涯、海之角许下爱的誓言。

美丽海南，浪漫岛屿，因旖旎美景、唯美传说，每年吸引着数十万新人前来举办婚礼、蜜月旅行、婚纱拍摄，为琼岛注入甜蜜元素。此时，北国已是冰封飘雪，海南却仍花团锦簇，正是气候舒适、风光怡人的浪漫时节，热恋中的新人不妨穿上婚纱、礼服，相约天涯海角，踏上寻爱旅程，将海南丰富的自然景观、民俗文化等浪漫元素，融入至婚拍、婚礼、婚宴之中，在如诗美景中留下爱的回忆，在如画景致里记录甜蜜瞬间，特色花式海南婚庆旅游定会回味无穷、终生难忘。



海口西海岸某五星级酒店举办的海边婚礼。 本报记者 张茂 摄



游艇婚纱拍摄近年大受欢迎。 本报记者 张杰 通讯员 曾宽 摄

### 海湾婚礼：天涯见证爱的誓言

天涯海角，总能与爱情、盟誓相连。湛蓝的大海、绵长的海岸线、成片的椰林、细腻的沙滩……海南唯美的景致、醉人的风景，为新人、情侣创造出独一无二的浪漫空间，携手漫步海湾，在沙滩上留下串串脚印，享受简单的“小确幸”也是一种幸福。

海南海湾众多，亚龙湾、海棠湾、清水湾、石梅湾各具特色，以海洋为元素，

### 体验民俗：相伴共品“海南甜蜜”

除了海洋元素，海南还有不少森林、田园等特色景观，喜欢森系、小清新风格的新人情侣不容错过。

在琼海，小镇风情、田园风情成为特色，新人携手出游，骑着自行车穿行田园花海，聆听清风、品味花香、感受乡野，婚拍镜头中定能留下舒心惬意的笑容；在坐拥珍珠海岸的陵水，其实也不

### 复刻经典：化身主角寻梦追爱

琼岛处处是美景，吸引了不少电视剧目、影视剧作品来取景拍摄，透过镜头将海南之美声名远播，吸引着不少新人慕名而来，寻找拍摄场景，回顾经典画面。

因电影《非诚勿扰Ⅱ》的热播，在亚龙湾热带天堂森林公园内，演员葛优、舒淇两人携手漫步的“过江龙”索桥被视为爱情的象征，成为不少新人情侣的拍摄胜地。索桥位于山峦之间，桥长168米，最高处距离地面400米，丛林秘境、云雾

无论是旅行婚拍，还是举办婚礼，均是不错选择。在海边婚拍，大多数新人喜爱选择“天涯”“海角”石作为首选之地，除此之外，琼岛的不少湾区还具备海滩、椰林、草地、三角梅、渔船等丰富元素，原生态的美给拍摄增添了不少趣味；若喜爱大气磅礴的拍摄风格，清水湾、棋子湾等湾区的碧海、青山、绿洲、奇岬、河流等景观，处处均是新奇美景，携手观光游览的同时，还能以生动影像记录甜蜜瞬间。

海湾婚礼形式丰富，除了传统的海边草坪婚礼，随着游艇旅游、邮轮旅游等新兴旅游产品发展，乘船出海体验一次时尚浪漫的游艇婚礼、邮轮婚礼，在浩瀚大海中与恋人感受乘风破浪的畅快，海天一色间许诺地久天长，何尝不是一种享受？

此外，琼岛特色的爱情文化也吸引着不少新人前来。鹿回头美丽的传说久久流传，在三亚鹿回头景区内的标志性雕塑，为婚拍场景添色不少。园内情爱文化景点错落有致，“爱”字摩崖石刻、“永结同心”台、连心锁、夫妻树、海枯不烂石、月老雕像等场景，为新人拍摄营造甜蜜氛围。

缭绕，风光秀丽的美景犹如梦幻仙境，新人大可选择清新、活泼风格的礼服，化身男女主人公，在此留下爱情纪念。

拥有快艇、跳伞、香蕉船等丰富多彩的水上运动，三亚蜈支洲岛亦是新人情侣们最想去的目的地之一。电影《私人订制》曾在该景区拍摄，因而影视作品中出现的帆船、沙滩、日光躺椅、情人桥等元素成为不少新人婚拍场景。此外，岛上爱情文化丰富，又称“情人岛”，常见爱

情主题的雕塑作品、礁石造型，与爱人空中跳伞或在海中乘船畅游时，均是求婚告白的好时机，定能符合喜欢海岛婚礼风格的新人需求。

此外，海口的冯小刚电影公社亦是新人婚拍首选地之一。漫步其中，犹如穿越时空，颇具南洋风情、老北京风情的街区富有特色，身着匹配不同场景的情侣装在此婚拍，怀旧风、民族风浓郁，定能为婚拍作品添色不少。

## 《雅啦米，琼中》⑪

■ 小米飞猫·罗伶

阳光会转瞬即逝，但山风乍起时，云雾飘渺处，总有人会举起一枚盛满阳光的酒盏，回应月夜的花香，泉水的吟唱，敬人生寂寥，醉得淋漓酣畅。

穿过最后一滴水，以及如画的棕榈林，我们来到那个未命名的瀑布山脚下。那里有一间简易的民居，在这么深的大山里显得异常孤零。

已接近傍晚时分，厨房里飘起炊烟，与山野中的薄雾交织在一起，令空气中多了一丝人烟。我绕着民居走了一圈，周围很安静，后院连接着灌木丛，有一群毛色漂亮、体态矫健的鸡在地上啄食，突然间，在我头顶至少3米高的树枝上，一只深红色的公鸡“嘎”地飞了下来，迅速窜进灌木丛，我和啄食的鸡们都被吓了一跳。也许是因为我的尖叫声吸引了看家护院的狗狗，它们从某个角落里狂奔出来，冲着我奋力狂吠。

听到狗吠声，主人走了出来。那是一位三十出头自称王哥的男子，一脸自来熟的表情，开口就说看瀑布是吧？来回要四个小时呢，等你们爬到瀑布那天就黑了，要不住下吧，明天一早再上山，我给你们带路。我说不，下次再来吧。他说别瞧不上呀，我们这里可是大名鼎鼎的东风村户外驿站哟，经常有自驾的、骑行的、徒步的城里人来我们这里露营，去年“五一”假期，帐篷从我们家门前一直排到前面那个溪边，有七八十号人呢。

在这荒郊野岭中遇见一个驿站、一户热情的人家，这是怎样的一份惊喜。自小深受武侠小说熏陶的我，最迷恋这样的桥段——一个游山的大侠，在渺无人烟的深山里孤独地走着，突然看见万绿丛中飘展着一面红色的酒旗，仔细一看原来是一家客栈。大侠走了进去，把宝剑卸下放在桌上，点上一壶老酒和三斤牛肉，那一夜，他就这样，在世外桃源中宿醉一场，将万丈红尘中所有烦恼统统抛掉。这画面太美，我也想要。

当然，这门前并没有高挂的酒旗，只有一些晾晒的衣服透着家的味道。这个地方当然也算不上一个真正意义上的旅游驿站，但在人烟稀少的大山里，通往瀑布的必经之路上的这个民居的确为远道而来的人们提

# 遇见 瀑布下的东风村户外驿站



王哥家煮酒的大锅。

供了很多便利，因此它在驴友的世界里还真的是小有名气呢。

王哥说，这个地方原本是什仍村委会罗柳东风村，也曾住着很多人家，由于地处大山深处，交通不便，村民们陆陆续续搬走了，村子也曾一度变成了荒地。王哥一家搬到了县城做起了小买卖，按他的说法，他们家卖过水果卖过鱼，做过好多生意都失

败了。在他13岁的那一年，恰逢橡胶、槟榔的价格走俏，他们便卖了县城的房子回到村里，在荒地上种起了橡胶和槟榔。那时他们居住的房子比现在这个简陋多了，是用茅草和竹子搭建的，再用一张三色帆布盖在屋顶上遮风挡雨。

说起这些，王哥并没有太多的唏嘘，因为即便那时生活很清苦，但大山里的孩子们娱乐项目可真不少，坐拥这一大片山野，他们可以任意撒欢，比如采摘野果，下河摸鱼、拾螺。他说那时的孩子，在河里畅游，一游就是一整天。回忆起这些让他很骄傲，他说这才是最美好的童年，“比城里的孩子吃了100个棉花糖还要甜”。

后来日子一天天好了起来，当年种下的农作物给了他们一家丰盛的回报，水泥路通到了三公里外的村口，电线也架到了小山坡上，退伍回家的他挑起了家业的大梁，喜爱户外运动的他结交了很多朋友。朋友们时常会成群结队来到这个被他骄傲地称为“东风村户外驿站”的地方，一起爬山，看瀑布，下河摸鱼、拾螺，上山砍竹子做竹筒饭，烧烤，然后在铺着芭蕉叶的长桌上摆上驴友们自带的食物或他们家烹制的农家菜肴，喝酒、唱歌，肆无忌惮地欢乐，像他儿时那样。

说到他们家能为驴友们提供的农家料理，王哥更加嘚瑟。那些在后院吃虫的走地鸡自然是令城里人垂涎的山野美味，而他们家喂养的猪也是难得遇见的美味呢。为了向我炫耀他家的猪，他拎着一桶酒糟倒进后院的两个切割成容器的汽车轮子里，然后向灌木丛的方向啰啰地叫了一阵，于是大大小小的猪们便飞奔而来，加入鸡的行列，围着轮胎享用起酒糟大餐。没错，就是酒糟！吃酒糟的猪你见过吗？

话说他们家的猪，品种真的很奇特，大猪长得还比较正常，只是鬃毛很长，有些神似野猪，但小猪与普通猪就很不一样了，黑色的小猪长着褐色的斑纹，没有斑纹的小猪却长着金色的毛，超萌超可爱哦。权威的解释是，原本他们家养了一只平凡的母猪，因为是野外放养，母猪常常到山里溜达，某天邂逅了一只雄性野猪，它们开始交往，然后就有了传承野猪



山林深处有人家。

基因的爱情结晶，再后来，母猪不停地故技重施，王哥家的野猪就越来越多。王哥说来到这里的城里人不仅能吃到走地鸡、河鱼、百花菜、竹筒饭，运气好的还能吃到这珍贵的猪肉呢。

仅凭这一点，对一些如我一样的饕圣而言，爬不爬山、看不看瀑布也许真的没有那么重要了，能遇见山脚下的这个驿站，能寻得一丝山野滋味，已经足矣。

黄昏的时候，谢过了王哥的晚餐邀约，我们向他告辞。穿过他家的厨房时，没有闻到饭菜香，却出乎预料地看见他的家人在煮酒。那时炉火正旺，炉上有一个大锅正冒着蒸汽，有一根长管连接着大锅和炉旁的一个酒缸，滚烫的米酒顺着这根管流进缸里。我曾无数次想要一睹这种古老的酿酒技艺，没想到无心插柳，竟然在错过瀑布之后见到了，人生充满惊喜呀。

我一定是在听着王哥的家人详述米酒的酿制流程时眼睛直勾勾地盯着看人家的酒缸，不然王哥为何会赶紧拿来一个勺子，拔掉滴酒管接上一勺递到我面前呢？如同我人生中经历过的许多第一次那样，这一天，我在瀑布山脚下的这户人家里尝到了生平第一口滚烫的米酒。喝完之后，我说，嗯，起码有50度。王哥举起大拇指说厉害。也正是这一天，我才知道，原来米酒是越煮越淡，并且滚烫时浓，凉凉后淡的，像爱情一样。突然间想到一句话——“黄昏时偷来你的肋骨酿酒，百年后醉得血有肉”，

思绪放空了很久。

那传说中的瀑布，我至今仍无缘一见，那瀑布山脚下的人家却是我猝不及防时最好的遇见。我在写这一章节的时候，珍姐给我发来短信，她说又去爬山了，目的地是瀑布后面的铁钻岭，并且山顶的杜鹃花开得漫山遍野，美得令人心颤。她说为了能登上铁钻岭，她要背上一个移动的家，在深山峻岭穿越徒行四天三夜。因为单反太重了，没带，手机也在爬山的时候摔坏了，所以这一程没有图片记录，那些美好的都记在心里了。也许我永远都无法如她这般轻而易举看遍大山最深邃的盛景，但我很满足我力所能及的遇见，正如我在瀑布的山脚下遇见的这个驿站，小景致、小惊喜，以及纯朴快乐的人们。

那一天，我跟王哥互加了微信，现在我们还一直保持着联系，他经常会告诉我一些关于驿站和驴友们的趣事。我曾经问过他，在这样的荒郊野岭，你晚上一般会干什么呢？他说拾螺呀，用尖椒炒一炒，再整点烧烤，然后去酒缸里瓢一壶酒，就很开心了，这就是山里人的生活呀。是啊，这何尝不是压力山大的城里人羡慕垂涎的生活呢？那些欲望满满的人们，一辈子奋斗打拼，不就是为了可以这样快意地活着吗？在我们的认知层面之外，在我们固有的快乐定义之外，有些人，有些不一样的活法不经意间就给了快乐不同的诠释，也给了我们全新的启示。这当然也是琼中给我的礼物。



## 鸡饭的传承与创新

■ 本报记者 杨春虹

与海南鸡饭在东南亚一带的响亮名头相比，鸡饭在老家海南似乎显得太过朴素和低调。如果不是到东南亚亲眼目睹海南鸡饭的壮观，不少老海南甚至会怀疑海南鸡饭的名头是不是炒作起来的。

但2008年6月，新加坡的电视台不远千里跑到海南岛四处寻找海南鸡饭的根，由此可以看出新加坡对海南鸡饭的重视。一年后，借开展“味美海南”活动，海南省烹饪协会联合新加坡中厨协会举办了“海南鸡饭”论坛，共同研讨“海南鸡饭”起源、传统工艺及风味特色。

海南大厨和新加坡大厨同台PK鸡饭技艺。新加坡最负盛名的文东记海南鸡饭集团董事长程文华现场为大家展示了鸡饭的制作过程，他为即将下锅的文昌鸡全身“按摩”的细节，至今仍令不少海南大厨印象深刻。程文华带来了文东记专用米——在新加坡，鸡饭是用泰国香米制作。同时，还带来了当地盛产的香兰叶调味！刀功了得的程文华告诉海南同行：切鸡要带骨，又不要让人感觉有骨！相比之下，海南的大厨们更多是沿袭了“妈妈”们的传统做法——采用海南老米，鸡饭比之泰国香米制作的显得更为松散；蘸料则是海南特色的鸡汤、蒜蓉、桔汁调制。

祖籍琼山的新加坡中厨协会会务顾问冯冯迅是在吃了多年的鸡饭后，那一天才第一次吃到正宗的文昌鸡。他感叹说，如果新加坡的海南鸡饭能够用文昌鸡来做，那就更是世界美味！他觉得，虽然海南鸡饭是在新加坡扬名，但由于采用的大多是来自马来西亚农场饲养的速成鸡，与文昌鸡相比其实还是逊色很多。

一直专注于文昌鸡美食的龙泉集团在承办了那次论坛之后有太多触动。之前，龙泉集团更关注于文昌鸡本身的产品开发，如在传统的白切基础上，率先开发出引领风潮的“隔水蒸鸡”。之后，又在2011年9月将民间不起眼的椰子水煮鸡汤搬上餐桌。6年间，这道菜品不知道成就了多少餐饮品牌餐饮名店，也成为海南餐饮近年来走出岛外最常选择的品类。

“鸡饭也是文昌鸡系列产品的一个品类，过去我们关注不多，仅仅是把鸡饭看作民间一道普通的主食而已。”从那一年开始，龙泉集团董事长符史钦开始关注起这道从小就很熟悉的“妈妈”的饭食，最近两三年，更是把鸡饭当作了一件大事——请新加坡一带的大厨回来交流，送自己的大厨到东南亚去学习“留洋”的海南鸡饭，希望能够集中大家的力量共同提升本地海南鸡饭。

本土大厨逛了一圈回来后太自豪了——东南亚一带的五星级酒店，居然都有海南鸡饭！刚开始还对新加坡版的海南鸡饭有些保留意见的本土大厨们，不再坚持大米一定要本地老米，不再坚持工序一定要保留传统。他们觉得，尽管新加坡的海南鸡饭没有采用文昌鸡，在鸡肉的品质上的确会有遗憾，但新加坡出标准、有创新，将海南鸡饭做成了大众可以接受的一道美食，这就是海南需要学习借鉴的。

创新技艺，加入香兰叶，大胆尝试不同的米，只为呈献一碗好饭！当吃到那口泛着淡黄色光芒，混合着鸡香、蒜香、葱香、米香，香味浓郁立体的米饭时，你才会明白，原来旁边那盘件件整齐的鸡块，反而只是一个配角！

海南的本土大厨们开始不再固守那碗熟悉的“妈妈”海南鸡饭。在习惯了使用海南本地老米之后，他们开始尝试用东北米、五常米、泰国香米等各个品类的大米轮流做试验，不同的调料、不同的技艺、不同的呈现，哪一种才更符合现代人喜欢的口感，哪一种才能既保持米粒的完整又能够吸收更多的精华……更多的本地大厨接受了香兰叶，接受了五常米、泰国香米，只因为它令米饭的香更为丰富和多样！

“慢慢提升，慢慢推广，我们相信本土的海南鸡饭，会有辉煌的那一天。”在餐饮江湖沉浸20余年的符史钦，更明白这其中的含义。

2018年是海南建省办经济特区30周年，在各行各业都为30周年的庆祝活动积极谋划的时候，海南烹饪界将“海南鸡饭”的推广放在了首位。以“海南鸡饭回家”为主题的活动，将会邀请来自世界各地的鸡饭高手们共同“回家”，同台呈献不同风味、风情的海南鸡饭。

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