

H 深玩

清新精品民宿、高端度假酒店等住宿供给丰富——

住三亚，要个性化还是国际化？



三亚海边客栈

■ 本报记者 林诗婷

来三亚玩，住在哪？出行前做旅游攻略时，这或许是个令人“头疼”的难题。原因不在于难寻合适住处，而是选择太多。三亚拥有得天独厚的旅游资源优势，旅游消费需求旺盛，吸引着亚特兰蒂斯、希尔顿、喜达屋等众多国际一线酒店品牌在此落地，住宿供给十分丰富。据不完全统计，三亚共有各类旅馆近2000家，客房逾10万间，其中五星级酒店已超过60家，成为中国酒店国际化水平最高、盈利能力最强的城市之一。除此之外，随着民宿业的加快发展，在三亚湾区、市区、景区等角落，还隐藏着不少拥有“诗和远方”的精品民宿，提供更具个性化、原创性的住宿体验。

在三亚旅行，无论是选择国际高端的品质酒店，亦或是小资味十足的精品民宿，均能感受到在客房设计、服务套餐等方面的不同特色，体验各具风格的人文内涵与品质服务。

毗邻景区：享度假休闲趣味

借力旅游景区丰富的游客资源，因地制宜打造旅游住宿，是不少品牌酒店、精品民宿的首选。在亚龙湾森林公园、大小洞天、蜈支洲岛等景区内，均设有特色酒店，为游客提供“景区门票+酒店住宿”等优惠套餐。其中，因电影《非诚勿扰Ⅱ》，位于亚龙湾森林公园内的亚龙湾鸟巢度假村“火”了一把。酒店隐藏于丛林之中，云雾袅袅，眺海水连天，日出日落，晨聆听窗边虫鸣鸟叫，呼吸天然氧分。

选择此类酒店居住，住客不仅能徜徉其中，一饱景区美景，还能享受特色游玩项目，并能待游客散去，感受不一样的景区氛围，享受静谧、安静的专属美景。

习惯了“批量生产”的标准化酒店，若留心探寻，其实还能在景区周边发现不少特色民宿，差异化特色、高性价比是此类民宿、客栈的“主打牌”。比如，蜈支洲岛周边的民宿以海为特色资源，打造特色水上运动文化，吸引着不少冲浪爱好者；依托玫瑰谷资源，周边精品民宿以花海为“特色牌”，突出玫瑰文化，推出不少玫瑰主题的特色伴手礼。

选择民宿居住，既能享受美景，还能感受富有魅力的艺术格调与文化气氛，入住者既是消费者，亦是能与店家产生思想交流碰撞的过客。

↑游客在一民宿吧台休憩。
本报记者 武威 摄

醉人景致：观海听涛品生活

三亚酒店爱往哪儿“扎堆”？风景会告诉你答案。在三亚，亚龙湾、海棠湾、三亚湾、大东海等湾区，几乎聚集着该市最高端的国内外品牌酒店，其中不乏希尔顿、喜达屋、艾迪逊、君悦等知名品牌。

海湾是三亚无可复制的自然资源，绵长的海岸线、成片的椰林、细腻的沙滩，处处是别致美景。沿湾区而建的酒店，大多主打海景风光，无论是在房间阳台、椰林泳池、沙滩酒吧，目之所及均是美景。不少人喜欢做“酒窝”一族，品牌酒店休闲娱乐设施、特色活动丰富，既可来一次舒服自在的spa体验，还可以邀上伙伴来一场热力的沙滩排球、晒“日光浴”，沙滩、蓝天、白云、椰林、海风相伴，无疑能为这趟难忘旅程加分。

不少客栈也寻美景踪迹而来，隐藏在海边、河畔街角深巷，参差座落在美景之中。在三亚湾、大东海等闹市湾区，或是像后海、西岛此类低调海滩，常能见到特色民宿踪影。住客大多冲着“私家”美景而来，店家一般对景色也有属于自己的那份偏执，装修设计上，无论是大堂，亦或是客房阳台，必有一处观景点，让入住者融于如画般的美景中，肆意饱览独家美景。

闹中取静：酿造专属独家记忆

还有这么一类出游者，不追求风光美景，不扎堆热闹，仅为了解离繁忙工作、学业，享受专属的私人时光。在三亚，便有这么一类酒店、民宿，独具个性特色，不盲目跟从热门风格，通过客房装修、饰品摆设等气氛营造方式，为游客打造静谧、幽静的度假环境。

在闹市中寻找幽静之地而居，大多数人倾向于选择民宿、客栈。在西岛、中廖等美丽村庄，亦或是城区深巷，不乏此般安静、温馨的民宿，吸引有心之人到访。民宿的魅力就在于，入住者来自四海八方，店家大多也是有情怀之人，故事与美酒，音乐与理想，尽情释放本真姿态，饱览不同人生。

如今，也有不少国际品牌酒店主打艺术文化元素，为游客提供舒适、



↑三亚一星级酒店的海景房

静谧的旅居场所。比如，艾迪逊、保利瑰丽等高端酒店，在客房、餐厅、大堂的场所设计中，便巧妙融入了艺术特色，装饰品中不乏富有内涵的雕塑作品、绘画作品等，有力营造出雅致、静谧的氛围。品牌酒店设施丰富，大多拥有适合家庭出游的别墅以及私人海滩，为追求闹中取静的游客，提供绝佳的个人空间。

H 寻味

琼海杂粮： 风靡城乡的健康美食

■ 本报记者 李佳飞

漫步琼海市嘉积镇银海一条街，五谷杂粮面、高粱椰丝粑、芋头椰奶冰、脆皮高粱卷、火龙果卷粑、鸡屎藤粉、南瓜饼、玉米烙……光是看名字，各式各样的粗粮甜点特色小吃，就令人垂涎欲滴。

这条街位于嘉积银海小区内，街道长约100米，铺面20余家，街道立面、路面以及人行道经改造后，古朴的招牌、整齐划一的装饰顶棚、木质的门窗，无不透露出浓郁的乡土气息，与杂粮的韵味相得益彰。

琼海人爱吃粗粮，琼海的杂粮小吃闻名全岛，有口皆碑。其中，鸡屎藤粑仔早在1999年就曾入选“中华名小吃”。

名小吃的香甜糯软

外地人乍听鸡屎藤这个名字颇为不解。事实上，鸡屎藤是一种蔓藤类植物，喜欢生长于气候温热、潮湿的灌木丛中，生命力很强。其叶用手揉烂，初闻有一股鸡屎味，故名鸡屎藤，但久闻有一股沁人肺腑的清香。由于鸡屎藤有清热、解毒、去湿、补血的功能，被民间称为“土参”。作为中草药入药，它能祛风利湿、消食化积、止咳、止痛，还可以用于风湿筋骨痛，跌打损伤等。

鸡屎藤粑仔，是一道在广西、广东、海南等地都流行的小吃，在琼海尤其深受广大群众的喜爱，每年农历七月月初到七月十五期间，琼海人都会吃一碗热气腾腾的鸡屎藤粑仔，寓意“去灾、避邪、健康、平安”。

据说，当年琼崖纵队被围困在山上时，缺食少穿，缺医少药，战士们就靠挖野菜充饥，后来野菜也挖完了，好多战士都得了营养不良性水肿。当地老百姓闻讯后，就把鸡屎藤粑仔装在竹扁担中，以打柴为名，躲过敌人的搜查，把美食能送到山上帮助战士们渡过难关。

制作鸡屎藤稞的主要原料是大米和鸡屎藤叶。琼海当地厨子何子桂说，虽然很多地方都有鸡屎藤粑仔这道小吃，但琼海的最为地道，口感最好，其秘诀就在于米粉的制作，“其他地方一般都是直接将大米和鸡屎藤叶打成粉末，再加水揉捏，而琼海，则是将大米用水浸泡两个小时后用石磨研磨成浆，再压干揉软，这样水磨出来的浆汁更加细腻、嫩软”。烹煮鸡屎藤粑仔时加入姜丝，也可依据各人不同口味加入红糖或椰奶。

清冷的冬天，吃一碗热气腾腾的鸡屎藤粑仔，香甜糯软的美妙滋味溢于唇齿之间，胃温心暖。

如果是夏季，冰镇一下，或是加几枚冰块，一样清凉可口，冰爽宜人。

难怪全国美食专家聂凤娇在品尝琼海的鸡屎藤粑仔后专门出书赞美，描述它：“白色的椰奶汁中露出粒粒翠绿米粉捏成的小疙瘩，甜丝丝，粘滋滋，带有咬劲，色、形、香、味都很迷人，真是一种美妙的小吃。”

五谷杂粮搭出营养美味

在琼海，无论是城区大街小巷或者乡镇，到处都能看到杂粮店的身影，受欢迎的特色小吃绝不止一道鸡屎藤粑仔，还有诸如外脆里嫩的脆皮高粱卷、细滑可口的甜薯奶、黄金玉米烙等。

“杂粮（粗粮）中的植物纤维能改善肤色暗沉与粗糙；活化血管，预防心血管疾病；还可刺激排便，减少毒素对人体的侵害。”何子桂告诉记者，琼海的杂粮小吃就地取材、代代相传，不仅蕴含着当地的风土人情，甚至还由此发展出了“原始生态、土生土养、土里土气、五谷养生、生生不息”的琼海“杂粮文化”。

为打造“琼海杂粮小吃”特色品牌，丰富琼海的文化旅游产品，让五谷杂粮的健康美味更加深入人心，近年来，琼海市委、市政府还联合餐饮行业协会等精心策划了杂粮小吃美食文化节，成为琼海旅游餐饮市场的一大亮点。

每年，到美食文化节举办时，活动主办方会给琼海市民和游客送上内容丰富的各式琼海特色杂粮小吃。



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“hnrblyzk123”
即订阅旅游周刊微信公众号了解更多旅游资讯

H 《雅啦米，琼中》⑫

长征镇墟的小味道

■ 小米飞猫·罗伶

只要想着每天吃什么，人生就充满希望啦。

在每一段旅程中，我从来都不会委屈自己的味蕾。每回有人说起哪哪景色很美的时候，我首先会问那里有什么好吃的。在长征镇，觅食也是必须的。长征镇墟不大，但连接着通往万宁市的304省道，以及通往陵水黎族自治县的215县道，也是前往琼中黎族苗族自治县上安乡、吊罗山乡以及和平镇的必经之路，这里也有值得探访的美味。

镇墟上有一家较具规模的餐厅，名叫“李记酒家”，小楼房，有包厢，很整洁。店家是潮汕人，拿手菜自然也会融入潮汕料理的元素。记得第一次见到店家的时候，他正在柜台里忙活，我用了唯一学会的一句汕头话跟他打招呼，大体意思是“汕头人，自己人，打死不相干”，他便笑得花枝乱颤。

李记酒家最著名的招牌菜应该



卤水猪脚

香煎小河虾

就是肉饼了。这是一道潮汕料理，肉饼的卖相与鱼饼相似，都是白色的。取材于农家猪肉，肥瘦配比恰当，打成肉泥，固化成5厘米厚的饼状，然后切成薄片，入汤与西红柿一同沸煮，热腾腾地上桌，香气扑鼻，红白相间的卖相着实诱人食欲。肉饼很Q

弹，咀嚼间满口微甜的肉香。汤头很清淡，因为肉饼不足以令汤头拥有猪骨汤那样的浓香，所以更能凸显西红柿清甜的滋味。这道清淡爽口的菜，女生们都很喜欢。

另外，他们家的小炒农家鸡、生炒猪肚、卤水猪蹄都是肉食动物欢

呼的理由。值得一提的是那道猪肚，由于在料理之前没有常规的过水沸熟的动作，完全是生切爆炒，所

以卖相很漂亮，而且锁定了原始的肉香。牙齿好的人就喜欢它既脆又韧，需要咀嚼的特点，但牙齿不好的人，我建议谨慎选择。倒是卤水猪

肚，由于在蒸制的过程中加入了黄豆豉这种潮汕佐料，与香葱一起铺在鱼肉上，再泼上沸腾的熟油，令豆豉的香气溢满鱼肉。夹一块雪白的鱼肉，蘸一下浓香的酱汁，这一口，绝对是异于琼中传统味道的惊喜滋味。

我相信李记酒家还有很多我没有品尝过的菜肴，有机会我们再去逐一搜罗吧。