

背上行囊,将梦想、新奇、辛苦、欢欣一起打包,脚下是崎岖的野径,无论酷暑还是严冬,无论是夜宿星级酒店还是帐篷睡袋,出游路上随遇而安,旅途独特却乐在其中。有这么一类出游者,被称为背包客,亦或是驴友,他们的旅行,并非走马观花式看风景,而是为了挖掘当地私家风景、深入感受风土人情,在行走路上认识世界、认识自我、挑战极限。

海南坐拥明媚景色、山海风光,无论是环岛湛蓝海岸,还是中部山间田园,百吃不厌的海鲜、独特的黎苗文化、朴素的美丽乡村,都让不少背包客心驰神往。迈入新年,琼岛正是气候宜人的好时节,想深入体验“岛民”生活的出游者,不妨背上行囊,来一次说走就走的疯狂旅行。



游客在万宁日月湾冲浪。本报记者 袁琛 摄

畅游海岸、行遍城市、登山越野……

背包客 用步履丈量海南

H 深玩

■ 本报记者 林诗婷

湛蓝海岸:赴一场天涯海角之约

到了海南,怎能不玩海?绵长的海岸带,一路细软洁白的沙滩、曼妙椰林景致,是上天赐予海南的自然资源。海南拥有众多优质海滩,环岛散落着石梅湾、博鳌湾、清水湾、香水湾、龙栖湾、棋子湾、龙沐湾、亚龙湾、海棠湾……处处是怡人景致,去海边感受琼岛风情、椰林海滩,绝对是不留遗憾的“打卡”项目。

沿海而建的酒店、客栈众多,若不喜

欢“批量生产”式的标准化星级酒店,可寻找藏于海边美景中的客栈、民宿、青旅,不仅“价格美丽”,还能观赏专属海景,在此“歇歇脚”,体验一把“岛民”生活,是不错选择。在海边城市游历体验,椰林、海风相伴,可看日出日落,观潮起潮落,抛下烦恼晒太阳,肆意感受自在生活。

背包客大多是优秀的冒险家,若想

体验“海上探险”,大可择西岛、蜈支洲岛等地,上岛玩海、乘船出海,在湛蓝的大海上飞驰,感受浪涛的激昂。岛屿型景区,一般都会配备摩托快艇、香蕉船、水上降落伞、飞鱼船、冲浪摩托艇等一系列新奇刺激的水上运动项目,不妨放下疲惫、带上勇气,无论是大海高空还是潜入海底,都能和大海零距离亲密接触,感受水上运动的速度与激情。

幽静云间:漫步美丽乡村玩山水

有这么一种背包客,不爱喧闹热门景点,偏爱静谧、幽静之处,栖息心灵,放空自己。海南生态资源良好,热带雨林、山野田园内,饱有大自然无私的馈赠,爬五指山体验雨林之趣,去琼中感受民俗风情,赴琼海品味田园生活,或是深入西岛渔村等村落,在此“森呼吸”、慢享受,也不失为一个选择。

三亚的西岛渔村,毗邻西岛景区,特色珊瑚石墙、海洋特色文创馆、美术长

廊,渔村与景区正式串联相通,村民们也开设了特色渔家客栈,背包客可同时饱览景区与渔村美景,体验渔村独特的渔村文化、红色文化、海洋文化;在琼海的万亩龙寿洋田野公园内,村庄、椰林、小溪、栈道、农舍……惹人沉醉的景观,等着背包客用发现美的眼睛,按下快门捕捉珍藏,或是坐庭台别院内,尝清涼椰子水,品美味椰子糕,尽享美景、美食。

当然,漫步海南山水间,慢节奏游中

也不乏新奇刺激玩法。五指山漂流,有“海南第一漂”的美称,兼顾“乐、险、奇、趣”的特点,漂流区全长近6公里,水流落差急缓有致,置身其间,考验着背包客的体能与胆量。

小城故事:近距离感受人文风情

还有人提倡,出门旅行,就是花最少的钱,走最远的路,看别人难以看到的风景。背包客追求自由,注重心灵体验,若想深入了解海南,感受脚下土地,不妨用步履丈量城市,走访大街小巷,探寻各路美食,感受海南人的慢生活,品味人文风光。

来到海口,夜生活不容错过。夜幕降临,海南人民的生活才真正开始。逛骑楼老街最能感受海南味道,深巷中藏着不少地道美食,胡辣汤饭、炸排骨、猪脚饭、清补凉、老盐柠檬、后安粉、糟粕醋……荟萃了琼岛万宁、琼海等各市县招牌菜,寻味而去定会令人胃口大开。海南美食店,大多装修朴素且价格实惠,几

张桌子板凳,一个烹饪小摊,吃一碗热气腾腾的海鲜粥,便能满足了味蕾。喜欢市井气息的背包客,不妨逛一逛海口新华南、海甸岛,定能发现让人无法抵御的美食。

花式体验城市,度假胜地三亚亦不容错过。三亚城市公园众多,参差错落着鹿回头公园、临春岭森林公园、凤凰岭公园等,独爱闹中取静的背包客,可登山游园,俯瞰鹿城,尽收三亚美景。三亚还有不少热闹老街,第一市场、商品街内美食荟萃,海鲜排档、烧烤、炸串应有尽有,与摊主砍价、拉家常,看“电动侠”走街串巷,地道风情,这是海南味道。



上安仕阶 擎天捧日山野间

■ 小米飞猫·罗伶



溪涧流水潺潺。

擎天捧日山野间

在琼中上安乡的仕阶村,这一次我信了,并且相信,年年岁岁,四季更迭,五指山一定在荫护着仕阶村的这片土地和父老乡亲。

以最具仪式感的态度眺望了五指山之后,我们依依不舍继续前进,下一站是传说中的摩崖石刻。持续下山的道路变得越发狭窄,甚至有一小段简易路,中间地带是长着小草的泥土地,只有两边狭长的水泥路承载着左右两侧的车轮,紧贴着山壁延伸。热带雨林的气息越发浓郁,深呼吸,空气里满是潮湿的味道,但很甜。还好这条窄路不算长,没多久,我们就驶入山谷中的一片空旷地,那里有一栋孤零零的房子,它是五指山国家级自然保护区管理局上安乡管护点。我们把车停在院子里,才发现,管护点才是观测五指山的最佳位置。在晴朗的日子里,中午十二点到下午三点之间,云雾尚未聚拢之时,站在这个地方,五指山峰几乎就贴在我们面前,那“五指拔地亿万元,擎天捧日山野间”的磅礴气势展现无遗,酷炸了。为了这一刻而长途跋涉真的很值得。

据记载,清光绪十一年,由于不堪忍受官府的压迫,海南地区汉黎起义相继爆发,两广总督张之洞急命钦廉

提督冯子材率兵前来镇压。此后他们以五指山为中心修建道路,在黎族同胞聚集区建立总管制,设置抚黎机构、电报局、交易市场以及学馆,引导黎族同胞接受汉文化教育,使黎汉文化得以交融。大功告成之后,冯子材与属僚们,先后在仕阶溪附近的古道和两岸泐石题书志庆成功。于是便有了供后人瞻仰的这一处仕阶村文物古迹。

在溪涧的岸边和水中,我们倾听着水流的歌唱,浏览着那些刻字的石块,那些远逝的时光从我们身边缓缓划过。有一块大石,石面光洁如洗,三面均有刻字,正面是江国荣所题的“一手撑天”。这四个大字刚劲利落,厚重而沉着。“一手”意指五指山高,“撑天”挥洒出顶天立地的气魄。另一面则刻着“大清光绪十三年春,石城江国荣奉

旨保冯札,委督开十字路通衢,招抚生

熟黎岐,今道路如砥如矢,黎岐亦欣然

归化,泐上四字,以志成功”的小字,为

后人考古提供了清晰的历史佐证。而大石的左侧下方则是林德均所题的“百越锁钥”,字体雄浑圆润,气势不凡。另一块被青苔附着过颜色偏暗的大石上所镌刻的“巨手擎天”同样透着雄伟刚劲之气,而不远处冯子材所题的“手辟南荒”,笔法雄浑豪放、劲健有力,豪迈之情展露无遗。红漆涂抹过的刻痕令遥远岁月彼岸的这番万丈豪情在阳光之下熠熠生辉,也为这绝美的山水之景平添了一份浓郁的人文色彩,它们又何尝不是为我们开启另一度历史时空的钥匙呢?

仍记得那个午后,山风吹过脸庞的微凉,仍记得我蹲着水在石堆中找寻石刻时的心境。那些曾经的发生,刀光剑影的日夜并没有在这里留下更多的痕迹,但那一段记忆必定被大山收录,并在流年的轮转中被深深地刻入土地的深处。我仍可以想象胜利者脸上的得意笑容,也可以想象庆功的欢呼声曾响彻山谷,但一如那些逝去的朝代,那时的人们,无论成王败寇,最终都不可避免地归于尘土,唯有这些岩石上残存的刻字成为了不朽。

我于是想到一句话——万物皆虚,万物皆空。

其实寻幽探古并不是我推荐上安乡仕阶村摩崖石刻群的唯一缘由,开着爱车渐渐驶入大山最深的怀抱,站在万泉河源头的水流声中,仰望五指山峰的雄姿,听山间不知名的虫鸟齐声歌唱,细嗅一朵初开的花隐隐的暗香,静卧于一块大岩石上,通体清凉透彻,在一个不匆忙的午后安然入睡,或许还会有一段短暂的好梦,与怀古无关,只有当下的安逸,这样的惬意,值得拥有。



深谷里的摩崖石刻。

我们接下来要找寻的摩崖石刻就在管护点附近。这里有一条小路,它能通往后山的老村。古代,人们从这里翻过大山,抵达五指山市的水满乡,现在,仍有许多登山爱好者会从这里出发,去朝圣海南最高的山峰,去欣赏沿途云雾缭绕、沟壑深幽的奇景,以及空中花篮、野生花生、藤蔓交织、绞杀附生的植物奇观。古道延伸之处是更古老的原始热带雨林,那里生长着

H 寻味

小巷盐焗鸡 香飘到海外



潘正晖在烹制盐焗鸡。

■ 本报记者 张期望

在海南,鸡的做法太多,一桌百鸡宴,做法就达100种。文昌鸡出产地文昌,当地的厨师也早已把文昌鸡的烹饪手法发挥到了淋漓尽致的地步,烤、蒸、煮、炒、焗、煎、炸……当地厨师用任意一种手法都能给你做出一道文昌鸡为主食材的美食来。在那么多种做法中,盐焗鸡可以算是文昌人的挚爱,而且很多外地人吃过之后,一样迷恋它的“芬芳”。也正是因为如此,在文昌的街头随处可见挂有“盐焗鸡”招牌的饭店。

今年50多岁的潘正晖,是地地道道的文昌人。20多岁刚和妻子林娟结婚时,夫妻俩就开始做盐焗鸡了。一晃眼,夫妻俩做盐焗鸡已经30年了。他们家的店名就是用潘正晖的名字取的——正晖盐焗鸡,店在文城镇沿江路文东巷。这里是文城老城区,紧挨着骑楼老街。路很窄,一辆车勉强通行,还要拐个弯。店的四周是密密麻麻两三层高的居民楼,如果没有熟人带,你可能很难找得到。30年的老店,就这样深藏在小巷之中。

30年的时光过去了,卖盐焗鸡位置没变,只是房子变了。依靠卖盐焗鸡,夫妻俩盖起了一栋4层高的楼房,一楼依旧卖盐焗鸡。因为店里的生意太忙,儿子大学毕业后干脆留在店里帮忙。

盐焗鸡的做法其实大同小异,把鸡宰杀洗净后,在鸡肚子里放入一些佐料,用滤油纸包好,埋入粗海盐中,放到炉子里慢慢加热,等到一定的时间后取出就可以食用。潘正晖夫妻俩做盐焗鸡,方法步骤大体也是这样,但是夫妻俩却在细节上做了很多功夫。

尽管他家的盐焗鸡总是供不应求,但是夫妻俩一直没用大型焗烤设备,也没用大的铁锅一次性焗很多只。而是坚持一个砂锅一只鸡,用煤气灶慢慢加热。海盐稍稍变颜色,立马更换。为了让鸡香味更浓,夫妻俩将鸡肚子的内脏全部掏空,塞入枸杞、当归、姜丝等佐料。用小火慢慢加热,一个半小时后,一只香喷喷的盐焗鸡就可以出炉了。

做盐焗鸡的时候,为了避免贴在砂锅底层的一面烤焦,潘正晖夫妻俩还特意从乡下摘回荷叶,垫在下面,这样不仅避免其他地方鸡皮焗黄后,底部变得焦黑,而且让鸡多了一丝清凉的芬芳。他家的盐焗鸡好吃,其实还有一个秘密,就是他家所用的鸡均是5个月龄的文昌鸡。

“嫩了,嚼劲不够,不香,5个月的刚刚好。”挑鸡是有诀窍的,这个诀窍林娟掌握得很好,看一眼鸡的羽毛,就知道这只文昌鸡饲养了多久。尽管林娟教了很多遍,潘正晖和儿子至今还没掌握。为了挑选到合适的文昌鸡,林娟每隔两三天就要去几个固定养鸡场一趟。年轻的时候,夫妻俩一般早早出门到养鸡场挑鸡,然后自己动手宰杀,现在年纪大了,林娟挑好鸡后,就交由他人负责宰杀,夫妻俩负责制作鸡肚子里面的佐料。

尽管夫妻俩的盐焗鸡店位置很偏,但是名声在外,每天至少要卖出三五十只,前来买鸡的人绝大部分是熟客。因为好吃,让人上瘾,周末的时候还经常有人特地从海口、三亚开车前来购买,一次就买走四五只。“吃过一次,其他地方的盐焗鸡我们都想吃了。”这是经常来买鸡的食客,跟潘正晖讲的一句话,听完后,潘正晖心里也是美滋滋的。

让夫妻俩最为感动的是,很多以前在文昌工作过的外地人,离开文昌后,为了吃上文昌鸡,打电话来问是否可以邮寄给他们。为了照顾这些“老粉丝”,夫妻俩特意购买了一套真空包装设备,盐焗鸡焗好降温后,立刻打好真空包装,通过空运,两三天就可以到这些“老粉丝”手中。一些东南亚地区的华侨吃了一回后,也会托文昌老家的人打包带过去。



Let hainan food incense float the world.