

海南执飞境外航线达50余条 寒假说来就来 出国游说走就走

■本报记者 赵优

“世界这么大，我想带孩子去看看”，这句话，成为许多父母的理想。寒假即将来临，待惯了海岛，走遍了国内，是到了带孩子出国玩耍的时候了。

目前，海南执飞的境外航线达到50余条，出国游也成为岛民出行的热门选择。不管是热情奔放的东南亚，还是优雅浪漫的欧洲，或是安静舒适的邮轮，总有一款适合你。收拾行李箱，带娃出发吧！

东南亚 性价比首选

海南作为侨乡，与东南亚地区地缘相近，人缘相亲，执飞的境外航线覆盖越南、泰国、老挝、柬埔寨、新加坡、马来西亚等国家。来一场说走就走的旅行，直飞东南亚，不是一件难事。

欧洲 文艺古典浪漫

想要带着孩子感受异国风情，欧洲再适合不过。飞机航程虽有些远，但欧洲大陆的法国、德国、瑞士、意大利等国面积不大且互相毗邻，独特的人文气息和异国风情倒是可以抵消路途的疲惫。

“移动城堡”——邮轮

目前，我省已经推出“海口—越南”“三亚—菲律宾”等国际邮轮航线，从海口或是三亚出发非常方便。上月正式

世界闻名的吴哥窟就在柬埔寨，她的神奇、沧桑和美丽无需赘言。柬埔寨必去的景点除了吴哥窟之外，还有巴戎寺、金边皇家宫殿和杀戮场博物馆。

越南则融合了东方的神秘色彩和法国的浪漫风情。在下龙湾欣赏海上胜景，感受浓郁的热带风情，吃一碗当

途的疲惫。

也许是《巴黎圣母院》的非典型浪漫，也许是《人间喜剧》的末世浮华，时尚与浪漫共存才是巴黎最完美的写照。意大利有着悠久的历史 and 多元的文化，出现了许多著名的音乐、文学、绘画和电影作品等，这里是艺术的殿堂，彰显着文艺复兴时期的浪漫主

通航的海口至越南下龙湾邮轮航线由钻石国际邮轮“辉煌号”承运，注重中国游客的吃、住、娱、购的综合体验。

邮轮旅游性价比高、环境舒适、娱乐丰富，集“吃住行游购娱”于一体，还随时可以感受清凉的海风，是亲子游

地的肉汤牛肉面，你绝对会觉得不虚此行；在大叻游走于别致的法式别墅群，坐上一班老式火车，让人仿佛置身一座法国的小镇。

老挝首都万象保留有34座寺庙，这些古老的佛寺，精美的佛塔以及工艺精湛的浮雕都是老挝古代文化的宝贵遗产，游客可以在万象参观大佛塔、

义。古竞技场、万神殿、许愿泉、圣彼得大教堂，罗马是一座历尽沧桑的古城，一座巨大的博物馆，时时颠覆着我们对历史与现实的种种认知。佛罗伦萨是徐志摩笔下的“翡冷翠”之城，艺术爱好者的天堂，徜徉在城中，就仿佛进入到了一个以文艺复兴为主题的巨大博物馆。这一切，都可以带孩子细心去认识、去品味，将书本里的那些描写拉入到现实中来。

理想选择。邮轮的活动空间相对密闭，对于0—3岁的小宝宝来说，在邮轮自由活动很安全。甲板上追跑打闹、图书馆里安静阅读，或是参加邮轮上组织的各种活动，总之，你和孩子完全可以享受到不被打扰的时光。

老挝国立博物馆、万象凯旋门、玉佛寺、西萨格寺等。

推荐行程：从海南出发，东南亚旅游产品非常丰富，越来越多的航线大大节约游客的时间和旅游成本，非常适合亲子出游。除了常规的新马泰外，还有欢乐普吉岛5天4晚游、斯里兰悦动之旅6日游等。

瑞土的卢塞恩有着美丽的田野，迷人的乡间小路，壮丽的雪山，古老的城镇……一切都是刚刚好的惬意模样。

推荐行程：暖春欧洲德法意瑞比五国10天游，春节游欧洲德法意瑞12天深度游。

推荐行程：海口—马尼拉—海口(6天5晚)；海口—岷港—芽庄—海口(5天4晚)；海口—岷港(过夜)/顺化—海口(4天3晚)；海口—下龙湾—海口(3天2晚)；丽星邮轮·双子星号8晚海上浪漫夜。

寻味

香甜馥郁糯米糍

■ 本报记者 李佳飞 实习生 韦思瑶



香糯可口的糯米糍。本报记者 李佳飞 摄

在海南，糯米做的糕点有很多，以糯米作为主食材，能变化出各种各样的食物，有咸的有甜的，糯米糍、糯米面饼、糯米糍、冰糖糯米藕……随便一道都能让人垂涎欲滴。今天要说的就是其中一种美食——糍。

糍，海南话称作“bro”，在那么多糯米的做法中，糍可以算是糯米中的“战斗机”，是海南人挚爱的甜食之一。很多外地游客吃过之后也对它的味道无法忘怀，被它的香甜馥郁深深吸引，期待下次再与它们邂逅。也正因此，海南的大街小巷也有不少“糍”的招牌。

在海口火山口公园美食园，64岁的王晓青在厨房忙碌了数十年，做糕点的手艺日益精进，尤其擅长做糍。2011年，她开始放下其他工作，专心做糍，每天与糯米、面团、白芝麻、花生碎、椰丝、香蕉叶打交道，就为满足食客们的味蕾。去过火山口公园的食客总是对她做出来的糍念念不忘。

1月14日下午，记者来到美食园糕点房的时候，王晓青正在和她的搭档严爱凤一起揉面团，那是她们用提前一天就泡好的糯米手工磨成的糯米面。

“你别看一块点心小小的个儿，要让它们好吃、受欢迎，真的要花些功夫和时间呢。”听说记者要采访，性格开朗的王晓青爽快地答应了。王晓青告诉记者，她并不是土生土长的海南人，1992年才随丈夫从四川来到海南，但是来到海南后，她深深地喜爱上了海南的糕点小吃，于是趁着在厨房给大师傅们帮忙的时候，她留心观察糕点师的做法，学会了糍的制作方法。

“一般来说，海南人做糍的方法大同小异，但是细节上必须做足功夫，这样做出来的糍口感才好。”王晓青说，为了让粘滋滋的糍更加柔软又有嚼劲，她们通常都将精选的优质糯米浸泡12个小时以上，待米完全泡开后再用石磨手工研磨，整个过程大约需要16个小时左右。

将磨好的米粉兑水揉成团，这只是其中的一道工序。与此同时，她们还要用烤箱将白芝麻和花生米烤熟、打碎，再与红糖、椰丝、花生油等搅拌均匀，作为馅料。“每一种原料的比例都是经过很多次的调试后才确定下来的，要香甜软糯，但又不油不腻，让人多吃不厌才好。”王晓青说。

揉好的面团包上馅料后，还要用浸泡过的香蕉叶裹上，香蕉叶要提前抹些花生油，以防面团粘住。之后，放进蒸笼蒸熟。蒸熟要先用大火将米滚开，再用小火继续加热约20分钟。新鲜出笼的糍，墨绿的蕉叶包裹着莹白的糯米皮，叶子上天然的树叶脉络清晰可见，剥开香蕉叶，软糯糯的“白胖子”不等下口就已经香气四溢了，芝麻花生的香味中透着一丝香蕉叶的清爽，咬一口，满嘴香甜。

“整个制作过程必须纯手工，并且坚持绿色、纯天然，不添加任何防腐、提色、增亮的化学原料。”王晓青说，她希望喜欢吃糍的朋友们，不仅能享受到美味，也能吃得健康。

“基本上来美食园消费的客人都必点这里的糯米糍，平均一天卖出六七百个，节假日更多，有时一天就卖1000多个，想要团体订餐的都必须提前预定。”火山口公园美食园经理陈玉明说，还有许多冲着糯米糍而来的“回头客”，大家一传十，十传百，出众的口碑让火山口的糯米糍成了一道“明星美食”，因此，糕点师傅们几乎全年无休，上班族放假的时候，王晓青和她的搭档反而更忙。

“算起来，专门做糍也才七八年的时间，但是因为每天做，我亲手做的糍早已不计其数。”王晓青说，只要大家喜欢吃她做的点心，她就准备一直做下去，让更多人分享到海南特色美食。



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



《雅啦米，琼中》^①

山水环抱作雅村

二十分钟车程后，我来到作雅村的村口。午后的阳光白花花地照在进村的小路上，路旁两侧整齐排列着硕果累累的槟榔树，像极了夹道欢迎的队列。我说，让我下车吧，我要步行进村。这是我对仰慕已久的村子表达敬意的形式。

作雅村是一个仅有15户人家、54位村民的小村子，多脑坡屹立在它的西南边，漫山遍野的橡胶林像极了守护村子的绿色屏障，发源于五指山脉的作雅湾水流清澈，绕村而过，滋养着这片土地，赋予了它山水环抱间那一份世外桃源的空韵韵味。村子里绿树成荫，有两棵千年古树见证着这片土地的变迁；还有两个鱼塘，使村子因水而秀；村民的房子很新很雅致，红瓦黄墙，在蓝天和绿林的映衬下很耀眼。屋顶上的甘竹鸟、墙壁上的黎锦图案以及窗框上的大力神窗花都是最明晰的黎家标识。妇女们聚在屋前聊天，老人在榕树下打盹，白色的番鸭在草丛中觅食，花儿在鱼塘边开得鲜艳欲滴，这是作雅村给我最初的印象。

我在这个气息和缓安详的村子里漫步，遇见了一对中年夫妇，男人叫王取荣，个子不高，但很壮实，笑起来很腼腆。女人叫林玉英，皮肤光洁，面容姣好，言谈之间透着一股山里人少有的自信。其实他们可是作雅村的大名人哦，从2004年开始，这对恩爱夫妻就带着村子里的男女老少一起唱着山歌四处表演，还代表琼中参加过许多场省内及国家级的演出和大赛，为自己的家乡赢得了各种奖项和荣誉。难怪人们会称他们为“山歌王”，难怪琼中历年三月三晚会的舞台上都会有他们携手歌唱的身影。这对夫妇对我的到来很是高兴，于是热情地邀请我与村民们共进午餐。他们说留下来吃饭吧，你想听的山歌我们统统唱给你听。

黎族同胞就是这么热情好客，每当村子里有远道而来的朋友，村民们就会拿出自家最好的食物和美酒，齐心协力料理一顿大餐，让来者不醉不归。在作雅村的那一天，我体验到了传说中的似火热情，至今仍存留在记忆里，不曾退散。

正午时分，村民们围着鱼塘边那个依水而建的小凉亭准备着午饭。凉亭里有一张大圆桌，一口大锅

上安乡 山歌缭绕作雅村

■ 小米飞猫·罗伶

没有什么烦恼是歌声解决不了的，如果有，那就再唱一首吧。

来到上安乡，一定要去拜访作雅村。这是一个被山歌萦绕着的欢乐黎村。这村子里的人们，无论是3岁的幼童还是80岁的长者都有一副好嗓子，一开口就能吟唱出震撼人心的天籁之音。

琼中历来就被誉为“黎族民歌之乡”，黎族民间歌手众多，民歌曲调也十分丰富。2008年，琼中黎族民歌被列入国家“非物质文化遗产”保护名录，而早在2003年，上安乡就已荣获了国家文化部授予的“全国民间文化艺术（民歌）之乡”的称号，上安乡的作雅村也被文化部命名为“中国民间艺术之乡”，并有着“黎族民歌博物馆”之美誉。所以，要想感受琼中浓郁的黎族文化氛围，倾听优美的黎家歌曲，来上安乡作雅村就对了。

我第一次去作雅村的时候正是春暖花开的季节，阳光明媚，照耀着绿野山间，弥漫出一丝温暖的气息。从上安乡墟出发，沿着215县道向县城方向行驶大约十公里，便能看到右侧的一个路口，右拐就能进入通向作雅村的乡间小道。



山水环抱的作雅村。



村民们热情地给客人烤牛肉。

的竹子，雪白的表皮被炭火烤到接近焦黑，用刀轻轻剔去外皮，便露出了鲜嫩的槟榔芯，一口咬下去，脆爽至极，微甜中带着一丝炭火的香。而那沸腾的锅里是用新鲜的山鸡、槟榔芯与番鸭一同熬制的靓汤，汤头中有浓郁的肉香，还有一丝槟榔芯的清甜，这是最琼中的山野味道，我很喜欢。

黎族山歌长悠悠

待我把桌上的食物一一品尝过后，王取荣、林玉英夫妇便提议唱一首山歌欢迎远道而来的小米，于是，所有人都举起了酒杯，唱起了一首《迎客歌》——“欢迎远方的客人来这里，我把黎族山歌唱给你，这里有说又有笑，山清水秀人更美，黎族风情多美好，欢迎客人奔格内奔格内”。一曲唱罢，激情被彻底点燃，所有的村民都轮流举杯，唱起了他们最拿手的那一曲。当每一首歌曲唱毕，他们都会齐声高喊“哦白”，然后干掉杯中酒。“哦白”是黎语“喝完”的意思，他们说小米可以“哦吼吼”（喝一点点）就好，可是置身于这样令人血脉偾张的欢乐气氛中，我怎能仅仅“哦吼吼”呢？更何况热情的“歌王”王取荣正举着酒杯对我唱“要想快乐你就喝两杯，要想幸福你就喝四杯。要是有心你就喝六杯，要想爱我就喝八杯”，这简直就是情深意切把你喝趴的节奏嘛，我说我今天决定陪你们喝度，因为我开心。

我不记得那天在作雅村喝过多少杯米酒，听过多少首黎族山歌，我只记得每一杯酒都香醇，每一首歌都动听。其中有些歌曲是用海南方言来演唱的，完全不用翻译。歌曲的内容大多是日常生活中的情感和琐事，娓娓道来般的曲调和歌声都那么情真意切。

当然，山歌也是黎族姑娘、小伙儿谈情说爱最直接了当的媒介。那天村民们教会了我一首歌，歌词大意是“厉害你就来，笨你就离开，看谁唱赢谁唱输，哥若唱赢牵妹走，妹若唱赢牵哥牛”。其实这是一首琼中地区非常流行的对歌传情、歌定姻缘的经典歌曲。在黎族同胞的传统习俗中，很多时候，男婚女嫁是由对山歌来促成的。就像歌里唱的那样，阿哥和阿妹对山歌，如果阿哥唱赢了，阿妹就嫁给阿哥，如果阿妹唱赢了怎么办呀？你以为还是阿妹嫁给阿哥吗？错！唱赢的阿妹会把阿哥的牛牵走，哈哈