

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

## 东南亚 性价比首选

“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！

## 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

## “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和多元的文化，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

的理想选择。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。

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，让人仿佛置身于一座法国的小镇。

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、

细去认识、去品味，将书本里的那些描写拉入到现实中来。

瑞士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—岘港—芽庄—海口(5天4晚)；海口—岘港(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。



## 上安乡 山歌缭绕作雅村

■ 小米飞猫·罗伶

### 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方式。

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渺韵味。村子里绿树成荫，有两棵千年古榕树见证着这土地的变迁；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。屋顶上的瓦工鸟、墙壁上的黎锦图案以及窗棂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，言谈之间透着一份山里女子少有的自信。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”，难怪琼中每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。凉亭里有一张木质的大圆桌，一口大锅

正在电磁炉上沸腾，香气被风吹得四处飘散。凉亭外有一个红砖砌成的土炉灶，人们把炉火点着，火苗窜得很高，待火焰灭了，炭火正红，便在炉灶上方摆上一张铁丝网，把在山上采回的槟榔心、从鱼塘里捞来的罗非鱼、腌制好的五花肉，以及上安乡著名的特产小黄牛肉干陆续放置于炭火之上烤制。一群人围着炉灶不停翻转着那些食物，没多久各种食物的香气便肆意弥漫。这时，一位大叔突然唱起了一句我熟悉的黎歌——隔久不来这个村，竹叶摇摇哥心乱……于是其他人一起冲着我合唱起来，猝不及防的惊喜源自那不加修饰的歌声，它带着大山特有的气息，如山风、水流、鸟鸣一般纯朴自然，听得我全然沦陷。这感觉真是太美妙了。

在此起彼伏的歌声中，午餐料理完毕，村民们换上了好看的黎族服装陆续入席。我知道这是黎族同胞在盛大节日或招待贵宾时最传统的习俗和最高的礼节，这令我受宠若惊。

凉亭里的木桌上摆满了美味，火锅里已然香气四溢，酒已满杯，笑意在人们脸上盛开，我们的午餐就要开动了。

村民们说，小米先尝一下我们的农家饭菜吧，山里没有什么高档货，但这些都是绝对纯天然无污染的食物，可以吃得很放心哦。说这话的时候，他们的表情很殷切也很自豪呢。

### 山野美食在上安

来到上安乡，宴客的餐桌上肯定少不了以上安牛肉为食材的菜肴，因为上安人坚信全海南岛最棒的牛肉就产自上安乡。所以，村民们很用心地做了两份牛肉料理，一份是新鲜的牛肉，顺着肉的纹理横切成片，只用爆香蒜片简单翻炒、浇酱油提香的方式就完成了一道鲜嫩爽滑、肉香浓郁的极品。另一份是牛肉干，取自牛肉最好的部位，用风干的方式蒸发水分，再用炭火熏烤至熟，切成条状就可盛盘上桌了。那一丝干香中附着的烟火味道才是上安牛肉干最正宗的味道，吃这样的牛肉干，若不佐以一杯农家自酿的米酒那真是对它的辜负。在土灶上炭烤的罗非鱼表皮焦黄，看上去就很有些烤过火的部位更香呢。重要的是，作雅村的鱼塘是活水塘，生长在这种清澈的山泉水中的鱼不仅没有土腥味，鱼肉还很鲜嫩哦。

烤槟榔芯是我初次尝到的蛮惊喜的食物，它的形状很像一根削去外皮

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。

琼中历来被誉为“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。

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米酒，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，这里说有又笑，山清水秀人更美，黎族风情多么好，欢迎客人奔格内”。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“哦叽叽”(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“哦叽叽”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，要想爱我你就喝八杯”，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废，因为开心。

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、小伙子谈情说爱最直截了当的媒介。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呢？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，哈哈哈

哈。不为什么呀，阿哥有什么稀罕的，漫山遍野都是阿哥，牛是生产工具好吗，很值钱的！如果阿妹能唱赢好多阿哥，那她家得多有牛呀，有那么多牛，什么样的阿哥找不到呢？当然黎家阿妹真的不是这么功利的啦，这首歌其实是黎族同胞幽默感的呈现哦。

但是对歌传情、歌定姻缘这件事倒是真的。作雅村的歌王夫妇就是一例哦。早在好多好多年前，当歌王还是年轻小伙儿的时候，某天他去了吊罗山乡参加婚礼，在欢乐的喜宴上，许多黎家男女青年拉开阵势对起了山歌。那时歌后年仅19岁，却已是吊罗山乡最能唱歌的姑娘了，两人一见钟情，便飙起山歌一决高下，结果，歌王胜！硬生生把歌后掳回了上安乡。说到这件事情，歌王腼腆的表情里有藏不住的得意，大家也嬉笑着唱歌后巨亏，不仅没能牵走歌王的牛，反而把自己搭进去了。

作雅村的这顿午餐，整整持续了三个小时。在这样一个阳光明媚的午后，与身着盛装的黎族乡亲们一同坐在鱼塘边的凉亭里，看着槟榔树的倒影在水面上轻移，听着一首首熟悉或陌生的黎家山歌响起，吃着本地的美味，喝着村民们自酿的米酒，我觉得世间的一切烦忧都可忽略不计，有山歌佐酒，就有醉的理由。

我是带着一份醉意离开作雅村的。临时时，我和村民们一起合唱了那首“久不久见，久不久见，久不久见才有味”。也许是因为感动，或是因为不舍，这首歌被唱得异常动情。记得那天歌王说过一句话——来到作雅村，酒不醉人情醉人。是啊，若不是亲身经历，我又怎会感同身受？

我很想让更多的人知道，琼中上安乡有一个叫作雅村的地方，那里住着爱唱山歌的快乐人家，那里有不经意间就能触动人心的质朴歌声，那歌声如清泉般婉约，如大山般雄浑，有四季孕育过的芬芳，像我看到的琼中山水那样清澈，像它的人民脸上的笑容一样热烈。当他们放声歌唱的时候，脸上的表情是我所喜爱的不急不缓、风轻云淡，我看不出有太多的欲望，只看到沉浸在音符与旋律中的满足与快乐。这快乐与物质的充盈、富足无关，却是一个族群热情的天性、奔放的灵魂、宽阔的胸襟与知足常乐的生活态度的彰显。这本身就是最美的景致，也是我在旅途中最美好的遇见。

## H寻味

### 香甜馥郁糯米粿

■ 本报记者 李佳飞 实习生 韦思瑶



香糯可口的糯米粿。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、糯米鸡、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——粿。

粿，海南话称作“bro”，在那么多糯米的做法中，粿可以算是糯米中的“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。也正因如此，海南的大街小巷也有不少“粿”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，尤其擅长做粿。2011年，她开始放下其他工作，专心做粿，每天与糯米、面团、白芝麻、花生碎、椰丝、香蕉叶打交道，就为满足食客的味蕾。去过火山口公园的食客总是对她做出来的粿念念不忘。

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，她留心观察糕点的做法，学会了粿的制作方法。

“一般来说，海南人做粿的方法大同小异，但是细节上必须做足功夫，这样做出来的粿口感才最好。”王晓青说，为了让粘滋滋的粿更加柔软又有嚼劲，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，还是其中的一道工序。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。蒸煮要先用大火将水滚开，再用小火继续加热约20分钟。新鲜出笼的粿，墨绿的香蕉叶包裹着莹白的粿皮，叶子上天然的树叶脉络清晰可见，剥开香蕉叶，软糯的“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，她希望喜欢吃粿的朋友们，不仅能够享受到美味，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粿，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，还有许多冲着糯米粿而来的“回头客”，大家一传十，十传百，出众的口碑让火山口的糯米粿成了一道“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，专门做粿才七八年的时间，但是因为每天做，我亲手做的粿早已不计其数。”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“hnnrbyzk123”  
即订阅旅游周刊微信公众号了解更多旅游资讯