

攻略

# 我省低空旅游受热捧 翱翔天际瞰海南



低空俯瞰三亚西岛。本报记者 武威 摄

■ 本报记者 林诗婷

琼岛旅游资源丰富，除了玩海、观景、爬山等传统项目，近年来新开发了不少低空旅游产品，水上飞机、直升机游项目受热捧，为游客立体式玩转海岛提供了更多选择。如何一睹为快领略琼岛风光？不妨体验一把乘机游览的刺激，俯瞰海南湾区、山峦、城市，感受非凡的感官体验，做一次新潮“大玩家”。

天蓝、湖蓝、宝石蓝、孔雀蓝……在不同的时间、不同的位置看海，会发现不一样的惊喜，海水富有层次感的蓝色，经过深浅搭配组合，与蓝天、白云、夕阳、船只等元素相互交织，呈现出如诗如画的梦幻景色。

漫步沙滩、乘船出海、山顶眺望，玩腻了传统的看海方式，何不空中观海，坐收八方美景？如今，三亚、海

1月16日上午，在呀诺达雨林文化旅游区门区广场，伴随着直升机引擎的轰鸣声，高速旋转的螺旋桨推来阵阵风，一架承载4名游客的直升机缓缓升空，掠过雨林峡谷之巅，越过美丽的三亚海棠湾，直击山海天的壮丽与辽阔，这是该景区推出的直升机低空飞行旅游项目首次航行。

“直升机”飞行的高度恰好可以近距离俯瞰呀诺达景区全貌，地面上看不到的雨林景色在空中纵览无余，还可以看

## 海上翱翔 | 乘风踏浪游天涯

口、博鳌等地已开通了低空游览线路，搭乘水上飞机、直升机，无疑是俯瞰海岛风光的一大选择。

“目前我们在海南开通了20余条空中游览飞行航线，其中三亚的三亚湾、大东海、海棠湾等湾区均开通了航线，俯瞰曼妙湾区、饱览海南海景，吸引了不少游客前来体验，去年空中游览游客达2.2万人次。”三亚亚

## 串联景区 | 饱览城际间美景

到热带雨林周边的海天美景，令人大开眼界！”当天，刚体验过直升机低空飞行旅游项目的游客赵先生说。

飞机飞行速度快、观景效果佳等优点，为特色旅游产品打造提供了新选择。为进一步丰富旅游体验，海南不少知名景区均合作开通了低空飞行线路，包括蜈支洲岛也开通了直升机游项目，游客可在进岛码头或酒店购买直升机票，鸟瞰海棠湾及蜈支洲岛的醉人美景。此外，三亚还开通了

龙通用航空有限公司相关负责人高秀妍说。

三亚湾区众多，各具特色，打个“飞的”飞往高空，既能欣赏到浪漫旖旎的椰梦长廊，感受海天一色的壮丽景象，还能远眺鹿回头山顶的枝繁叶茂，城市的林立高楼，尽收鹿城之美。当飞行高度不断上升，视野愈加辽阔，伴随着轰鸣机鸣声，俯瞰湛蓝

前往西岛、鹿回头、天涯海角、南山等低空飞行航线，在海口也可乘飞机高空观赏万绿园、火山口、五源河森林公园等景区。

如若想短时间内尽览琼岛风光，除了景区线路外，城际间的低空飞行线路也不容错过。目前，三亚已经开通了飞往海口的东线、西线航线，飞行时间1个小时。航行路上，由南至北，皆是美景，无论是东线的秀美，还是西线的壮丽，均能360°无死角感

大海，还能领略到千帆竞放、百舸争流的壮美风光，乘机游玩定会令人心潮澎湃，留下难忘回忆。

小贴士：

三亚、海口、博鳌均有开设湾区低空飞行线路，海南气候适宜，除了天气原因外，航空公司基本上全年营业，每天开设班次较多，游客到现场可随时起飞，如遇空中管制需要等待。

受。与家人、朋友、恋人乘机体验，还可以进行航空摄影、空中婚礼，定为海南之行加分。

小贴士：

受景区工作时间影响，飞抵景区的飞行航线每日班次固定，如新开通的呀诺达直升机项目日均4班，不同机型的承载量也不同，一般直升机的载容量可达3至6名，有的航线需坐满才起飞，建议出发前了解机型的具体信息，再做旅途安排。

## 《雅啦米，琼中》<sup>①</sup>

■ 小米飞猫·罗伶

我第一次知道琼中牛肉很赞是在2014年。4月2日晚上，琼中“三月三”晚会结束，录制团队来到阿武仔蟹粥店吃宵夜。那里已经人满为患，我们的粥上得很慢，大家都在嗷嗷待哺，老板先给各桌上了一碟牛肉干。我依然记得那碟牛肉干放在我面前时那香气是怎样飘散的，所有人的目光瞬间射向我，我清楚地看见了男生们咽口水时喉结的蠕动，然后几乎只有一秒钟，我面前的碟子空了。

我第二次见到的琼中牛肉是上安乡出品的牛肉干，装在一个简易包装袋里，手感硬邦邦、沉甸甸的。我的家长把它们取出来，洗净，剪成条状，然后热锅下油，爆香蒜块后，将牛肉干一股脑丢进锅里爆炒，没多久，牛肉干便在锅里发出油渍渍的欢叫。这时再浇上适度的生抽继续翻炒，待牛肉干完全吸收了蒜香和酱油的香味之后，家长端来一壶滚烫的开水倒入锅里，完全淹没牛肉干，盖上锅盖，大火收汁，这个动作貌似重复了很多遍。最后一次收汁基本完毕，牛肉干被转移到一口砂锅里继续熬煮，就这样经过将近两小时反复的加工烹制，牛肉干终于被端上餐桌。

砂锅盖子打开的那一刻，所有之前躲在厨房门外，嗅着香气的吃货们发出了阵阵欢呼声。牛肉干已被煮软，但依旧保持适口的咀嚼度，全然没有牛肉的腥膻，倒是浓郁的肉香夹杂着烟火熏香被牙齿轻嚼后灿然释放，溢满口腔。那天晚上，我家的红酒基本被喝光。从此之后，人们再跟我提起上安乡，我就会想到牛肉干。

其实这种无敌美味的牛肉一直都有一个统一的名称，人们叫它“琼中小黄牛牛肉”，作为一款美食品牌，早已享誉东南亚地区。与海南其他地区出品的小黄牛肉不同之处在于，琼中小黄



琼中小黄牛。陈启安 摄

牛常年生长在山区，而且处于野生放养状态，以吃树叶和野草为生。

上安乡地处五指山脉地带，被高山峻岭环抱，拥有广阔的原始热带雨林，植物品种丰富，这样的地理环境

最适合琼中小黄牛的牧养。所以在上安乡养牛的人家便特别多，上安牛肉和牛肉干自然也特别出名。

上安乡的村民们往往会把牛群赶到山里，让它们自行觅食，每隔一个月

再进山召唤领头牛，把牛凑齐喂食盐巴，好让牛更强壮有力。其他时候，牛群都会自由自在在漫山遍野撒欢，所以，有时人们会在上安乡海拔800米以上的地方看到牛在吃草也一点儿不觉奇怪。由于它们常年以大山深处的树叶、百草为食，难免会吃到大量强身健体的中草药，加上被定期喂以盐巴，身体强壮，使得它们拥有了水分低、肉色深红、肉质纤细的上乘品质。难怪上安乡的人们会自豪地说上安牛肉是海南最赞的。

因为拥有如此高品质的牛肉食材，琼中各乡镇的大小餐厅都有自己的牛肉主打菜肴，虽然料理方法不同，但出品都不相伯仲。我最初遇到的阿武仔蟹粥店那款令我的同事们三年来念念不忘的牛肉干，也是取材于上安乡的小黄牛肉，从料理的方法来看，称之为卤牛肉更加准确。阿武仔每天都会向固定的进货商购买部位上乘的新鲜牛肉，洗净后用十几种药材和香料组成的秘制调料腌制数小时，再放置于老卤汁中熬煮至一定的软度，捞起纳凉，再切片过油煎熟，香气逼人的阿武仔牛肉干才算大功告成。他家出品的肉片很大，肉香多元，口感层次分明，咀嚼轻松，算是把好牛肉的精华演绎到淋漓尽致了。

另外，阿武仔蟹粥店还有一道牛肉料理很值得推荐，就是用新鲜牛肉涮火锅，却是吃货们的大爱。这样的吃法最能品到牛肉原汁原味的肉香。几乎每一个吃过的人都有一个一致的评价——肉质鲜嫩柔滑，肉香浓郁，汤汁鲜甜，一个人吃掉一斤也未必能解馋。

在著名的新大边河乡村风味店也能吃到上安乡的牛肉干。店家会选用充分风干后的带有些许油脂的牛肉干来料理。方法其实很简单，洗净肉干，切块，入油锅溜透便可盛盘上桌。这样的出品很亮眼哦，暗红色且泛着油光的牛肉干连接着被炸至金黄色的油脂，色彩就变得丰富起来。入口时，干

香的牛肉与油脂充分相融，唇齿和舌尖都得到柔滑的滋润，肉香更加饱满。

著名的海山岛饭店不止有电饭煲鸡，他们家的牛肉干也很畅销。然而他们的选材就很吻合拒油腻人士的需求。店家会精挑细选纯瘦的牛肉干，切成很精致的小肉条，过油煎制，再滤干油分，这样就会让一整碟牛肉干看上去具有形状统一，毫无油花，更像烤制而成的效果。关于美食，本就是见仁见智的事情，而上安乡的牛肉干，怎么料理都一定有一款适合你。

说了这么多牛肉干，很有必要说说带皮小黄牛，这也是琼中本地最受欢迎吃法。我曾吃过的某家店，他们那道红烧带皮小黄牛料理得的确很有说服力。它是那种红褐色略带酱汁的出品，与纹理清晰的牛肉相连的是被烧至软糯的厚厚的牛皮，牛皮泛着亮亮的光泽，一眼就能看到满满的胶原蛋白的活力，那就是所有女生都至爱的美颜圣品哦。把整块牛肉放置口中，那被充满的大口吃肉的快感已足以让人幸福感爆棚！

梳理了这么多琼中小黄牛的料理方法和口感魅力，但这也仅是琼中当地的牛肉料理中的冰山一角，也许还有很多更赞的出品还潜藏在琼中某处等待更多的吃货去发现。而我，还是念念不忘在上安乡作雅村品尝到的最农家的味道。忘不了村民们点燃炉火时脸上的笑意和唱起的山歌，忘不了上安乡出产的牛肉干在炭火熏烤下飘出的浓香，以及大口喝酒、大口吃肉的欢乐时光。如果有机会，真的应该去上安乡，品尝一下在海拔800米之上吃百草的小黄牛肉，喝一杯本地的牛大力米酒，交一群日后会很想念、很牵挂的好朋友。

如果有一天，你去到上安乡，别忘了，一定要，吃最野的牛肉，喝最烈的米酒，交最铁的朋友。

寻味

## 去海南中部 让味蕾自然绽放



五指山名菜小河鲜。本报记者 武威 摄

■ 本报记者 贾磊

第一次来五指山的游客，打开水满乡农家乐的菜单，或许会十分好奇，“会上树的鸡”“不回家的牛”“革命菜”……这些菜品究竟什么是美食？

来到五指山南麓，寄情山水间，自然味蕾绽放。地处海南省中部生态核心区的五指山市，热带雨林分布广泛，纯净的空气，清澈的水源，加上宜人的气候，给原生态食材生长提供了优越的环境。五指山五脚猪、蚂蚁鸡、小黄牛、水满鸭等都采取放养方式，肉质细腻口感佳；五指山地区还有品种多样的野菜，如白花菜、革命菜、雷公根、树仔菜等。

“五指山美食特色全在食材，全部是原汁原味。以五指山小黄牛为例，小黄牛常年自由放养在山上，以吃树叶野草为生，被当地人称为‘不回家的牛’，其肉质焦黄油亮，柔韧松脆，多吃不腻，与鹿肉口感极其相似。当地居民吃牛肉的主要方式就是打边炉，口感十分鲜美。”五指山市烹饪协会负责人符伟告诉记者，五指山牛肉干作为衍生美食，其用料选用五指山优质小黄牛的牛脊肉为原料，当地农民加入一些药材或调料腌制风干，味道独特，既香脆又有嚼劲。

保亭黎族苗族自治县的美食也别具特色，原生态黎苗美食让人馋涎欲滴。

在保亭三道镇槟榔谷景区，不仅有专门的餐厅让游客体验传统的黎苗特色菜品，还有黎苗风味美食街，不少黎苗美食小吃都可以在这里品尝到。

“我们面向游客主推精心研制的六大特色黎苗菜肴，分别是芭蕉芯炖排骨、包烧烤鸡（会上树的鸡）、藜叶煎河虾、酒糟焖石鲮鱼、竹香小黄牛等，当然，这里还有黎家竹筒饭、苗家三色饭、山兰糯米糕等小吃。”景区负责人吉贵说。

海南中部地区有很多天然的药材和野生菜类，与槟榔谷景区相邻的呀诺达雨林文化旅游区，既有传承，也有创新，在传统工艺的基础上不断创新菜品形式，运用独特的烹调技法，结合海南地方特色，将热带雨林中的野菜、菌类、特色蔬菜引入菜品，形成了独具特色的雨林药膳。

“我们这里的雨林养生药膳是兼有养生功效和食品美味的特殊膳食，富含蛋白质、多种维生素和人体所需的多种氨基酸。既可有效地补充人体能量和营养物质，又能调节机体内物质代谢，促进血液循环等，达到滋补、强身、养颜、瘦身等作用。”景区负责人王厚林表示。

据介绍，雨林药膳菜肴主要有槟榔花煲猪肚、槟榔水库鱼、巴戟纸锅果园鸡、益胃肚丝乳鸽、干煸茯苓东山羊、雷公根秘制豆腐、干煸虫草菌等。琼中黎族苗族自治县也有玉盘珍馐。“上安乡的香煎牛肉片、湾岭镇的焗土鸡、吊罗山乡的野竹笋、黎母山镇的蜂蛹炒蛋……”琼中一位资深吃货秦海灵如数家珍般告诉记者。伴随近年生态旅游的发展，琼中的美食佳肴被进一步发掘。

说起琼中美食，可以分为树上飞的、水里游的、地上走的、土里钻的，当地老百姓概括起来叫做“海陆空地四位一体”美食新模式，都是城市里难得一见的美味。

盛产于琼中山区的革命菜、白花菜、观音菜、车前草、雷公根、四棱豆、苦菜等或凉拌或炒食的菜品，都被冠上“天然绿色食品”的称号。

长桌宴上，芭蕉叶当桌布，椰壳做碗，竹筒装酒……品原汁原味，赏黎苗特色，舌尖上的海南，黎苗美食作为重要的一员，正不断创新，在美食担当中，角色越来越重要。



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