

三亚海上观光巴士串联六大景区

乘风出海觅桃源



海上巴士航行在三亚湾附近海域。本报记者 武威 特约记者 陈文武 摄

深玩

■ 本报记者 林诗婷

新春佳节即将到来,此时的南滨鹿城汇聚了不少来自天南海北的游客,前来感受浓郁的南国年味。三亚有细软洁白的沙滩,有新鲜爽口的海鲜,还有各具特色的美丽乡村、田野风光,但最为吸引人的,还是那片清澈湛蓝的大海,曼妙椰林、习习海风,令不少对大海有深厚情结的人为此驻足。

漫步海滩、观赏海景,不失为感受鹿城魅力的一种方式。不过,既然来到滨海城市,何不来一次放松身心的畅快之旅,深度体验大海的别样风情?如今,三亚推出了不少花式玩海旅游产品,例如海上观光巴士,它串联起六大景点,乘船出游,移步皆景,来品一场丰富的滨海风情盛宴吧。

尽览岸线:感受魅力城市

如何同时饱览鹿城精品美景?乘坐海上巴士出游不失为完美选择。目前,三亚新推出“海上看三亚”观光航线,串联起六大景点,包括三亚港、国际邮轮港、东岛、西岛、南山、天涯海角日月石等,无需舟车劳顿,便能一次性饱览鹿城岸线、岛礁、标志性景区等景观。

当游船缓缓驶离鹿回头公共码头,2.5小时的海上之旅正式开启。乘船出海,不仅能感受海面的波澜壮阔,欣赏海天一色的曼妙美景,还能从不同角度品味城市的独特魅力。游船沿三亚港而行,海浪

乘风破浪:品味秀美海岛

若想探索更绝美的海上秘境,在三亚不妨择一二海岛游玩,感受滨海岛屿的曼妙风情。海上巴士的路线途经东岛、西岛。

东岛又称鸟类天堂、神秘之岛,是一个面积大约为1.5平方公里的珊瑚岛,呈长条状,长度约为2400米,宽度约为1000米,岛上林木茂盛,风景迷人多姿,海水清澈透明,周围的海域生长着大量的珊瑚,属

行游景区:坐收靓丽风光

来到三亚,天涯海角怎能错过?常说天之涯、海之角,不少景观便藏于天涯海角游览区中。景区陆地面积10.4平方公里,海域面积6平方公里,背负马岭山,面向茫茫大海,海湾沙滩上,大小百块奇石林立,“天涯石”“海角石”“日月石”和“南天一柱”突兀其间,上有众多石

舒缓温和,坐在船中或是倚靠甲板栏杆,举目远眺均是美景,既能感受琼岛南滨渔港的魅力,品味古老港口的沧桑历史,还可远观三亚岸线,坐收现代滨海城市的美景。船游海面,椰林婆娑、海岸迷人,沿岸高楼、酒店林立,沙滩上游人如织,近岸停泊的船只、游艇沐浴着和煦朝阳,目之所及皆是舒心景象,游客徜徉于城市美景间,感受着浓郁的度假氛围。

游船缓缓经过南边海渡口,所到之处,景观又有新变化。在三亚国际邮轮港,其南侧是鹿回头风景区,北侧是延伸22公里的

椰梦长廊,西侧则是著名的东岛、西岛,鹿城岸线美景坐收眼帘。更不容错过的是,每天18时30分许,三亚国际邮轮港上演梦幻灯光秀,五彩绚烂的灯光在建筑上打造出奇幻、特色的图案、花纹、文字,灯束映射海面,粼粼波光犹如奇幻星光,是三亚夜游重要景观点之一。

值得一提的是,三亚海上巴士全舱客位为349个,包括下层普通客舱、上层VIP客舱及两个豪华贵宾厅,二层甲板、三层甲板近岸开放,可实现360°观景,乘船观海定有难忘回忆。

西岛又名玳瑁岛,位于三亚湾内,全岛面积2.8平方公里,居民4000多人,世代打渔为生,拥有四百年历史,称为“海上桃源”,这也是三亚著名的滨海娱乐旅游目的地,水上运动项目颇为丰富。近年来,三亚着力打造西岛美丽渔村,建设了一批特色民宿、书屋以及文创产品,想感受渔家风情、文艺氛围的游客可以去一探究竟。

望去,呈“心”型结构,被当作永恒爱情的象征。据说,“海枯石烂”中的“石”指的就是日月石。

除了天涯奇石,南山海上观音亦是海上不可多得的景观。船行至南山景区,南海汹涌的波涛似乎也在此处逐渐归于宁静。南山景区仿唐风格,建有仁王殿、大雄宝殿、东

小贴士

1 三亚海上巴士航线每天9时30分发船,途经三亚港、西岛等六大景点,全程往返时间为2.5小时,游客可网上订票预约或到鹿回头公共码头现场购票。

2 冬季海面风大浪急,乘船出海建议穿着防风衣物,更好地体验海上线路。

3 航线中的南山景区站点,游船将视海况影响才能决定是否停靠;同时,若需登岛逛景区,还需另购买景区门票。



三亚海上巴士抵达南山景区码头。 本报记者 武威 摄

西配殿、钟鼓楼、转轮藏等,依山就势,错落有致,庄严肃穆,清静幽雅。景区海上景致秀美,108米高的海上观音像高高耸立,观音圣像一体化三尊,一面是手拿莲花,另一面是手拿金书,还有一面是手拿佛珠,宝相庄严,巍峨壮观,成为不少到访鹿城的游客的“打卡”景点。

《雅啦米,琼中》<sup>①</sup>

■ 小米飞猫·罗伶

我喜欢大山里的客栈,听着就很有武侠风。在一望无际的荒野中,在最深的夜里,看见远处明明灭灭的灯光,那便是一路风尘仆仆的人们最大的欣慰。它的意义还包含了一群素不相识的人共聚一堂,把酒话江湖,交换彼此的故事,以及理想。当然它也意味着不期而遇的饭菜香,以及温暖的床。

吊罗山乡的大丛新村就是这样的—个客栈。它在吊罗山脚下,距离响土村仅一公里,在响土村游玩又不想露营的人们可以在这里下榻。

大丛新村是由老大丛村演变而来的,是隶属吊罗山乡响土村—个黎村。

之所以叫“新村”是因为在20世纪初沿河而建的老大丛村,村舍多是竹木结构的棚屋,几乎没有“不透风的墙”。每逢雨季来临,泛滥的河水就会将村庄淹没。住了三代人的老房子,历经百年风雨,早已破败不堪。因为大丛村山多田地少、交通不便,村民的收入极低,政府的经费也有限,难以在短—段时间内改变老村的现状,学者周瑞金在实地考察之后,决定把自己的积蓄拿出来支援大丛村建设,并与当地政府—同帮助村民改善生活环境,脱贫致富。经过将近2年多的施工建设,美丽的大丛新村新建落成,村民们从

此拥有了自住加旅游客栈功能的新家,以及可以预期的美好未来,大丛新村由此得名。

我初次拜访大丛新村是在2014年夏季的某天。那天正下着滂沱大雨,雨幕下的吊罗山显得好朦胧,而我眼前的村子却美得很生动。村民们给了我—把大大的雨伞,我撑着它在雨中慢慢走,两排炫色的楼房在我眼前舒展开来,精巧而雅致的外观,船型屋顶以及屋顶上垂挂的茅草,正门处象征吉祥的甘工鸟雕塑,墙壁上的黎族大力神图腾,以及屋前的空地上种植的植物和盛开的花,都自带浓浓的黎家风韵,我无论如何都无法相信这是一个村子,它更—个浓缩版的黎族风情景区。

大丛村总共有15间这样漂亮的两层楼房,每一栋楼房的一楼住着两户人家,二楼的三间房用来接待游客,总共能容纳近100名游客同时下榻。因此,大丛新村算得上是琼中最具规模的乡村客栈了。

那天,村民们热情地领我进屋参观。—楼的房间整洁有序,所有物件摆放井然有序,液晶电视、电风扇、空调、衣柜、茶几、席梦思床、木质长椅等家电家具—应俱全;厨房里冰箱、抽油烟机、不锈钢厨具等生活日用品应有尽有;卫生间的水—热水器、盥洗盆、洗衣机也与城里人家无异;二楼的房间同样整洁清新,每个房间都摆着两张小床,床单、枕头是崭新的,还透着

大山里的黎家船型屋客栈

大丛新村的船型屋客栈。



阳光的香气。那床虽然小了点,但我相信它能许我—夜安眠和好梦。

村民说入宅的那天可热闹了,很多人远道而来和他们—起欢庆,家家户户都备了酒菜,在屋前拼起了长长的桌子,摆满了各家的菜肴,人们坐成—条长龙,喝酒唱歌,品黎家美味,其乐融融。村民说希望以后的日子也能这么热闹。

2017年3月,我再次来到大丛新村,村子又有了新的变化。离村舍不远的—个槟榔园里建起了很多漂亮的小房子,也是仿船型屋的建筑风格,不同的是屋顶是琉璃瓦的,用铁皮和砖块做主体,嵌在槟榔树和三角枫树的翠绿中,美得很梦幻。村民说这是省城来的商家为他们建造的酿

酒坊,—户—间。村民们负责就地取材,酿制山兰酒和高山稻米酒,城里的商家负责收购。这样—来,他们又有了新的收入,而来到大丛新村游玩的人们也有了机会近距离观看山兰酒的酿制过程,说不定还能尝到刚酿好的新酒呢,这真的诱人。

夏天的吊罗山是—个凉爽的避暑之地,人们可以在这里安放不焦躁的自己。白天徒步到响土村去看山谷里的美景,爬山去到瀑布旁,俯瞰那个小桥流水苗村,或是在村子里的小溪里拾螺、垂钓,黄昏时回到大丛新村,吃村民们准备好的家常菜,喝新酿的山兰酒。如果谁想秀—下自己的厨艺,也可以买来村里的鸡鸭鹅和蔬菜,在—楼的厨房里做—回乡村

伙夫或美丽厨娘。入夜,邀来村民们和客栈里的其他游客,—起举杯邀月,欢度酒香飘散、山歌不断的美好夜晚。这画面很美,值得想象。

我有个喜欢在世界各地流浪的朋友,他常对我说,他喜欢在旅途中那些不经意的遇见,—个客栈或—群人,—个午后或夜晚,人们因缘而聚,喝—壶酒或—杯茶,便可不设防备,敞开心扉,共度—段单纯快乐的时光。即便放下手中的杯子后,人们终将各自上路,也许此生永远不会再相遇,但这段经历—定会被铭记。我相信,在吊罗山乡大丛新村这个乡野客栈,我不仅能在最美的景致中自由呼吸,还—定能拥有这样不经意的遇见,以及铭心难忘的记忆。

寻味

到海南吃“公道餐”  
感受淳朴民风



土窑鸡“公道餐”。

■ 本报记者 徐慧玲

千百年来,食物总是跟随着人们的脚步,不停流变和迁徙。而—处地域的美食,往往烙下当地的独特文化印记。在海南,吃“公道餐”历史悠久,是遍及大多数村庄的食俗。它蕴含浓郁的淳朴民风,以独特的表现形式,在琳琅满目的海南食文化中占有一隅之地。

海南农村吃“公道餐”的习俗,其产生和形成有着深厚的社会渊源。过去,在物质匮乏的年代,人们生活条件十分艰苦,寻常百姓平日很难有吃荤的机会。生活窘困的人家为了吃顿美味,便多人邀约“做公道”,杀鸡宰鸭分份成“公道餐”,如此—来,既能吃上美食,负担也轻。“公道餐”由多人凑份来做、分之而食,故可称得上最初的AA制。

现在,尽管人们的生活水平不断提高,但是吃“公道餐”的习惯并未因此中断,海南—些饭店、酒楼还推出了“公道餐”。三亚市海棠湾水稻国家公园稻田盛宴,以“海南不同年代的饮食文化、不同年代的回忆”为主题,将当地质朴农家食材,通过传统手艺烹饪,做出地道特色的“公道餐”,追溯那些泛黄却依旧美好的情怀。

“目前我们推出‘东山羊公道饭’‘湾坡鸭公道饭’‘土窑鸡公道饭’和‘老班长公道饭’4种风味的‘公道餐’。每种‘公道饭’由主打荤菜、素菜、海鲜、甜食糕点等近10种不同类型的菜品搭配构成。”稻田盛宴总策划谢智强说。

烹饪出—道美味佳肴,食材的选取至关重要。农家散养的东山羊,奔跑于山岭之间,肉质鲜嫩却无膻味。水煮沸后,将洗净的羊肉放入锅中,加入些许调料煮。把煮熟的羊肉去骨,连皮切成长方块,肉朝底、皮朝面,整齐排列碗中,食用时,配佐料蘸食味道更佳。

在田间、果林下养鸭,是三亚市湾坡村村民的传统。以自然生态喂养出的湾坡鸭,皮薄肉厚,肉质紧实,是当地有名的美食品牌。相比起爆炒、熏烤、炖煮等烹饪方式,白切湾坡鸭的做法更能保留鸭肉的原汁原味,鸭肉的微甜、清香总是让游客们百食不厌。

特色土窑鸡的制作过程十分繁复:将土鸡洗净后,用秘制的调料涂抹在鸡的胸腔内部和表皮,腌制2个多小时。秘制的调料和腌制的时间,让香气完全深入到鸡肉的每个细胞。2个多小时后,再将糯米塞进鸡的胸腔内部,裹上两层锡纸,放进特制的窑中以明火慢炖。时间是食物的挚友,美味值得等待。经过近1个小时的慢炖,温度传递给了食材,美味渐渐释放出来。出窑后,还未将锡纸剥开,空气中早已弥漫着诱人的鲜香。鸡肉润嫩幼滑,咸香兼备且肥而不腻,加上米的酥糯绵软,趁热吃上—口,唇齿之间余留香味。“由于制作过程复杂,花费时间较长,我们目前—天仅做10只土窑鸡,目的是保证每只土窑鸡的风味。”谢智强说。

在“公道餐”中,糕点甜食也是不可或缺的大元素。田园番茨饼的制作并不复杂,将地瓜蒸熟,压成地瓜泥放凉后,按照—定比例加入面粉、糖等,搅拌均匀后蒸上几分钟。煎是最后—道工序,加入少许油,地瓜面泥快速成形,空气中浸润着的甜香,那是地瓜特有的气息,火力的把控至关重要,太旺容易焦糊,太小便会潮湿黏牙。刚出锅的田园番茨饼表皮焦酥,内瓤软糯,吃上—个难以解馋。

寒冬时节,天气渐寒,三亚水稻国家公园稻田盛宴却是—番火热景象。“‘土窑鸡公道饭’来啦!”在竹编的餐桌内铺上芭蕉叶,盛有特色土窑鸡、椰子菜炒粉丝、香煎野菜包、酸萝卜粒、田园番茨饼、椰子饭等近10种地道海南菜品,别具匠心的搭配让食客垂涎欲滴,无需筷子,手抓饭、手撕土窑鸡亦香,食客也吃得十分尽兴。“土窑鸡肥而不腻,丰盈鲜美,尝上—口便欲罢不能。”“土窑鸡公道饭”让琼海游客梁才雄—家赞不绝口。



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“hnrbyzk123”  
即订阅旅游周刊微信公众号了解更多旅游资讯