

深玩



居仁瀑布。 韩保献 摄

走起!

那些藏在深闺的小众旅游点

这一季 在海口雨后等彩虹

■ 本报记者 刘梦晓

有名气的景点人多,没名气的景点景色不一定不好看,一次优质的出行,目的地很重要。在海南,有这么一批小众旅游点,它们藏在深闺人未识,或者知道的人不多,既没有大量游人的喧嚣,又有不可多得的美景。本期,《海南日报·旅游周刊》记者就带您揭开这些小众旅游点的神秘面纱,去体会不可多得的别样风景。

Tips: 该景点目前还不收取门票,可以尽早前去体验。

五指山南天村摘嘉宝果

在五指山市通什镇南天村一片群山环抱的林地上,嘉宝果已经成熟。时下,正是嘉宝果的采摘时节,到这里来可以感受别样乐趣。采摘一颗嘉宝果送入口中,紫黑色的果皮下是透明的果肉,果肉柔软多汁,风味特殊、气味芬芳。虽然嘉宝果挂果的时间只有短短一个月,但在一年中,它有4次成熟时期,游人可以到现场去品尝。

Tips: 五指山的路盘山而建,环绕的山路容易让人晕车,可以在出行前备好晕车药。

临高居仁瀑布

居仁瀑布位于临高县皇桐乡居仁村西部附近,距县城以东20公里,古称“古银瀑布”,这里是一个大潭,有居仁三潭九曲之美称。

瀑布周围怪石林立,形状各异,千姿百态。瀑布周围的树木茂密,野花盛开,处处花香鸟语不断。

居仁瀑布西侧挺着两株古榕树,树底有几块巨大的怪石,其中一块书刻着“海南一绝”四个大字。怪石上面,飞瀑倾泻,开如苍龙吐珠,蔚为奇观。怪石底下有一个大黑洞,即“观音洞”,瀑布从悬崖绝壁飞泻而下,似烟如雾,锁住洞口,犹如《西游记》神话传说中的水帘洞。

Tips: 到居仁瀑布最便捷的方式是自驾前往,游览完毕,可以到博厚镇的金牌港品尝海鲜。

儋州峨蔓古盐田

说到儋州古盐田,人们所熟知的是位于洋浦经济开发区的千年古盐田,殊不知在儋州的峨蔓小镇也有一处千年古盐田。这里除了资深驴友,游人罕至,足以称得上是小众旅游点。

盐田所在的峨蔓镇盐丁村,村口有一片面积很大的红树林。晒盐要经过晒沙、压沙、过滤海水成卤水等几道工序,盐丁村的人们把或圆或方的石头凿平,留出沟槽,摆在一起,便成了晒盐的盐田了。

走在盐田古道上,迎面吹来阵阵海风,如果遇上海水退潮时,两边高高低低的红树全部裸露出根部,那些根千姿百态,仿佛进入了一个根雕艺术世界。

Tips: 从峨蔓镇驱车到盐丁村只有4公里,水泥路不宽,但很平坦。

万宁凤凰山情侣瀑布

万宁兴隆凤凰山的情侣瀑布,也是一处“藏”在深山的美景,虽然还未完全开发,却早已吸引了一些“有心”的游客提前来探访。

这里有保护完整的原始森林,有神奇的热带雨林景观,叹为观止的奇石、美妙的爱情谷和景色迷人的瀑布及清凉的天然泉水泳池。

凤凰山情侣瀑布所在的情侣谷也极美,身处其中,翘首山腰一片翠绿生机盎然,抬眼山顶一片云雾缭绕神秘莫测。由于树荫浓密,整个瀑布几无阳光晒身,是难得的夏日休闲避暑胜地。

Tips: 情侣瀑布最好是自驾前往,可在景区附近玩水弄瀑、可沿溪水漫步观景、可登山寻奇或绕山徒步欣赏原始雨林,徒步强度可随意调整。

屯昌油画村

海口往南,经海屯高速,一个小时的车程便到了屯城。在屯城品尝过木薯饼和槟榔鹅之后,就可以出发去往南吕镇的咸六村——屯昌闻名遐迩的油画村。

在咸六村的村口,一块巨大的石碑上刻着“画里故乡咸六村”,村里美景如画,而且村里人作画已蔚然成风。这里的美,是自然景观与人文传说的结合之美。

村里有一棵高达30米的见血封喉古树,相传至少有600年的树龄。树干粗壮得三个人才能抱得过来,树干之笔直似乎要直触云顶,古树顶着一头的茂盛非凡的叶子,似一把撑开的巨伞。

在咸六村,有近百名农民画家,他们在屯昌县政府的支持下拜师学艺,从事作画已有五六年的光景。流淌的河水、静止的草屋、飘动的白云,人们眼中所有的物象,都能通过村民画家的笔尖凝固在画布上,转换为对乡村的热爱。

Tips: 咸六村里有农家乐和民宿,建议周末前往,在村里赏油画,品咖啡,尝农家菜。夜晚,还可以和村民把酒聊天,看璀璨星空。

屯昌青澳龙湾温泉

树木葱郁,山水相伴,良田肥沃,飞鸟栖息。从屯城出发,驾车行走在屯昌县郊外的小路上,一边欣赏着屯昌县养眼怡人的生态风貌,一边向南行驶20余公里就到达了乌坡镇——一个东与琼海石壁镇接壤,南与琼中



俯瞰爱情谷情侣瀑布。 本报记者 袁琛 摄

和平镇相邻的屯昌小镇,是一个三地交界、旅游资源丰富的纯净之乡。

来到乌坡镇青坡村,在一片橡胶树林的深处,一幅极美画卷便展现在眼前:小巧的丘陵连绵起伏,树木茂盛成林,绿意盎然。在小山之间,弯曲行走的青梯河拍打在两岸的青石上。

就在这自然造化的优美画面中,青澳龙湾温泉沿河堤而建,三个温泉池错落有致,每一个温泉泡池的泉水都是从小池上边的泉眼喷出,长流不止。水池修建的深浅也恰到好处,躺在温泉当中,看着前方错落的美景,再聆听青梯河流动的潺潺水声,惬意极了。

当地村民介绍,温泉之所以修建在小河边,正是因为泡在池里,可以远眺对面的小山,人们在池里似卧龙一般;再者,青梯河弯弯曲曲环绕村庄,就像一条龙一样蜿蜒行走,于是才有了“青澳龙湾温泉”之名。

如今,这个隐匿在丛林深处的温泉仍旧不广为人知,只有屯昌地区的“候鸟”和当地的村民常去,非常适合休憩疗养。



儋州市峨蔓镇盐丁村古盐田。 本报记者 苏晓杰 摄

■ 本报记者 刘梦晓

海南的夏天,和热浪一起来的还时常有倾盆大雨。午后,热气蒸腾而至,乌云密布,暴风雨骤然而至。

夏天的雨来得快去得也快,几刻钟后,大雨戛然而止,天空碧蓝如洗,一架彩虹桥横亘天际之间。空气里的热气也被大雨带走,温度凉爽宜人。

待雨过天晴,一边感受空气里的凉爽,一边等彩虹拍照,岂不快哉?

边逛边吃等彩虹

海口的骑楼是城市的历史韵味所在,边逛边吃等彩虹,可以从这里出发。

走进博爱北老街的振龙坊,两家老盐柠檬水饮品店就盘踞在路口两旁。无论是选择哪一家,经典的老盐柠檬水、黄皮柠檬水等饮品都十分抢手。炎炎夏日,来一杯冰镇的老盐柠檬水,心火瞬间就消减了不少。

按照地图索引,在附近还可以找到十三小“炸炸”(过油的各种食材,有荤有素),味道还是一如既往的实在,酱料也是炸炸界中的良心之作。私以为,老盐柠檬水和“炸炸”乃是天造地设的一对。老盐柠檬水可以优雅地化解“炸炸”的油膩,饮品中的些许糖分还能中和“炸炸”酱料的咸口。

吃得太过如何消食?老街上的人有自己的方式。就在几百米开外,是改造过后的东西湖。铁艺护栏、健身器材、桌椅等一应俱全,这里已经成为集休闲健身于一体的活动场所。湖水清澈,摇曳的树枝垂向湖中,阵阵清风激起湖中微波荡漾,绿树成荫,花开艳丽,无不让人心情放松。

闲逛一番之后,又到了下午暴雨将至的时刻,再回到老街骑楼下躲躲雨,运气好的话,雨过天晴,可以从历经沧桑的骑楼间看彩虹,那样的体验,妙极了!

在湿地边待彩虹

海口的彩虹常常刷爆朋友圈,人们惊叹于这一夏日的景致:彩虹甚至双彩虹、火烧云的天空,每每雨后,这些都是人们最期待的空中画面。

美景当然要在空旷的地方看,凤翔湿地公园就是不错的选择。荔枝、龙眼、莲雾、绿橙……这些在老海口人家门前种植的果树,悉数出现在湿地公园里。园里的花草还是初长成的模样,美舍河水缓缓流过,岸堤保留着芦苇,公园里还有许多叫不上名字的野生植物。“岸芷汀兰,郁郁青青”的描写,凤翔湿地公园应当是十分符合的。

雨后的凤翔湿地公园空气格外清新,天空湛蓝如洗。一转头,一架彩虹桥已经悄悄出现,从北面的天空,穿越半个城市,跨到南面的天空。

在楼顶看晚霞

要说最容易找的空旷地,非楼顶莫属。夏日的天空多变,雨后的晴空忽而出现彩虹,忽而火烧云的红霞又染红了天空。

站在楼顶,远眺是城市大大小小的房顶,密密麻麻地组合在一起,构成一道城市风景线。

雨后的楼顶空气中带着点湿润,空旷的视野可以最大限度地看到完整的彩虹。虽然从出现到消失不过几分钟时间,但彩虹短暂的精彩与美丽更能给人留下深刻印象。

夕阳西下时,最常见的莫过于火烧云。每当火烧云“烧”起来的时候,天上的云一直向西边烧到东边,红彤彤的,好像是天着了火,一会儿是半红半橘,一会儿又是金灿灿的,火红云边上镶嵌着些许鹅黄、紫色、灰色,一层层晕染开来,那样绚丽多彩、千姿百态、瞬息万变,真是令人目不暇接。

这个时候,静静地坐在楼顶站着,感受生活中这平常的小事,真不失是件幸福的小事。

寻味

外国“吃货”爱上海南佳肴

■ 本报记者 李佳飞

近日,在海南拍摄美食的澳大利亚SBS广播公司“美味的目的地——中国美食”栏目摄制组成员非常开心,大家在拍摄的过程中,不仅了解到海南的风土人情、美食文化,而且一一品尝了海南的四大名菜。对海南的美食,这些来自异国的“吃货”们赞不绝口,主持人Adam Liaw(亚当·里奥)每天的口头禅就是:“Amazing(令人惊讶的)!”

SBS电视台是澳大利亚的国家电视台,这次在中国拍摄的大型美食节目,类似于国内的“舌尖上的中国”,主持人Adam Liaw是澳大利亚家喻户晓的美食主持人。摄制组一行6人,其中1人为中方外联制片人,其余5人分别来自澳大利亚和英国等地,他们的日常饮食以西餐为主,但在来到海南后,几乎全部改为中式餐饮,对海南人喜欢保持食材原汁原味的烹饪手法非常认同。

受邀作为嘉宾参与拍摄的海南本土知名美食家李子说,海南四大名菜不仅在本土久负盛名,在国外“吃货”的眼中也十分具有吸引力,摄制组对四大名菜之首的文昌鸡拍起,不仅拍文昌鸡的做法、成品,还关注文昌人养殖文昌鸡的自然环境、饲养方法等,当看到散养的林地鸡在树丛中欢快地奔跑、啄食、嬉戏时,他们会像孩子一样兴奋地追着鸡跑。

文昌鸡在海南,不论筵席还是家庭用餐,都很普遍,海南素有“无鸡不成宴”之说。拍摄之余,大家最爱吃的也是文昌鸡,一盘肉质滑嫩、香味浓郁的白斩鸡端上来,原本斯文的女导演Olivia(奥利维亚)也忍不住抓起来,蘸着用鸡汤、香菜、姜蒜蓉、糖、桔子汁、灯笼椒等调制而成的蘸料,配上热气腾腾的鸡油饭,吃得那叫一个满足!

录音师Gary Lacroix(加里·拉克罗伊)第一次品尝和乐蟹就停不下来,学着本地人的样子,一点点剥开蟹壳,将金黄油亮的油脂吃得干干净净。这种产自万宁小海的和乐蟹,膏满肉肥,为其



SBS电视台节目组在拍摄海南美食。

它青蟹罕见,特别是其油脂,色泽犹如咸鸭蛋黄,香味扑鼻。

Adam Liaw的祖母是海南万宁人,但他在澳大利亚出生长大,第一次来海南,对琼岛美食知之甚少,此行听说海南四大名菜中有两道(和乐蟹、东山羊)出自万宁,十分自豪。他觉得这趟海南之行意义重大,不仅可以品尝琼岛的美味佳肴,还能推荐给澳大利亚的朋友,于他自己而言,也是一趟非同寻常的“寻根”之旅。走过祖母曾经生活的地方,走出过产美味食材的山海,他不时端着相机来,留下珍贵的影像。

品尝红焖东山羊时,Adam Liaw特别惊奇的是:这里的羊肉不仅没有膻味,而且是可以连着皮吃的。他说,在澳大利亚,食牛羊肉非常普遍,但肉质、口感都与海南的东山羊大有不同。东山羊因产自万宁的东山岭而得名,其肉质优良,脂肪分布均匀,皮嫩肉厚、味美、劲道。

产自琼海市嘉积镇的嘉积鸭,同样得到肯定。虽然嘉积鸭的烹制方法多种多样,例如有白切、板鸭、烤鸭等做法,但尤以白切最能体现原汁原味,其脯大、皮薄、骨软、肉嫩、脂肪少,食之肥而不腻,味道喷香。

此外,还有海南传统咖啡“歌碧欧”也颇受欢迎,这些堪称“专家级”的美食寻访者,对具有地域特色和文化内涵的餐饮都充满了好奇,一一尝试后均给予极高的评价。



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“hnblyzk123” 即订阅旅游周刊微信公众号 了解更多旅游资讯



海口雨后天空现“双彩虹”。 本报记者 苏晓杰 摄