



深玩

■ 本报记者 李佳飞

每逢节假日来临,有孩子的家庭常常会全家出动,带着孩子一起旅行。这种以亲缘关系为基础的出游,不仅是美好的亲子时光,也常常寄托着家长们寓教于乐、寓情于景、寓玩以启迪孩子心智的愿望。

那么,既然是以孩子为主的度假方式,所选旅游目的地和旅游线路就一定要找到孩子们感兴趣的点。这个六一,海南岛上有哪些适合孩子去的、好玩儿的地方呢?

陪娃过六一 一起海岛亲子游

玩海: 沙滩上的美妙亲子时光

无论是大人,还是小孩,玩海,都是旅行中永远快乐的主题。能够和孩子一起到沙滩上拾贝、玩沙、戏海,看太阳升起落下,那一份悠闲自得,就是亲子游的最佳方式之一。

海南岛,四面环海,无论是到海口、文昌、琼海、三亚,或西线临高、儋州,晒太阳、吃海鲜,与椰林树影为伴,在碧海蓝天尽享尽情放松,都很容易实现。例如在文昌,可以骑行东郊椰林,享受椰风海韵,也可以在铜鼓岭风景区选一家星级酒店住下来,那湛蓝如洗的天空,广阔无垠的大海,能让人瞬间忘却诸多烦恼。

三亚是度假天堂,可以游玩的海湾主要有四处:三亚湾、亚龙湾、海棠湾和大东海,每一处都酒店云集。三亚湾离市区最近,逛街、购物、交通都很方便;大东海靠近鹿回头公园,从这里去大小洞天、天涯海角等景区也比较方便;亚龙湾是四个海湾中水和沙最好的,在海边游泳,或者在沙滩上玩沙,不知不觉一个下午就过去了;海棠湾则离市区最远,人少安静,从海棠湾去蜈支洲岛和南湾猴岛比较方便,如果想要带小朋友跟大自然的动植物再亲密接触一下,选择海棠湾的酒店入住就很不错。

逛动植物园: 与自然亲密接触

游玩中,能够观赏到奇异的动植物,会让对世界充满好奇的孩子们无比兴奋,所以,行程中安排一两站动植物园也是家长们青睐的路线。

如果到万宁兴隆旅游区,就可以到隆苑咖啡园,体验咖啡糕点制作,感受印尼等东南亚风情的美食,还可以到热带植物园观赏热带雨林独有的见血封喉等珍稀树种与花卉。适时的科普教育,会让孩子们增长见识,开拓视野。

南湾猴岛位于陵水黎族自治县,是我国唯一的岛屿性猕猴自然保护区,也是亲子游目的地的热门之选。整个猴岛是开放式的,漫步其中,看猴子遍地游走、争抢打闹,真是好生热闹。

经常带孩子全家出游的海口市民梁先生告诉记者,南湾猴岛有这几点看点值得推荐:一是跨海索道。索道是镂空式的,随着攀升,整齐有序的鱼排和出海打渔的渔船就呈现在脚下;二是猴岛的猴子。这里的猴子不像其他动物园里的猴子一样被圈养着,它们可以自由地奔跑在山上山下,特别活泼。游客们登岛,便能与这些聪明的小伙伴亲密接触了;三是观看猴子的表演,通常都是些有趣的杂技表演。

水上乐园: 炎炎夏日中邂逅清凉

海南的6月,夏季已经来临,炎炎夏日,有水的地方就成了天堂。

亚马逊丛林水乐园是三亚首家造浪泳池,园区内设有岩龛、岩浆、湖滨、火山及涌浪浪五个主题泳池,还有环状特色漂流河、儿童水寨、巨兽碗滑道、大水炮、螺旋组合滑道、眼镜蛇滑道、四彩竞速滑道、人造沙滩及水幕电影,可以带着孩子选择适合的项目一起玩耍。

三亚宋城浪浪浪水公园,园区内有浪迹天涯、穿越时空、三亚号角、山涧穿越、鸳鸯滑道、彩虹滑道、丛林漂流、欢乐水寨、弄潮儿等数十项大型水上游乐设备。置身其中,一会儿水波涟漪,一会儿波浪汹涌,接踵而来的浪花拍击,清凉和舒适感汹涌袭来,如同感受晶莹剔透的大海和洁白的沙滩,别有一番乐趣。

喜欢挑战、冒险的家长和孩子,不妨去位于海口观澜湖度假区的狂野水世界乐园体验一下黑暗漩涡、U型滑板、大水箭、8道竞技等,惊险刺激会让你和孩子尖叫到停不下来。

琼海博鳌亚洲湾水上乐园也颇受欢迎。博鳌亚洲湾水上乐园临水而建,环境优美,池水清澈,水温适宜,海风凉爽扑面。园内有互动水寨、儿童戏水设备、家庭组合滑梯、小喇叭、大喇叭项目等,家长可以陪着孩子一起玩。

亲子游小贴士

- 1 带娃旅行的安全工作一定要做好,出行前最好与孩子一同商量好行程计划,告诉孩子要遵守的纪律,要注意的事项,出发后也切不可掉以轻心,需得有专人盯着,10岁以下儿童应不离监护人视线范围。
- 2 建议自驾,可组团2-4户家庭一起出行,这样孩子们互相有玩伴,家长之间也方便交流,让旅途更加丰富多彩而有趣。
- 3 做好降温、防晒等保护工作,孩子的皮肤娇嫩,容易晒伤。
- 4 携带防蚊虫叮咬和疗感冒发烧的常用应急药物,以备不时之需。

攻略

“打开”博物馆 边学边游

■ 本报记者 赵优

博物馆作为公共教育空间的重要组成部分,越来越多地参与到学校和家庭教育当中,在海南这样一个旅游胜地,想和博物馆来场舒心的约会,你可以尝试新的“打开方式”——边学边游。



海口: 省博物馆 + 南洋骑楼

近日,在上海历史博物馆举行的“5·18国际博物馆日”活动上,主办方公布了由中国博物馆协会、中国文物报社联合主办的第十五届(2017年度)全国博物馆十大陈列展览精品推介终评获奖名单。经过函评、网评与专家现场评审,包括海南省博物馆“南溟泛舸——南海海洋文明陈列”在内的十个国内展和两个出入境展脱颖而出。

以“南溟奇甸”为主题,海南省博物

馆将海南的历史、人文、自然、民俗等内容以《南溟奇甸赋》中所提及的种种记述为本,分类呈现,整体串联。作为总序厅的《南溟泛舸——南海海洋文明陈列》是“南溟奇甸”系列展陈中的重中之重,综合性地展现了南海海洋文明。

除了博物馆,海口骑楼老街也算是“不冠名的”历史建筑博物馆。

上世纪初,海口逐渐形成得胜沙路、中山路、新华路、解放路、长堤路等,构成了一大片繁华的骑楼街区。而老街中最古老的建筑四牌楼建于南宋,至

今有700多年历史。海口骑楼老街是现今国内骑楼建筑保留规模最大、保存基本完好、极富中西特色的历史文化街区,街道两侧是有近百年历史的充满南洋建筑风情的骑楼,串起了海口变迁的历史。2009年,海口骑楼老街被国家文化部和国家文物局批准为中国首批十大历史文化名街。如今,游客可以漫步老街,踏足水巷口、老街戏院、天后宫、时光回廊和海南票证博物馆等知名景点,品市井百态,回忆老海口人有关“南洋”的斑驳记忆。

琼海: 南海博物馆 + 潭门小镇

周末,坐落于琼海市潭门港旁的中国(海南)南海博物馆游客络绎不绝,包括外销文物、南海生物标本、南海历史文物及相关档案资料、历代船模等在内的7万多件各类藏品让人大开眼界,驻足观看。该馆推出的专题陈列《八百年守候——“华光礁1号”沉船特展》《探海寻踪——中国水下考古与南海水下文化遗产保护》、华光礁1号复原船(航海器展厅)等展览,以文物展示为主,结合历史文献资料、实物资料等,用图版、场景复原、艺术装置、多媒体等多种展示手段,向人们展示南海人文历史、自然生态、保护南海文化遗产,营造出浓厚的海洋文化氛围。

除了博物馆,潭门小镇也是感受

海洋文化的必去之地。潭门被称作“最具有海洋精神的小镇”,千年渔港上停泊着的大小渔船,颇为壮观;这里的渔民性格豪爽,“大海”本身便是他们生活的一部分,头戴竹笠的渔民在港口吆喝着各式海鲜,而再往渔港深处走走,无处不在的海洋印记更让人触摸到蔚蓝的南海文化。走走逛逛之后,在海风吹拂下来一顿海鲜大餐吧,走过千年的时光,历经无数次的远航,那满载的渔获即是海上人家最大的满足与回报。

三亚: 疍家文化陈列馆

比起海南省博物馆、中国(海南)南海博物馆,位于三亚天涯区南边海新渔村的三亚疍家文化陈列馆规模要小得多。虽然陈列馆面积不大,但沧桑岁月、民俗展区、生活展区、生产展区、咸水歌展区等8个展区也陈列了上千件藏品,多角度展示三亚疍家人的精神风貌和民风民俗,体现疍家文化历史的演变和深厚的文化底蕴。长期与风浪搏斗和向大海取食,险恶的生存环境和独特谋生手段,使得疍家人无论在性格、语言、居住、民俗等方面均独具特色,形成独特的具有浓厚乡土风情的疍家文化。

时至今日,大多数疍家人离开了水面,迁居到三亚港、红沙港、新村港等地,逐渐成为都市社区的居民,在岸上做起了水产品生意,成了新一代的“陆上疍家人”。如今,三亚河的水道不再见疍家渔船,取而代之的是毗邻而立的豪华游艇,咸咸的海风吹来,悠远的三亚疍家人的海上遗韵或许也在等人寻觅……

寻味

一份封肉,一份乡愁

■ 本报记者 刘梦晓

一道色香味俱全的封肉,是海南具有地方特色婚宴上的老味道。比如文昌等地,婚宴的菜色里,除了头盘的全家福、文昌鸡、油炸海虾、红烧乳羊等,一道地地道道的封肉是必不可少的。

在文昌人云奋的心中,一道封肉,就是他的童年里对美味的美好记忆。“封肉用海南话的发音就是‘闹肉’,意思是煮得很烂的肉。”云奋说,且先不论封肉的美味与否,单从这块肉本身的价值来看,就是当年相当令人艳羡的食物。

生于上世纪70年代的云奋经历过物资匮乏的年代。小的时候,寻常人家一年到头都未必能吃上肉,更何况是“闹肉”这么一大块肉。传统的“闹肉”选材是猪身上最精致的猪五花,肥肉和瘦肉层叠有致,猪皮、肥肉、瘦肉,再掺杂些许肥肉、再到一层瘦肉,这可是猪身上较为受到人们欢迎的部分了。取两个巴掌大的一块,切成正方形,入味烹饪,经过长达6个小时的蒸制,吃起来味道软嫩,咸甜适口,肥而不腻。

1985年,云奋外出打工,为了能有吃的,他选择厨师这门行当,学习做琼菜。从初出茅庐,到如



今,云奋已经在烹饪界摸爬滚打了33年,也从最初的青涩少年,成为中国烹饪大师、特级琼菜大师。

在为别人做菜的时候,云奋有了自己的思索。什么样的琼菜才是最正宗的琼菜,才能让人们体会出海南味道。他想把琼菜的老味道留住,让人们能够从中吃出一份琼菜的精细,吃出一份琼菜的传统。

6年前,云奋开了自己的第一家餐馆——好百年琼菜老味。一个“老”字该当何解?云奋解释,这就是关于琼菜的“老”的记忆和“老”的味道。外地人或许并不知道传统的琼菜上进行了改良。肉皮上的毛要先用火枪炙烤,将肉块切成小块但不切断,随后入锅热水煮滚,再用佐料腌渍入味,入砂锅蒸,整个过程不能掀开锅盖。一块封肉最少要煮上6个小时才算是合格。开锅之后,五花肉里的肥油已经全部流出,肉也变成了褐色,可以明显看到肥肉和瘦肉层叠相间。吃的时候用筷子轻戳就能戳破肉皮,肥肉不腻,瘦肉不柴,是最佳的下饭菜。

每到饭点,琼菜老味的店里会迎来一批又一批的食客。虽然客人较多,封肉刚开始做推广的时候,能接受的人却并不多。毕竟是一整块的猪肉,已经不能让生活丰富多姿、尝遍多种美食的现代人心动了,人们对封肉的印象也更多地停留在油腻的认识里。

一道菜好不好,源于人们的认同。而人们是否认同,味蕾说了算。一道让人看着觉得油腻的封肉,味蕾接触了之后最能体会到其中的细腻。经过云奋的推广之后,越来越多的人知道,在琼菜老味有一块封肉,那是一份肥而不腻的好味道,那是一份精心烹饪的真情意,那也是一份琼菜里独有的特色菜。

如今,好百年琼菜老味餐馆里,极为受欢迎的菜之一,就是这道老味封肉。对云奋来说,老味封肉吃的是老的味道,吃的也是一份记忆,和一份在外打拼的乡愁。



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