



无核荔枝

深玩

红荔满枝头 黄皮果飘香

乡约初夏 来一场采摘之旅

■ 本报记者 刘梦晓

没吃过荔枝,就像夏天没有真正来临过一样。此时,正值荔枝丰收季,海南的妃子笑、白糖罂、荔枝王、无核荔枝等多个品种的荔枝轮番上市,让等待了一年的吃货大饱口福。

六月初,黄皮也渐渐从青绿色变成了金黄色,喜爱黄皮的人也能大快朵颐了。本期《旅游周刊》为您介绍省内规模较大、品质较好的荔枝、黄皮采摘地点,期待能在这个6月,给您带去更多舌尖上的满足。

商标。在永兴众多品种的荔枝中,就有我国最大果形的荔枝品种,俗称火山荔枝王的蟾蜍红和紫娘喜。

荔枝王的个头有多大?可以直接和鸡蛋的大小媲美,甚至有不少荔枝个头比鸡蛋还大。而这个品种的荔枝最让人喜爱的原因还在于,虽然个头大,但口感细腻,果肉超级有弹性,让人的口腹之欲很有满足感。

永兴荔枝采摘旅游线路(部分):

三门坡荔枝采摘旅游线路(部分):

- 1.龙鳞村果园(223国道44.3公里处左进6公里)——龙鳞村农家乐
 - 2.海口积书水果产销合作社果园(三门坡墟红旗路旺林园旅馆后面)
 - 3.金立果水果产销专业合作社果园(三门坡墟往文昌市东路镇方向前行3公里再左进700米)
 - 4.荔海农庄(223国道46公里三门坡镇墟左转文昌市东路镇方向3.5公里左侧)——农庄观光、果园采摘
- 不仅是琼山区三门坡的荔枝,海口秀英区永兴镇的荔枝同样不可错过。
- 海口市永兴镇古名雷虎,古时雷虎荔枝被当作贡品送往衙门“三台”,故有“荔染三台”之美称。独特的地理环境和火山地质土壤,造就和蕴藏了世界上最稀奇的荔枝品种。永兴荔枝拥有一张含金量很高的“身份证”——海口首个国家地理标志证明

黄皮采摘

海口美梅村

6月不仅是荔枝的季节,还是黄皮采摘季。满树金黄色的果实,不仅好看,而且好吃。到了海口永兴镇,再顺着海榆中线往南走三公里的路程,右手边见到“美梅村”的标识牌,向西侧拐进一条乡村公路,行驶二公里多,穿越一条绿色长廊,路边就见一古树参天、绿荫环抱的古村,它便是美梅村。

进入村内,长在火山岩间的果树上,只见一串串一簇簇黄褐色的黄皮果挂满树梢,沉甸甸的果实把枝头压得低低的。此时,味蕾也被这些色泽鲜艳的黄皮果挑逗了起来,禁不住诱惑,迫不及待地摘下一颗果子扔进嘴里。那黄皮特有的浓浓香味,迅速在舌尖弥漫开来。甜中泛酸,生津止渴,夏日的酷暑瞬间烟消云散。除了可采摘黄皮外,还有木瓜、番石榴、菠萝蜜。不仅如此,游客还可以在这里品尝美味的黄皮鸡。

除了海口,定安的乡村也是较好的黄皮采摘目的地。沿着G98环岛高速行驶到黄竹互通高速路口下,再沿088乡道往东行驶即可。



黄皮。
本报记者 李幸璜 摄

荔枝采摘

小贴士

荔枝虽美味,吃了却容易上火,为此,记者还搜罗了一些吃荔枝不上火的小技巧。

- 1.盐水浸泡。将剥掉外壳的荔枝(不要将白色的那层薄膜也剥掉)冲洗干净之后,浸泡进30%的盐水中,一个小时后取出,剥

开白色薄膜就能吃了,经过盐水浸泡之后,荔枝的火气就降低了。

- 2.吃荔枝前喝点盐水。在吃荔枝之前适量喝盐水或者夏枯草凉茶、冬瓜汤、绿豆汤,可以有效预防荔枝病。

如果是在荔枝采摘现场,没有盐水,则可以直接吃掉果膜。荔枝壳和果肉之间有一层薄薄的白膜,口感微涩,怕上火可以连这层薄膜一起吃掉,食用荔枝蒂部凹进去的果肉白色的蒂状部分也可以防止上火。

攻略

■ 本报记者 侯赛



新加坡植物园。

加拿大:当一回“小牛仔”

几乎每个少年都不会拒绝酷酷的牛仔风情,如果你的孩子已经是小小少年,不如暑期带孩子去亲历一场全世界最精彩的、北美最大牛仔节。跟随花车、皇家骑警、王子公主、酋长原住民的队伍,在卡尔加里体会加拿大西部青春的狂野。

炎炎暑假,还可以去加拿大看看世界级的自然景观尼亚加拉大瀑布,感受夏日的清凉。暑期的班夫国家公园,古老的冰川湖也正好呈现出一年中最好看最温柔的蓝色。

除此之外,还可以带孩子感受当地的历史人文,漫步魁北克街头,穿梭在古建筑之中,与身着中世纪盛装的人群擦肩而过,在艺术家们精彩的复古表演中,穿越回那个辉煌的流金岁月。

迪拜:感受阿拉伯异域风情

带孩子旅行,除了感受不同的文化氛围,丰富孩子的视野和心灵,还要有轻松丰富的玩乐。一个迪拜,就能满足你的所有需求。

在迪拜乐园及度假村内,有一座大型乐高主题乐园。在这里,来自世界各地的小朋友一起搭建天马行空的玩具车和器械;在这里,你的宝贝还可以变身驾驶员、飞行员或者消防员体验各种职业乐趣。

在迪拜,穿过卓美亚古堡市集里古老的塔楼,处处是阿拉伯风情的精美工艺,呼吸之间尽是中东风格的阿拉伯气息。乘木船游览迪拜河,水鸟翩飞,老城区宁静安逸。带孩子去迪拜,可以充分了解这个地方的传统文化。

在迪拜购物中心,爸爸妈妈们还可以感受现代迪拜的极致繁华,50个足球场大小的世界级购物中心,名牌云集,可以来一场疯狂购物!

暑期放松游 “看世界”长知识

新加坡:到花园城市亲近自然

如果你的孩子年纪比较小,但又想给孩子一个能亲近自然、增长见识、培养勇气与好奇心的机会,花园城市新加坡就是很好的选择。从机场、商场到街道、酒店和景区,新加坡都有着完善的公共育儿设施,可以给你一场圆满的亲子旅行体验。

在新加坡植物园,你可以和孩子一起骑车、野餐,探寻奇花异草,享繁华城市中热带雨林般的自然与安逸。

带着孩子一起在新加坡龟屿岛的原生态海滩嬉戏,在圣约翰岛的森林中探秘,或者沿着乌敏岛村庄小径一路骑行,都是不错的选择。

在东南亚首个好莱坞电影主题公园环球影城,还可以遇见“怪物史瑞克”,或者来一次酣畅淋漓的水面游戏。

圣淘沙S.E.A.是全球最大的海洋馆。在这里,和孩子一起体验与200多只鲨鱼仅一“墙”之隔的触目惊心吧,这里可以满足孩子对海底世界的好奇和憧憬。

泰国:与野生动物亲密接触

从海口直飞泰国曼谷只要2个多小时。飞行时间适中,舒适的气候,让泰国成为很多家庭的暑期出国游首选。此外,泰国除了有美景,还有丰富多彩的游乐设施,能让孩子参与其中玩得开心。

你也许去过动物园,但你去过夜间开放的野生动物园吗?在泰国清迈的夜间野生动物园,孩子们不仅可以近距离观察长颈鹿、斑马、狮子和老虎,还可以俯瞰整个清迈的梦幻夜景。

如果孩子喜欢大自然,还可以带他去泰国的农场体验一下。带孩子一起认识农作物和它们的种子,一起制作午餐,一起去繁茂无边的果园采摘,感受农场里快乐富足的慢生活。

泰国拥有众多知名的度假酒店,如坐拥泰北清香稻田风光的清迈四季,拥有私家海滩的JW万豪酒店……酒店的风格不一,却都有着丰富有趣的新奇活动,专为儿童量身定制。如果不想辗转各个景点,可以选择做“酒窝族”,即使只呆在酒店,妈妈们也不用担心孩子感到无聊。

寻味

菠萝入菜 有颜又有味

■ 本报记者 刘梦晓



麦香菠萝球。 刘梦晓 摄

以时令水果为辅料入菜,做成美味佳肴,早已不是什么新鲜事。但单纯以水果为主菜,做出的菜点令人啧啧称赞,倒还并不多。

5月,是菠萝上市的季节,酸甜的菠萝浓香四溢,是许多“菠萝迷”幸福的季节。然而大面积收获的菠萝滞销,让许多农户愁眉不展。

为了帮助果农,海南省烹饪协会组织了新海府粥城、琼菜记忆、小天地等5个餐饮企业到田头购买菠萝,缓解农户的心头难。

“一买就是5000个,如此大批量的菠萝该怎么处理,餐饮企业着实是费了心思的。”省烹饪协会会长、海南三厨新海府餐饮管理有限公司董事长陈建胜说,既然是餐饮企业,那就用菠萝入菜吧。在海南三厨新海府餐饮管理有限公司董事、出品部总监陈大贵的研究下,一道以菠萝为主料的麦香菠萝球应运而生。

一个船型的盘子里,是一粒粒乳黄色的球状菜品,菜品上堆着一红一绿两颗腌渍的樱桃,乳黄的菠萝球和红绿色的樱桃在颜色上相得益彰。菠萝球的外表有一层麦片,球堆的周围也散落着麦片,这使得刚出炉的麦香菠萝球散发着淡淡的奶香味。

轻轻夹起一颗菠萝球,菠萝球上的麦片粉会有些许的掉落。喜欢吃甜的人可以夹着球轻轻蘸一蘸盘里散落的麦片,让菠萝球和麦片更充分地接触后再入口。菠萝球入口时,首先感受到的是麦片的香甜,浓郁的奶香很快在嘴里化开,让人迫不及待咀嚼。薄薄的一层外皮,将整个菠萝块包裹住,软弹适口;海南本地的菠萝酸甜多汁,尽管是经过烹任,仍旧能够保持住原来的风味。陈大贵说,正是因为海南的菠萝汁水多,这道麦香菠萝球的关键就是要锁住水分,让混合了姜汁的生粉均匀地包裹住菠萝球,入热油锅炸过之后,每颗球都能独立成球互不粘连,菠萝球由内而外受热,外皮酥软,内里酸甜水润,最后呈现出既有颜值,又有美味的菜品。

既可以做主菜,也可以做开胃甜品。陈大贵告诉记者,这道麦香菠萝球一经在新海府粥城推出,就受到了顾客的青睐。

在新海府粥城,用菠萝入菜做成的佳肴还不仅是这一道,较为传统的有菠萝炒牛肉。牛肉选用的是澄迈小黄牛,经过烹任,保留了澄迈小黄牛嫩滑的口感,和菠萝炒过之后,牛肉有一股淡淡的菠萝清香。菠萝则保留了一贯的酸甜多汁,和肉菜的混合,多了一份醇厚口感。

菠萝炒虾饼是陈大贵的独创。这道菜的独特在于虾饼制作的用心,陈大贵带领着厨师们反复试验,取虾的肉剁碎成虾泥,经过加工处理后制成虾滑。再将虾滑煮熟,最后切成小块的虾饼,和菠萝入锅烹炒。实际上,仅仅是菠萝炒虾仁,也能够释放出菠萝和海鲜组合的鲜美,而陈大贵坚持要把虾做成虾饼,是为了能够增加虾的嚼头,让这道独特的水果菜更有技术含量。

“为了能够助销菠萝,新海府粥城不仅推出了特色水果菜,还开展了吃饭送菠萝等一系列的活动。”陈建胜介绍,此次的菠萝菜并不是新海府粥城第一次推出水果菜。就在5月中旬,海口琼山区火山荔枝上市之际,新海府粥城还推出过荔枝宴。一桌荔枝宴包含了13道由荔枝制成的菜肴,有荔枝和黄瓜制成的沙拉、荔枝与鱼肚制成的凉拌菜、荔枝口味的大珍堆等等,受到现场食客的好评。



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