

H 新秘境

“临江天澈”百仞滩

■ 本报记者 刘梦晓

从临高县城往东北方向行进4公里左右，就到了临高还未被开发的知名景点之一——百仞滩。

百仞滩的出名，在于其石、其水、其声、其势。文澜江水自南往北流经此滩，由于河床弯曲，水流湍急，撞击使得水与石产生洁白的浪花，滩声好几里外都听得到。

然而百仞滩绝不仅仅有壮丽雄浑，她还有秀美与幽静，走近它，便可发现它的多种美。

观景

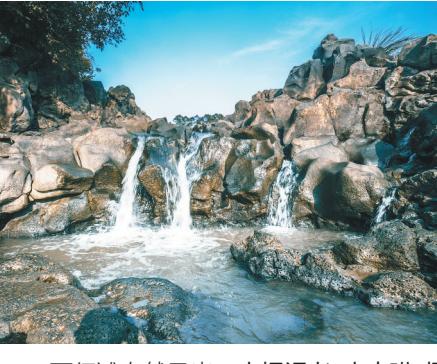
幽美质朴的静态画卷

在天清气爽的日子到百仞滩，蓝天上云朵轻飘，滩涂上是连片的奇石，文澜江的江水浅流，绕着石头缓缓前进，聚起一汪汪清水，江岸两旁绿林成荫，倒映水中。这样的百仞滩，没有人口口流传的气壮山河，反而更像是一幅悠哉的山水画。简直让人怀疑，“百仞滩声”是否存在；明朝曾授直隶州判的临高波莲镇美鳌村人王锦尚笔下的百仞滩是否如“溟蒙有迹飞空去，浩荡无边激石来。浪拂千花圆似玉，潺流群壑吼如雷”。

走入百仞滩，随处可见小溪流淌、泉水叮咚的美景。这里的景致自然形成，没有丝毫人为的华丽，更有一丝淳朴的味道。偶尔在丛林里，可见古人们搭建的过河石桥，走在铺满一层绿意的石板上，脚踩青苔，嗅到的是林子里草木的清新。

百仞滩的江上游有一栏坝，是以前建造水电站所用。如今，水电站虽然已经停用，可并没有破坏拆除。在那里，人们还可以了解过去是怎么用水发电的。

懂得享受生活的临高人，还会撑起鱼竿，在岸边钓鱼，无处不充满生活的气息。静态的百仞滩，流淌着的是惬意。



百仞滩自然风光。本报记者 李幸璜 摄



大广坝日出。双帆岛 摄

全球跨年旅行地推荐！

转眼一年将尽，辞旧迎新，不如去一个新的环境，来一场意义非凡的跨年旅行吧！

台北

有人说，有生之年，应该去台北跨一次年。跨年之夜，台北101大厦上，被CNN评为全球十大跨年必看的烟火之一在这里绽放；当天还有群星闪耀的免费跨年演唱会精彩上演，跨年的喜悦，充斥着台北整个夜空。

香港

在繁华的香港跨年是一种怎样的体验？不管是商场折扣，还是维多利亚港湾的烟火表演，都吸引着无数的人前往。香港跨年之夜，在烟火擦亮的壮丽夜空下，和热情似火的人群一起呐喊倒数，一起迎接灿烂的一年，必将终生难忘！

纽约

每年新年，纽约的时代广场跨年都会成为全球关注的焦点。这一天，成千上万的人聚集在时代广场，在新年倒数声中，等待水晶球的落下，然后许下新年愿望，和心爱的人在零点亲吻，一次足矣回忆一生。

新西兰

全球第一个迎来新年的地方，在夏天里迎接新年，这些，都是去新西兰跨一次年的理由。在新年第一个被阳光照耀的国家，露营、参加一场嗨翻的音乐节、挑战刺激项目……新的一年，就从做有意思的事开始吧！

悉尼

悉尼跨年烟火的排场和阵势是全球公认规模最大的烟火表演之一，每年都会吸引无数人前往，在这里，只管尽情狂欢，和来自世界各地的朋友一起，迎接新的一年。

莫斯科

跨年之夜，莫斯科红场边的圣巴尔大教堂、克里姆林宫，在烟火的映衬下变得像童话中的城堡一样浪漫，绚丽的烟火中，充斥着欢乐的气氛！

东京

每一个新年，日本东京铁塔都会有各种灯光秀表演，在东京塔下迎接新年，也是个不错的选择。跨年夜，赏着东京塔的灯光秀，数着日本寺庙的跨年钟声，或是直接加入108响敲钟活动，据说，新年的108个钟声能够排解人生中的108种烦恼。

(百度经验)



的吃法，只是名称变成了捞叶肉卷，更为直接了当。喜欢不同口味的人们，还把肉卷的猪肉馅换成牛肉馅或者虾滑，同样美味。捞叶肉卷端上桌的时候，通常还会搭配一小碟泰式甜辣酱，蘸上点酸甜味，吃起来更可口，也不容易腻。

在民间，还有一种吃法是把捞叶的根塞进鸡肚子里，再把整鸡煮熟，据说对身体虚弱的人而言，这是颇为有效的进补。

煎、炒、炸、煮、蒸，小小的捞叶，吃法十分丰富，虽是配角，却是让整道菜的口感变得丰富完整的关键。



民俗庆典、音乐节、观日出……这么多特色活动在等你走！一起到海南“跨年”

节庆活动·音乐跨年嗨不停

最令广大“电音迷”期待的海南跨年夜如何过？当然是去参加第二届ISY三亚国际音乐节。12月27日至明年1月1日期间，每天都有关于音乐、文化、艺术的狂欢活动上演，包括长路线的花车巡游、城市雕塑艺术季等。其中，备受关注的要属音乐节上强大的演出阵容，包括中国DJ领军人物徐梦圆、年仅19岁的荷兰DJ新秀毛里斯·韦斯特、澳洲电音达人蒂米、连续4年排名百大DJ第一的阿明等多位电音界大咖。

观赏日出·捕捉新年第一光

对于不少人来说，跨年不图热闹，与家人、朋友去海边或是山顶一边谈天说地、一边等待新年初升太阳，欣赏日出的美妙，无疑也是一大享受。

三亚海岸绵长，景色怡人，有不少绝佳赏日出地点。其中，摄影爱好者非常青睐去三亚皇后湾拍日出，可以在那里拍到震撼的“曙光海滩”，中央电视台2000年拍摄千禧年第一缕阳光的地点便是那里。新年第一天，趁天色未亮，与家人朋友同行，在皇后湾择一处洁净的海滩，

席地而坐等太阳升起，当初日从海平面缓缓升起，映照在波光粼粼的海面上时，空灵、无暇的美定会让人记住新年第一天的美妙时光。

三亚海棠湾也是个看日出的好地方。清晨坐在海边，看太阳慢慢升起，朝霞逐渐染红海上小岛，天边微微泛光，几盏渔火阑珊，徐徐海风中还夹着椰香，远离闹市的喧嚣，在悠然自在的心情下开启新的一年。

此外，新年第一天登高赏日，最能体会山间草木繁茂、旭日东升的壮丽。

此外，此次舞台将全新升级，打造1个主舞台及3个不同风格的装置艺术舞台，增强视听体验效果。在跨年夜上，顶尖表演嘉宾，配合热力四射的舞台，以及大型跨年烟花秀，定会点亮乐迷们的跨年之夜。

跨年之夜，活力十足的音乐将是海南的主旋律。大家可以选择参加三亚的音乐节，海口火山音乐节也不容错过。12月31日晚，赵雷、许巍、老狼、黄贯中等知名音乐人及乐队将齐聚海口，在近7个小时的表演中，用摇滚、民谣、电子音乐等不同类型音乐尽情点燃乐迷们的激情，共同感受一场顶级的跨年视听盛宴。

若觉得光听音乐不够过瘾，那么再赴一场美食嘉年华，开启“逛吃”跨年模式也不错。年底期间，海南特色会展活动转不停，其中三亚、乐东、陵水等多市县举行美食节活动，特色琼岛小吃、甜蜜饮品等种类繁多，为游客感受“琼岛年味”提供了更多选择。

特色民俗·登高撞钟祈平安

特色民俗活动，是海南独特的文化名片，不断拓深着琼岛旅游的文化内涵。海南跨年夜，不少社区、村庄的群众会自发搭台唱戏表演，崖州民歌、琼剧等具有本土文化特色的演出精彩纷呈，共同为新一年祈福祝愿，这也为游客深入感受琼岛文化、融入当地生活、体验特色文化魅力打开了扇窗。

在三亚崖州，逛南山、逛寺庙、敲吉祥钟是周边居民迎新年的第一。每年12月31日晚，夜幕降临，南山景区内热闹非凡、人潮涌动，市民游客齐聚一堂，在新年到来之际，手捧莲灯前往吉祥钟亭，共同参加迎新撞钟活动。人们排队等候，会依次敲响108响吉祥钟声，在祥和气氛中除烦恼、获吉祥，辞旧岁、迎新年。

海南跨年活动中，全省各地都有形式多样的民俗、文艺活动。其中，



看琼剧也是海南老百姓节日里喜闻乐见的活动。本报记者 张茂 摄

自12月起至明年春节前，海口骑楼老街每晚将上演小型琼剧演出，为市民游客带来精彩的视听盛宴；12月31日，省歌舞剧院邀请的中央民族乐团演奏家带来“非遗”专场表演，悠扬的乐曲、精彩的演出定能为喜爱民

乐的朋友们呈上不一样的跨年夜。

此外，不少景区、酒店还纷纷推出“跨年套餐”，打造一系列丰富多彩的“跨年产品”，比如海滩派对、露营旅游等，为游客朋友点亮海南的跨年之旅。

H 寻味 捞叶：全能美食“配角”

杀，在油里编过的鸡肉肉质鲜嫩而紧实。捞叶，作为这道菜的佐配，起到增色的作用。在油锅里翻炒过的捞叶失去了大部分的水分，和鸡肉的清香互相融合，捞叶略带有薄荷味的清香，去除了鸡肉的腥味，也起到了解腻的作用。这里的厨师往往还喜欢在这道菜里放大量的胡椒，吃起来温中有辣，很是过瘾。

农家乐的老板介绍，这道菜里的捞叶是自然的馈赠，在山上随处可见，采摘特别容易。在草丛里见到捞叶，只觉得它很普通。叶片的形状有的似心形，有的偏椭圆，顶端有尖

对外的叶面油亮，而另一面则沿着叶子的纹路，长了一层短短的绒毛。它们的茎匍匐生长，成片簇簇，开白色的花，结类似于胡椒一样的果。

就是这样一种普通的草本植物，在山间用途很广。它既可以温中散寒，祛风利湿，消肿止痛，也可以用于缓解腹泻，风寒咳嗽等。因而就算并不稀奇，山里的人对它也是格外珍惜。

捞叶入菜，在海南比较常见的有捞叶煎蛋。切碎的捞叶和鸡蛋搅拌，入佐料煎，端上桌后，捞叶变成了深绿色，点缀在黄灿灿的鸡蛋中，既好

看又好吃，夹一块入嘴轻嚼，舌尖有一股说不出的清香。

在五指山，还有一道用捞叶烹饪的别致菜肴——黎家绿叶宝，其中的绿叶就是指捞叶。黎家绿叶宝用猪肉做馅，捞叶包裹着肉馅，最外一层的面皮也是绿色的，这是捞叶汁和面粉混合的结果。这层面皮既能保证第二层的捞叶不变色，又能炸熟里面的肉馅。当裹上面糊的黎家绿叶宝，在油里炸得发了起来，一个个胖乎乎的，看上去特别诱人，捞起来后还得趁热吃才香脆美味。在儋州中和镇，也有类似于黎家绿叶宝这样

的吃法，只是名称变成了捞叶肉卷，更为直接了当。

喜欢不同口味的人们，还把肉卷的猪肉馅换成牛肉馅或者虾滑，同样美味。捞叶肉卷端上桌的时候，通常还会搭配一小碟泰式甜辣酱，蘸上点酸甜味，吃起来更可口，也不容易腻。

在民间，还有一种吃法是把捞叶的根塞进鸡肚子里，再把整鸡煮熟，据说对身体虚弱的人而言，这是颇为有效的进补。

煎、炒、炸、煮、蒸，小小的捞叶，吃法十分丰富，虽是配角，却是让整道菜的口感变得丰富完整的关键。

捞叶肉卷。本报记者 刘梦晓 摄

■ 本报记者 刘梦晓

在尖峰岭国家森林公园的天池旁，一家家农家乐捧出的美食都是地道的农家菜，其中让人欲罢不能的，莫过于那道捞叶炒鸡。这里的捞叶炒鸡，若说是炒，不如说是干煸更合适。鸡肉选择的是散养的小嫩鸡，长到一个多月就宰

■ 本报记者 刘梦晓

杀，不油炸，不加水，只用盐、糖、生抽、老抽、料酒、姜、蒜、葱、香料等调味料，大火快炒，鸡肉外皮微焦，捞叶脆嫩，两者结合，味道鲜美，令人回味无穷。

捞叶肉卷。本报记者 刘梦晓 摄