

三亚海棠湾水稻国家公园花海,吸引游客前来观赏。
本报记者 陈元才 通讯员 朱鼎甲 摄



编者按:

北国依然飘雪,海南已是春暖花开。火红的是山间田边的木棉,热烈的是花海里的向日葵,烂漫的是田间的红玫瑰……春光明媚不能负,鸟语花香让人醉,海南赏花点风情各异,总有一处适合你,约上亲朋好友,一起去赏花吧!

趁着春光,赴一场明媚花约

三亚水稻国家公园
千亩花海
满园香

■ 本报记者 林诗婷

又到春暖花开时。来到三亚,去哪儿赏花合适?坐拥千亩花海的三亚水稻国家公园值得推荐,这也是当地市民踏青赏景的热门选择之一。

此时鹿城,正是春光明媚。进入园区,除了生机勃勃的稻田景观,格桑花、硫华菊、百日草、醉蝶花、美人蕉、三角梅、沙漠玫瑰、向日葵、睡莲等各式鲜花竞相绽放,园内还有大型中国恐龙(1:1复原)科普基地,近300种“恐龙”被逐一安放于田埂沟渠,形成了长达1.5公里的“百龙步道”,与花海田园形成独特景观,吸引着众多市民游客前来“打卡”拍照。值得一提的是,园区内并未建有大​​型建筑,开阔的视野给人以放松、享受之感。当漫步田野中,风拂花海,一望无垠,远处的绵延青山、稻田木屋、蜿蜒栈桥等景观定格成精美画面,随手一拍都值得留念。

除了观景,园区内还设有不少新奇有趣的田野体验活动,非常适合亲子家庭游。比如,可以体验瓜果蔬菜采摘,或是品尝农家西瓜、香瓜、黄瓜、丝瓜的香甜美味;也可以感受稻田插秧、稻田摸鱼、DIY插花、椰子保龄球等农趣活动;或是去马场体验区与动



三亚海棠湾水稻国家公园,“恐龙”在花海里形成独特景观。
本报记者 陈元才
通讯员 朱鼎甲 摄

物来一次亲密接触,还可以观赏富有特色的竹竿舞、稻草人乐队、杂技表演等。

若选择下午赏花,等待着夜幕降临,能感受到一番静谧田园之美。当晚霞映在五彩斑斓的花海上,艳丽的鲜花又多了一丝娇柔气质,园区内3000多盏灯将成片点亮,为夜游田园增添更多趣味。

●●小贴士

交通:园区位于三亚市海棠区湾坡路,适合自驾前往,也可搭乘33路公交或“水稻国家公园⇌海棠湾”穿梭巴士。
美食:周边美食以田园、农家为特色,可品尝湾坡鸭、藤桥排骨、公道饭,景区设有稻田盛宴海鲜广场,除了海鲜大餐,还有以“稻文化”为主题的特色美食。

亚龙湾国际玫瑰谷
玫瑰飘香
浪漫满分

■ 本报记者 林诗婷

最具有浪漫气质的鲜花是什么?恐怕不少人都将玫瑰排在第一位。若想感受一场与春天的浪漫之约,不妨选一个阳光明媚的周末与家人好友去三亚亚龙湾国际玫瑰谷逛逛。

玫瑰谷位于三亚亚龙湾,总占地2755亩,种植玫瑰达500多种。漫步其中,成片的玫瑰花田阵阵飘香,红的、粉的、黄的等各色玫瑰令人眼花缭乱,不同品种玫瑰的形态、香味、用途也有所不同,一边赏花观景的同时,还能一边学习到不少鉴赏玫瑰的小窍门。

除了浪漫的玫瑰,园区内景色宜人,还种植了其它鲜花植物,包括向日葵、千日红、醉蝶花、鼠尾草、马鞭草、格桑花、百日菊等,为满园春色带来了更多惊喜。此时逛园,向日葵盛开得格外灿烂,10万株向日葵形成一片生机勃勃的花海,花田秋千、油纸伞、彩色风车等装饰其中,与不远处浪漫、优雅​​的玫瑰花田相映成趣。此外,景区内正在举行向日葵花田会,前来赏花的市民游客还能参与到亲子互动、打卡寻宝等特色活动中,活动将持续到本月25日。

若在园区内走累了,可择一处阴凉处休息,喝上一杯当地出品的玫瑰花茶,观赏青山、花海、田园相融的美景,看鸽子在田埂上自在觅食,幸运的话,还能遇到花农耕种劳作的场景,花农戴着斗笠,漫步花田中的场景也别具人文特色,感受不一样的田园悠闲之乐。



游客在玫瑰谷的向日葵花田里拍照。

●●小贴士

交通:三亚市区乘坐15路、25路、27路、29路、旅游专线公交(天涯海角—亚龙湾、大小洞天—亚龙湾班车)至亚龙湾路口站(亚龙湾加油站)下车即到。
美食:景区内有不少围绕玫瑰制作的精美茶点,比如玫瑰茶、玫瑰饼等。此外,景区周边的博后村还有不少地道农家乐,能一边欣赏村野美景,一边品尝白斩鸡、香草鸭等特色农家菜。

龙寿洋万亩田园公园
万紫千红
花海游

■ 本报记者 丁平 通讯员 谢小茜

时间,可以调味出最好的美食;时间,也可以让您遇见最美的风景。二月,龙寿洋万亩田园公园的花海,又开花了。

最受欢迎的,当属百日草花海,白色的、黄色的、橙黄色的、粉红色的、桃红色的、紫色的……在这里,百日草花铺泻于沿道花带中,一团团一簇簇,五彩缤纷,让人如在画中游。醉蝶花香也是芳踪处处,在这里,醉蝶花的花瓣轻盈飘逸,似蝴蝶飞舞,非常美观。而藏在深处的向日葵,展示的则是花海的另类美态。走进向日葵花海,葵花朵朵犹如金色的小太阳。

花海风车桥是今年新增的体验项目。置身于风车海洋,仿佛进入了浪漫的童话世界。游客刘里一边拍照留恋,一边说,“风车象征着事业滚滚向前、蒸蒸日上,拍下了作为微信头像,期待今年能有好兆头。”

龙寿洋万亩田园公园讲解员陈玉芳告诉海南日报记者,龙寿洋花海的花期绵延数月,今年种植了向日葵、百日草、格桑花等多个品种近200亩。据统计,春节期间,龙寿洋万亩田园公园花海共接待游客13.7万人次,远高于去年,成为琼海田园旅游的亮点。

在花海,农民还种植了番石榴,可供游客采摘,5元一斤。周边还有花房、草莓采摘、睿蜗房车、儿童乐园等周边游项目供游客畅玩。

●●小贴士

龙寿洋万亩田野公园地址:海文高速出口与213省道交叉口东50米。
美食:赏花后,可就近去嘉积镇品尝嘉积鸭、温泉鹅,或者去吃



游客在龙寿洋花海游玩。
翁振继 摄

杂粮,比较有名气的有五谷杂粮面、高粱椰丝耙、芋头椰奶冰、脆皮高粱卷、火龙果卷耙、鸡屎藤粉、南瓜饼、玉米烙等。如果时间充足,还可以开车去潭门品尝海鲜。

陵水红角岭
登山赏花
邂逅惊喜

■ 本报记者 李艳玫 通讯员 符宗瀚

当初雪染白故宫之时,千里之外的海南,木棉花开了,颜色如火焰般红烈。海南木棉花观赏胜地,昌江黎族自治县最负盛名。此外,位于陵水黎族自治县光坡镇的红角岭,也是一处绝佳的赏花之地。

红角岭距离陵水县城大约10公里,是五指山山脉牛岭中的一段,处于热带和亚热带的分界线上。每年的2月至3月,红角岭上的木棉花迎春绽放,原本翠绿的山林被娇艳的红色大片渲染,犹如油画般绚丽多彩。

在红角岭观赏木棉花需要登山,因此增添了些许乐趣,也成为它的独特之处。沿着红角岭栈道一路攀登,越往上视野越开阔,一路不断有不期而遇的惊喜。

何来惊喜?或穿过一段树叶掩映下的“隧道”后,遇到几棵开得旺盛的木棉花;或一路欣赏绿树红花美景有些审美疲劳之时,看见蔚蓝的大海。

在红角岭观赏木棉花,是一场视听盛宴。视觉上,是上文所述的山、海、花及文创产品结合之景。声音方面也不逊色,因为动车出了陵水站穿越的第一个隧道所在的山体就是红角岭,登山听见山间鸟鸣、林间叶动等大自然美妙声音之外,时不时还能听到动车驶过的声音,颇有一番风味。

爬山是件体力活,结束后可以饱餐一顿犒劳自己。位于红角岭山脚下的农家乐,是品尝当地特色美食的好去处,光坡阉鸡、提蒙谷鸭、“不回家的牛”、百香果柠檬汁、椰汁……各类菜肴饮品琳琅满目。这里最有名的,也最受游客欢迎的一道菜肴是海鲜锅巴,香脆的锅巴底下埋藏着巨大的“宝藏”,虾、蟹、螺、鱼等海产品应有尽有,鲜美可口。

●●小贴士

乘车:从陵水椰林镇海韵广场出发乘坐陵水至香水湾公共汽车,在香水湾互通站下车,步行约300米;自驾:从陵水县城出发进入海南环线高速(G98)到香水湾互通下高速。
攀登红角岭全程大约需要两个小时,个别路段比较陡峭,需注意安全。全程没有售卖点,水、食物需要在攀登前准备好。
每年的1月至4月,是陵水圣女



红角岭的木棉花。
本报记者 李艳玫 摄

果采摘季。游客观赏完木棉花后,可驱车前往光坡镇武山村田洋体验采摘乐趣。

昌化江畔
阡陌田间
赏木棉

■ 本报记者 刘笑非

每年开春,往返在昌化江畔的车辆,总在挡风玻璃前摆上一排掉落的木棉花。赏花之余带几朵“春意”回家,便不负这美好的春日时光。

如今的昌江黎族自治县,说是棵棵木棉绽放、步步可见火红也毫不过分,自高速驶入昌江境内,只见花,不见叶的木棉树便能随时锁定你的目光。

昌化江畔赏木棉,早已随着近年来旅游热度的不断上升,成为一处游客争相“打卡”的景点。与别处的木棉花景致不同,位于七叉镇尼下村的赏花点,将“山、水、花”三者完美融合,不仅能登高望远,感受水接天际的广阔;也能泛舟江上,细品两岸的点点火红。

与昌化江畔赏花不同,在叉河镇的排岸村,盛开的木棉与水田形成了另一幅黎乡的春季风情画。

排岸的木棉不是长在山间,而是点缀在梯田阡陌上、田间小路旁,与其说赏花,更像是穿行在花海之中。木棉花朵硕大,清风徐来便有朵朵坠地,不宽阔的村道上不出几天便能铺上一片一片。而那些掉落在水田里花朵,会慢慢变成养分。

在木棉盛开的林间,有一条“花海铁路”,有幸赶上的游客,能坐在火车里、穿行花海间,车窗望出去,远处巍峨群山尚有云雾,近处水田倒映出的蓝天里有簇簇红花,每一帧都是美得像画。

排岸村里,有家刚开的民宿,仿造黎族传统的船型屋打造出的房间,居住其中看着窗外水田里有农户劳作,想必也会有种穿越之感。

●●小贴士

路线:1.尼下村位于七叉镇,西线高速石碌路口下高速后,于太坡路口转工业大道行驶,按路牌导向即可到达,由于修路原因,中途需改行县道705线和工业大道交叉路口处一条便道。
2.排岸村位于叉河镇,西线高速岔河口下高速,按路牌行驶约8公里即可到达。想去坐火车赏花的游客,在排岸村有电瓶车乘坐往返。
食宿:七叉镇苗村等地开设了木棉民宿,邻近赏花点,别有风味。排岸村民宿刚开张,设施干净齐全,选择在此就餐除了著名的霸王岭山鸡,还能体验到农户自家准备的新鲜食材。



在昌江黎族自治县七叉镇,梯田边上木棉花开得正艳。
本报记者 陈元才 通讯员 黄福 摄

2019年2月21日 星期四

值班主任：岳堃 主编：李丛娇 美编：许丽

海南日报

寻味

粿仔汤里的匠心好味

■ 本报记者 邓钰

傍晚时分,约三两好友,走入定安县定城镇的老街区,品上一碗粿仔汤,是一种极佳的消遣。对定安人而言,夏天,吃上一碗凉丝丝的冰镇粿仔汤,冰爽宜人消暑解夏;冬季,品上一碗热腾腾的粿仔汤,伴着红糖姜汤的香味,可以驱散一天的寒意。

在定城镇人民中路的一条小巷里,有一位卖了20多年粿仔汤的老阿婆,由于做的粿仔汤美味,食客和周边的街坊都爱喊她“粿仔婆婆”。

在店门口,总能看到粿仔婆婆坐着捏粿仔的身影。她用右手抓起混杂着特制的米粉团,在左手 midpoint 几下,然后双掌合十,一搓一揉,一气呵成,一颗两头尖尖中间圆的粿仔便已成型。

粿仔捏好,粿仔婆婆在滚烫的炉灶上支起一口小锅,添上半锅熬得极浓的生姜糖水。片刻,辛辣姜味飘出,添上小半锅粿仔和枸杞、红枣、桂圆等辅料熬煮片刻,再添上几勺鲜榨椰奶,浓郁的香气随即弥漫在空气中,粿仔透出晶亮莹润的光泽,一碗粿仔汤便可新鲜出炉。

“做粿仔汤,看着虽简单,但不下功夫便没了这味道。”粿仔婆婆介绍,粿仔看起来个头小,里面似乎并没有什么“大乾坤”,但真要做好却不容易,在调米粉、熬糖水、配佐料等工序上都得尽心尽力,煮好一碗粿仔汤的功夫不亚于煲好一盅老汤。



美味粿仔汤。本报记者 邓钰 摄

做粿仔的第一个步骤是泡米,在清水浸泡几个小时后,米已经充分吸收水份,粒粒饱满,晶莹剔透,下一步就是用碾米机将米打成粉末状,越细口感越好。

“过去没有碾米机,都用磨盘碾米。”粿仔婆婆回忆,在她小时候,家人做粿仔全靠人工动手,在石磨上一圈一圈研磨,推一推就要歇一歇,大磨慢悠,但是磨出来的米粉更柔更细,整个屋子都是浓浓的米香味。如今,用碾米机磨米粉效率高了不少,记忆中的磨米香却总令人怀念。

磨好米粉后,便要开始调味,将米粉分别与蒸好的山药泥、紫薯泥或鸡屎藤粉分别拌匀,揉捏成面团,便可揉捏出不同口味的粿仔。准备好“干货”后,接下来最重要的一环就是熬姜糖水。姜糖水由生姜、老红糖加水,经过3至4个小时的文火慢炖而成。粿仔婆婆介绍,即使已经熬出香味,熬煮姜糖水的炉火也不会熄灭,炉火不息,熬煮不止,街巷里满是姜香。

准备工作完成,便可动手煮粿仔汤,粿仔婆婆喜欢在汤中加入新鲜的红枣、桂圆和枸杞烹调,她认为这些食材天然的清甜味能为糖水添甜、添香、增鲜,使其味道更富层次感。此外,她还会根据食客的口味和要求,加入椰奶或酒糟等食材熬煮汤底,并添入鸡蛋、汤圆和米糕等配料烹调,粿仔汤就此演绎出多样风味。

粿仔汤出炉,小尝一口,浓浓的糖水下肚后一阵温润,Q弹的粿仔中不仅可以尝出浓浓米香,还可品出山药、紫薯等食材的天然香味。

每天傍晚,周边的街坊都会三三两两来到粿仔婆婆的店里吃粿仔。不仅如此,不少离乡工作的定安人会为寻找家乡味道而光顾她的小店。这里闻到的,不仅仅是传统小吃的味道,还有人们对于家乡的浓浓眷恋。

扫一扫
了解更多
旅游资讯



查找公众账号“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