

攻略

毕业季
花样游海南！

■ 本报记者 刘梦晓

又是一年毕业季，来一场毕业旅行，好好地放松一把，享受当下的快乐时光，是大学生进入下一阶段人生前的美丽节奏。

海南岛上旅游资源丰富，有多种风格的毕业旅行可以让毕业生玩个痛快。青春岁月，时光游走，约上同学背起行囊，来一次难忘的青春之旅吧！



海口骑楼老街。本报记者 陈元才 摄

清新文艺的三亚之旅

阳光、沙滩、蔚蓝的大海，这是人们眼中时光慵懒的三亚。在这里，人们开启最悠闲的时光，找个海滩看潮起潮落，看云卷云舒，看人来人往，最是符合文艺小清新的胃口。

三亚是一座年轻而充满朝气的城市，就如元气满满的大学生。要想来一场碧蓝的毕业旅行，到三亚是一个不错的选择。

亚龙湾热带天堂森林公园是电影《非诚勿扰II》的拍摄地，也是三亚的避暑绝佳景点之一。景区的环境呈热带雨林风貌，树木繁多茂密，和相处了四年的同学一起走过江龙索桥，寻找一点小浪漫；一起爬到景区的最高峰，将亚龙湾美景尽收眼底。

如果想与大海尽情亲近，那么选一座热带风情十足的小岛去嗨吧。蜈支洲岛、西岛的海水能见度都很高，水下的世界绚丽多彩，可以潜水去海底世界看一看。而摩托艇、香蕉船、水上降落伞等活力四射的水上活动，对年轻人来说，再适合不过了。

第一集贸市场是三亚最具人气的海鲜与水果交易市场，在这里不仅汇聚着众多海鲜加工店，同时也配备许多小吃铺和小商品夜市，是最适合毕业旅行的年轻人聚在一起大快朵颐的好去处。

■ 本报记者 刘梦晓

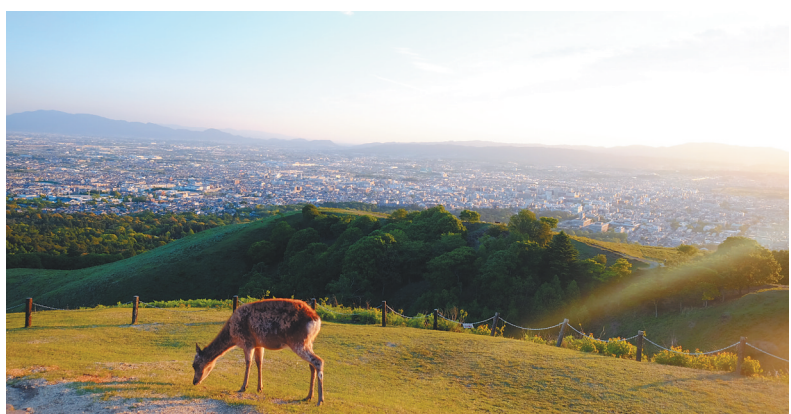
说起毕业旅行，近几年，环岛骑行越来越流行。“旅行海南最酷炫、最时尚、最有趣的方式，实在是找不到比骑行更合适的了。吃喝玩乐，吹海风、观椰林海滨风光的同时，减肥瘦身也不是事儿，堪称‘完美’。”2016年从海南大学毕业的廖才干，他的毕业旅行，就是从一辆自行车开始的。

在环岛骑行出发前，廖才干做了详细的攻略。在骑行路线中，海口是起点也是最后的终点，而三亚则是不能错过的中点。廖才干骑行环岛有一个很简单的原则——选你所需，享你所想。他告诉海南日报记者，骑行的车和夜晚住宿的房子，都需要提前规划好。“如果你是狂野派，向往与大自然的亲密接触，那么帐篷一定非常合适你。如果你不喜欢这种方式，那当然是要订好酒店或者民宿。”廖才干建议。

实际上，环岛骑行是廖才干高中时就有梦想。2012年9月，刚入大学的廖才干就加入了海南大学自行车协会，此后又拥有了第一辆自行车。紧接着，在协会的组织下，2013年的寒假，廖才干实现了第一次环岛骑行。“对于那时候的我来说，环岛骑行是值得骄傲的事情，是一次特别的成长轨迹。”廖才干说。

仅选择了籍籍无名的若草山，但与之相遇却让我们格外惊喜。

若草山位于奈良公园东侧，高300多米，由于是三山相叠，使得形状像三个斗笠放在一起，因此又被称作“三笠山”，山上有一重目、二重目、三重目3个观景台。



若草山美景。本报记者 徐慧玲 摄

奇趣探险的登山之旅

大学毕业了，人生即将开启新征程，前面的路也许会有艰难险阻，去爬五指山，可以从奇趣险峻中为自己积蓄一点面对挑战的勇气。

遥望五指山，云雾缭绕；置身山中，清凉扑面而来。登山途中，共赏银河桥、黑龙潭等景点，溪水潺潺，雨林风光清爽至极。爬五指山，除了山脚下的一段路有雨林栈道之外，更多的是需要在真正的山路上攀爬，虽然十分耗费体力，但这也恰巧是五指山的乐趣之处。

走完了雨林栈道，开始踏上山路，以泥坑为落脚点，还有奇形怪状的树枝作为抓手，很多地方都得手脚并用，山上安置的梯子给登山者提供了方便，但爬梯也需要谨慎小心，因为最险的梯子坡度接近90度，名为“飞龙走壁”。在这样艰难的爬山条件下，拥有同伴的支持和鼓励就尤为重要了。

五指山上也有迎客松，它生长在海拔约1200米的一块石头上，高高耸立着，欢迎着每一位到达的客人。一起爬山的毕业生们可以在此合照，颇有意义。

历经险阻才能看到好风光，登上五指山一峰山顶，一览群山，亦可一鼓作气爬到二峰，在山顶与过去告别，展望未来。

2016年的毕业环岛骑行，是廖才干第三次环岛骑行之旅。相比起此前的骑行经历，这一次他无论是对骑行路线还是骑行节奏，都把握得更得心应手。因而他的骑行经验，也成为许多环岛骑行新手的参考攻略。

廖才干介绍，海南岛的骑行可以划分为东、中、西三条线路，每条线路均可邂逅令人难忘的美景。根据他自己的骑行经验，东线是海南岛最经典的一条骑行线路，不但路况极佳，且大多依着海岸线。骑行者除了能感受到大海的波澜壮阔，还能邂逅那碧波荡漾的万亩椰林。如果东线波澜壮阔的大海、万亩椰林还不过瘾，那么再感受一下中线连绵的山脉，“东线+中线”是绝妙的环岛体验。骑行在蜿蜒的中部山路上，不仅是挑战，也是磨练意志的方式。

一路翻山越海，从丛林清秀到碧波大海，廖才干用路书记录了自己一路所行，时至今日，再翻出阅读，于他而言都是一次难忘的激情体验。

复古寻踪的老街之旅

老街，并不是传统意义上的景点，但每一条老街都有不同的历史气息，有值得探访的人情韵味，体验一次海南的历史人文，也十分适合毕业生旅行。

说起海南的老街，海口的骑楼老街最具知名度。海口老街在有关部门的保护下，基本保留了原有的风貌，别有韵味。畅游老街，除了看老街的街景，还能体会到老街的宁静，在一个不显眼的角落里，或许能寻到一名匠人，做着传统的手工，从作品中窥探过去人们生活的痕迹，这是旅行中颇有意思的一件事。

毕业生们，还可以选择去琼海市嘉积镇的溪仔街溪仔古道走一走。这条老街距今已有700多年历史，因其连接万泉河，是旧时嘉积水运商埠发祥地。保存较好的石板路和两旁的老民房，以及紧邻的新民商业街南洋骑楼式建筑，是见证嘉积成为繁华商埠的标志。

线路推荐

● 东线：海口—文昌—琼海—万宁—三亚（383公里）

日程安排：

Day1: 海口—文昌（90公里）
海口骑楼老街—美兰—大致坡—潭牛—清澜
Day2: 文昌—琼海（65公里）
清澜—冠南—会文—长坡—潭门镇—博鳌
Day3: 琼海—万宁（106公里）
博鳌—龙滚—山根—和乐—万城—石梅湾—兴隆
Day4: 万宁—三亚（122公里）

● 看点：文昌是海南华侨之乡，有很多传统老宅可参观；博鳌的海滩最适合放空自己；万宁沿海公路十分适合骑行，去和乐港北体验渔家轮渡，骑到兴隆泡温泉解除疲惫；到陵水可以吃个美滋滋的酸粉，到三亚可以去潜水，可谓是完美行程。



样子十分温柔可爱。

登上山顶，便可将古都的景色尽收眼底，远处的山、茂密的树、缓行的公交车和市区的房子都变得小小的。山顶有一片空地，这里的游人更为稀少，十几头小鹿在专心地吃草，山间不时传来鸟鸣的叫声，微风习习，伴着斜阳，格外惬意。在这里，无须担心有游人会误闯镜头，举起手中的相机随手一拍，都是一幅绝美的画面。

傍晚时分，暮色渐渐弥漫开来，群山若隐若现，远处的街市和建筑亮起了灯火。落日、鹿群、草坪，俯瞰着奈良从夕阳西下到万家灯火，目之所及皆为美好。

寻味

铁板鲜芋梗：
柔嫩不失香脆

■ 本报记者 李艳玫

如今乡村旅游日益兴旺，除了观光游览，饮食也成为了乡村旅游链条中一个重要的组成部分。随着人们物质生活水平的提高，大鱼大肉已不是吸引游客的卖点，既有营养又具特色的农家菜肴受到大家的追捧。

在琼海市温泉镇，有一家以农家小院为用餐场所，以当地特色农家菜为主打菜肴的餐厅十分火爆。“到我们这，一定要品尝温泉鹅。另外，还要尝尝铁板鲜芋梗，这是我们的‘网红菜’，很受顾客的喜爱。”服务员热情地向食客推荐特色菜。

物尽其用，这个道理也同样适用于饮食，铁板鲜芋梗就是一个例子。通常，人们对于芋头，只取用根茎食用，但其实叶秆也是很好的食材。经过腌制和烹饪，芋梗变得柔嫩而香脆，特别美味。据有关资料记载：“芋梗，辛、冷、滑、无毒，除烦止泻。疔疔妇以烦闷、胎动不安。民间多用作暖胃、止痛之食疗。”

“铁板鲜芋梗来咯。”服务员的一声叫唤打破了餐桌上的寂静，同样被唤醒的还有食客的味蕾。刚上桌的铁板鲜芋梗还盖着铁质盖子，服务员说，这样盖着，一方面是防止在端菜时被汤汁溅到烫伤，另一方面则是能更好地锁住香味。

随着铁盖子打开，香味扑鼻而来，伴随的还有芋梗碰撞铁板发出“滋滋”声响，十分诱人。芋梗细长碧绿，混着酱汁一同入口，口感柔软而香脆，余香留唇。几根芋梗，一口鹅油饭，成为这餐的最佳搭配。

酱汁对铁板鲜芋梗的味道起关键性作用，不同的店家有不同的风味，其中最受欢迎的是用海椒调制的酱汁。海南四面环海，海产丰富，用海椒制作而成的虾酱成为当地很有特色的调味品。鲜嫩的芋头梗，配上咸鲜的虾酱，香味浓郁，让人无法停下筷子。

铁板鲜芋梗，从名字上就可知，铁板也扮演着一个非常重要的角色。厨师在锅中将芋头梗翻炒至八九成熟，然后将其倒在被炭火烧得发热的铁板上，随后被端上餐桌。相比普通盘子，铁板能让芋梗的热度持续更久，让芋梗变得焦黄香脆，口感更佳。

在海南，以芋梗为食材制作而成的菜肴还有酸笋闷芋梗、芋梗海白煲等。嫩脆的芋梗和酸笋一起腌制，爽脆又醒胃；芋梗搭配上海白，味道鲜甜。此外，在我国许多地方，也有许多芋梗衍生出来的美食，例如江西的芋梗酸菜、广东的芋梗蒸鸡、湖南的芋梗炒鸭等，而这背后散发的是浓浓的有泥土清香的生活气息，感受到的是人民群众善于利用资源的生活智慧。



铁板芋头梗。本报记者 李艳玫 摄

“美食报告”发布中餐出海数据
海外中餐馆超40万家

据中国旅游新闻网消息，近日由北京市商务局和中国烹饪协会共同主办的2019中餐国际化发展大会在国家会议中心开幕。大会由中国烹饪协会、北京烹饪协会、美团点评等机构发布了几个权威报告。

《世界美食中国市场调研报告》显示，中国拥有的国际美食餐厅数量正在以平均每年25%的速度迅猛增长。2004年至2017年13年间，国际美食餐厅的数量从3万家增长到30.4万家。

《全球美食影响力报告(2019)》显示，在海外调研所涉及的日本、韩国、泰国、印度、新加坡、美国、西班牙、意大利八国中，87.8%的受访者表示近期外出就餐会选择品尝中餐。

《从美团点评大数据看中餐出海浪潮》显示，中餐走出去分布图上可以发现，美国的中餐厅总数量最多，其次是日本。但是其他的很多亚洲国家，甚至包括印度这样的国家中餐也呈现越来越多的发展趋势，这反映出中餐正从传统的发达国家市场向发展中国家市场扩散。据相关数据统计，目前海外中餐馆数量超过40万家，遍布全球。海外中餐馆的经营，已经渐渐开始从华人的谋生手段向规模化经营转变，越来越多的国内餐饮企业也已开始进军海外。

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“hnrblz123”
即订阅旅游周刊微信公众号
了解更多旅游资讯

游天下

日本奈良：
邂逅至美若草山

■ 本报记者 徐慧玲

萌生去日本的想法很久了，想走过动漫里电车经过的街道，想在居酒屋吃着大阪烧一口喝下冰凉的啤酒，期待在扭蛋机里转到自己喜欢的动漫周边，还想一探日剧中充满人间烟火气的711便利店。

4月是日本赏樱花的好时节，朋友圈里赏花照片、旅行游记也陆续刷屏，让人不由得心驰神往。于是在5月，与三两好友相约，借着休假踏上了日本之旅。

对大多数吃货来说，去日本一定不会错过素有“天下厨房”美称的大阪，我们的第一站便是大阪。在大阪梅田的一家网红店里，我们足足排了一个小时的队。厨师把高丽菜与稀释过的小麦面团混在一起，在铁板上煎至两面金黄，加入虾、拉面、鲑鱼等各类食材，浓浓的香味挑逗着吃货的味蕾，看来美味还是值得等待的。