

## H攻略

东部

■本报记者 赵优

美食线路：文昌铺前（糟粕醋）——琼海嘉积（杂粮小吃）——万宁后安（后安粉）

## 第一站：文昌铺前

随着海文大桥建成通车，海口到文昌市铺前镇的车程一下缩短至20多分钟，铺前镇便成为许多游客从海口向东走的第一站。吃货们喜欢去铺前，是为了那一碗大名鼎鼎的糟粕醋。

铺前糟粕醋历史悠久，但已无从考证准确的年代，也许是从铺前人懂得酿酒之时起，就懂得从糟粕中制醋、用醋、吃醋，流传至今。经独特手法调制出的糟粕醋，醋面油花漂浮，醋色黄中微红，具有酸、辣、甜、咸、香五味合一的独特品质，让人口舌生津。除了细软的米粉，糟粕醋还有多种配料可以选择，其中素菜有本地的海菜、石葱、海带丝、卷心菜等，海货一般为尖嘴螺、海螺肉、海蛏子等，还可加猪杂和牛杂，营养与口味也更丰富。

在铺前吃正宗糟粕醋，可以体验到别处没有的特色：大盆盛汤，自己舀。丰富的配料，浇上浓郁的醋香，微微的辣味与酸甜味在口腔里碰撞，美妙极了。对了，吃完可别忘了打包一瓶糟粕醋回去煮火锅哦。

★美食打卡点：铺前镇阿妹糟粕醋、林花糟粕醋，这两家店不分伯仲，各有拥趸，吃对了。

★游玩好去处：铺前胜利街骑楼老街、木兰湾木兰灯塔、溪北书院、宋氏祖居、铜鼓岭、石头公园、清澜港。

## 第二站：琼海嘉积

从文昌沿着去年刚建成通车的文琼高速南下，半个小时就来到了琼海市嘉积镇。如果琼海要拍“舌尖上”系列，也许美食的开篇会这样描述：“杂粮中充满了田野的真诚，粗糙中蕴含着本土的温情，在琼海杂粮一条街，你能尝到最本土的味道……”

琼海的杂粮小吃就地取材、代代相传，成为当地人独具特色的琼式下午茶。到杂粮街品琳琅满目的本地小吃，几乎已经成了游客到琼海的一项必备行程。鸡屎藤糖水、芒果肠粉、南瓜椰丝卷、高粱椰丝耙、脆皮高粱卷、煎面饼、五谷杂粮面……单单只是听听名字，就已经令人馋涎欲滴。

最有本土特色的非鸡屎藤莫属了。鸡屎藤的名字总让许多人“听而却步”，但实际上它是一种汁液香醇的野生藤本植物。在琼海，鸡屎藤糖水是众多甜品店和夜宵摊店的主打产品，一些高档的餐厅酒楼还将它列为特色甜品专门向游客推介。品尝一口，鸡屎藤的草本香气和糖水的细腻甜蜜洋溢在唇齿间，回味无穷。

★美食打卡点：良旺休闲馆、凉爽冷饮店、银海杂粮甜品、爱华冷热甜品店等。

这两家是当地人气较旺的杂粮甜品店，可花费一个下午感受唇齿间的美味所带来的满足和踏实。

★游玩好去处：潭门千年渔港、博鳌镇玉带滩、龙寿洋万亩田野公园。

## 第三站：万宁后安

从琼海沿东线高速一路向南，行至东线高速与万洋高速的交叉口时，就来到了万宁市后安镇。来到了这里，最不能错过的当属那碗后安粉。

在争奇斗艳的海南“粉届”，后安粉拥趸众多。后安粉得名于后安镇，后安镇不大，但是整个镇墟的粉店一家挨着一家，到处都飘着后安粉的香味。后安粉汤底的制作，多是猪骨、粉肠、大肠、猪内脏等熬成，少许虾米打底。后安粉条，取当地特产的优质灿米用手工石磨磨成米粉，调成粉糊后用蒸盘蒸成白嫩晶莹的粉皮。

将粉条和葱花放入碗中，加上一整颗用汤底煮好的鸡蛋，配以猪大肠、猪小肠等等，再注入滚烫浓香的底汤，一碗飘香的后安粉就制作好了。吃时依据个人口味放入黄灯笼辣椒或者白胡椒粉，把粉的味道提得鲜辣，继而食指大动，唇齿沉醉于那浓香的汤水之间。

后安粉用一碗浓汤，敲开了一天的忙碌，你可以让自己完全沉醉于那浓香的汤和粉之间，为下一程的旅行储备能量。

★美食打卡点：除了后安镇上具有20多年历史的“吴记第一家后安粉店”，万宁市区也有吴记后安粉汤、北楼后安粉汤等连锁店。

★游玩好去处：兴隆、石梅湾、东山岭、日月湾。

糟粕醋。

本报记者 李佳飞 摄

本报记者