

攻略

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藻、石葱、海带丝、卷心菜等,海货一般为尖嘴螺、海螺肉、海蛎子等,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,吃就对了。

★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,粗粮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、高粱椰丝粿、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。

这几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。

趁着清明小长假,来一场美食之旅

琼味最是人烟烟火味

南部

■本报记者 林诗婷

美食线路:陵水县城(陵水酸粉)——三亚市区(海鲜)——三亚崖州(港门粉、虾饼、手指饼)——乐东黄流(黄流老鸭)

第一站:陵水县城

似乎一碗酸粉便可搞定陵水当地人的一日三餐,酸是这道小吃的最大特色。在煮熟的米粉中,添加特制酸味腌酱,再加上沙虫干、鱼饼、小咸鱼、鱿鱼丝、牛肉干等配料,撒上香菜、韭菜,将各式鲜味配料一起搅拌均匀,嗦上一口,腌酱的酸、沙虫干的脆、鱼饼的鲜等美味一口打包,清爽不腻,十分开胃。若爱吃辣,还可以加一小勺当地的黄灯笼辣椒酱,香、辣、酸三味俱全,那口滋味令人回味无穷。

★美食打卡点:想吃陵水酸粉并不难,无论是当地热闹集市,还是小街巷口,总能看到售卖陵水酸粉的店铺、小摊,“光明酸粉”等当地老字号值得品尝。

★游玩好去处:分界洲岛、南湾猴岛、呆呆岛等海岛各具特色,既能一览海天一色的美景,那里还有不少特色玩乐、体验项目。若时间充裕,还可去本号镇大里地区,在那里可住民宿、游田洋、尝黎餐,享受回归田园的安逸。

第二站:三亚市区

到三亚吃什么?作为滨海旅游城市,去海鲜餐饮店或大排档大快朵颐自然免不了。丰富的鱼、虾、蟹、螺等海产品,是大海对三亚的馈赠。在这里,大家能品尝到肉质鲜美、品种丰富的海鲜。而当地人烹饪海鲜的方式也特别质朴,活泼乱蹦的虾蟹,经过蒸、煮等简单做法,都经得起挑剔的食客检阅。此外,也有不少海鲜餐饮店通过烧烤、炒、焖、炸、焗等多样化做法,为食客带来口味丰富的海鲜菜品,一口海鲜配上一口香甜椰子水,心情也会跟着舒畅起来。

★美食打卡点:在三亚能吃海鲜的地方很多,既可以去环境优美的海鲜饭店或酒店餐厅,也有经济实惠的海鲜广场。其中,三亚市第一市场、火车头万人海鲜广场等都十分热闹,游客可择一心仪店家,自选海鲜及烹饪方式,敞开肚子尽享一次海鲜盛宴。

★游玩好去处:三亚除了有海棠湾、亚龙湾等四大湾区,还有西岛、蜈支洲岛等岛屿型景区,有许多刺激好玩的水上运动项目。若喜欢感受大海的静谧,推荐在傍晚时分去三亚湾或半山半岛帆船港,沿着海岸漫步,听着阵阵舒缓悦耳的涛声,能让身心得到放松。

第三站:三亚崖州

如果想了解三亚本土地道的美食文化,那就去崖州区看一看。在当地,最为热门的传统早餐要属港门粉。港门粉的汤头多为猪肉、海鲜、猪大骨混合炖煮而成,配上腌制好的猪瘦肉、新鲜的猪肝,以及鲜虾、鱼饼、酸菜、豆芽、花生等配料,海鲜的香浓鲜味与嫩滑的粉相融,每吃一口都能感受到饱满的鲜度。此外,还有手指饼、港门酸粉、虾饼、椰子糕、糯米糕等本土小吃,种类丰富、价格实惠,“老三亚”的味道尽在这道道的的小吃中。

★美食打卡点:想一次性吃到当地特色小吃,推荐去崖城集贸市场,除了能买到新鲜打捞上岸的海产品,还能品尝港门粉、虾饼、手指饼等小吃,在享受美食的过程中,感受当地的风土人情。

★游玩好去处:崖州除了南山寺、大小洞天等热门景区,还有崖州学宫、崖州古城等历史遗迹。崖城学宫又称崖城孔庙,始建于北宋,经十几次迁徙、重修,是古代崖州最高学府,也被称为中国最南端的孔庙。

第四站:乐东黄流

提起乐东美食,黄流老鸭绝对榜上有名。这是一道色香味俱全的传统名菜,其最大特点体现在“老”上。黄流老鸭肉质纯而不腻、皮白肉厚,白斩、干煸皆可,再配上用葱、姜、蒜、酸桔等制成的特色酱料,肉汁鲜美、口有嚼劲,十分美味。此外,黄流醋粉也深受当地人喜爱,又称为“热水粉”,在粉中添加淡水小虾、油炸花生米、炒酸菜、葱花等,再拌上特色的酱料融在热汤中,吃上一口,鲜味无穷。

★美食打卡点:要品尝地道的乐东美食,不妨去黄流镇市场,周边街巷中都能找到当地美食店,环境虽不如餐厅、酒店优美,但胜在食材新鲜、做法简单,能品尝到原汁原味的美食。

★游玩好去处:来到乐东,去尖峰岭国家森林公园享受“森呼吸”不容错过。该公园面积达447平方千米,孕育了3000多种植物和4700多种动物,驱车绕山而行,一边观赏山间美景,一边呼吸清新空气,何尝不是一种幸福?

西部

■本报记者 张文君

美食线路:临高临城(乳猪)——儋州那大(米烂)——昌江石碌(乌烈乳羊)——东方八所(烤乳猪)

第一站:临高临城

临高县地处海南岛西北部,地势平坦,土地肥沃,并且拥有绝美的海岸线,是海南著名的渔业、农业大县。来到这里,不得不品尝的美食就是临高乳猪,临高乳猪采用的是临高本地特有猪种的小猪,小猪出生60天左右便可出栏。临高乳猪以皮脆、肉细、骨酥、味香而闻名,不管是烤、焖、炒、蒸皆可,但炭火烤和清蒸两种做法最佳,烤的皮脆肉嫩,清蒸滑而不腻。吃上一口,留满口余香,令人回味无穷。

★美食打卡点:市民游客能在临城文明中路上找到临高临城公园烤猪店,据说已开店15年。

★游玩好去处:游客首选的旅游景点应是临高角,该地距离县城约10公里,三面环海,作为解放海南渡海登陆战的重要登陆点之一,是重要红色景区,景区附近还有临高角解放公园。此外,临高的文澜文化公园、百仞滩、居仁瀑布、临高文庙、高山岭等景点也是不错的选择。

第二站:儋州那大

儋州古称儋耳郡,位于海南岛的西北部,濒临北部湾,是海南西部的经济和文化中心。儋州美食像儋州文化一样,源远流长,种类丰富,口感独特。米烂是儋州人最喜爱的早餐之一,以长坡米烂最为正宗。其制作方法是先将大米浸入水中1至2日,取出大米后,将其磨成稀泥状,用纱布包裹,搓成米烂团,入锅煮熟。之后,放在石臼里椿烂,加入适量的“熟浆”,并搓烂均匀,在金属制成的“米烂镜”里轻摇,让软软的米糊成丝状,再放入盛有沸腾水的铁锅中,约5分钟捞出,就成了细丝状的米烂。

猪肉丝、花生米、鱿鱼干、虾米、豆角、酸菜、米糟……一个白瓷碗中,如玉般晶莹的米烂搭配上这些个配料,似乎有了生命和灵魂,最后再浇上香喷喷黄澄澄的蒜头油,米烂就更入味。

★美食打卡点:在儋州的大街小巷,游客都能看到卖米烂的小店,在文化中路那大万福西路44号可以找到一家长坡米烂店。

★游玩好去处:说起儋州的景点,游客可以游玩东坡书院、石花水洞地质公园、白马井古迹、云月湖、龙门激浪、观音洞等地,还可去儋州角村镇海边浅滩游玩,捕捉一些海味,与海近距离接触。

第三站:昌江石碌

昌江地处海南岛西部,北部湾西岸沿海沙源地带,气候温和,水草丰茂,药草丛生,为羊群提供了天然的食料。由于适宜的自然环境,这里的羊毛色光亮,肉质结实,脂肪少。来到这里的游客都要品尝一下当地特有的美食乌烈乳羊。

乌烈乳羊肉味鲜,特别滋补,清香浓烈,久吃而不厌,回味无穷。其汤汁和内脏用来煮粥或用当地西瓜皮煮汤,味道更佳。

★美食打卡点:在昌江石碌镇国营红林农场环城东路御南山B栋的三得正宗羊羔店,游客可以品味正宗乌烈乳羊。

★游玩好去处:可去棋子湾游玩,此外,霸王岭自然保护区、皇帝洞、昌化岭、石碌铁矿、古昌化城、海尾湿地公园等地也是昌江有名的景点。

第四站:东方八所

到东方游玩,首先不可错过的美味就是四更烤乳猪。四更烤乳猪据说有300年历史,原料来自东方四更镇,哺乳期30天左右乳猪,重量约为2至4斤,这时的乳猪还未长脂肪,肉质较嫩。整猪用当地配制的佐料浸透后,用木炭烤熟,具有皮脆、肉香、味美、色艳的特点,是当地招待贵客的上等菜肴。蘸上白糖后,一口咬下赤红的脆皮,烤猪肉的熏肉味和香料味弥漫在嘴里。

★美食打卡点:如今,东方在八所镇农科路有了烤乳猪专卖一条街。位于农科路2-6号的四更周店,其烤乳猪较为正宗,并有东方酸瓜开胃。

★游玩好去处:游客可以去离八所城区不远的鱼鳞洲风景区、海东方沙滩公园,还可前往大广坝自然风景区、俄贤岭、六体连格奇景等景点。



糟粕醋。本报记者 李佳飞 摄



琼海杂粮小吃。本报记者 张茂 摄

陵水呆呆岛的海边。(景区供图)



酸粉。本报记者 武威 摄



东方烤乳猪。特约记者 孙清 摄