

热点

城市漫游 让人们重新认识城市

『本地人深度游本地』成新的旅游方式

海岛『漫游者』

■ 本报记者 李艳玫

端午节即将到来,出去走一走,是迎接假期的一种方式。虽然疫情等因素限制了大众出行的距离,但是深度与品质出游仍是追求。市民游客选择到城市周边感受绿水青山、享受田园之乐,本地深度游和品质游成为主流趋势。

疫情防控常态化下,“本地人深度游本地”流行起来,成为旅游复苏新亮点。大家开始“挖掘身边的宝藏”,重新发现“家门口”的好风景,换个角度认识自己生活的城市,也在旅行中提升幸福感。

延伸阅读

citywalk的字面意思是城市行走,也有人将其意译为城市微旅行,或者将其与城市考古联系起来。不同于走马观花的拍照打卡式旅游,也并非毫无目的地在街头漫游闲逛,它强调与城市的深度交流——在大众化的旅游景点之外,还有更多不甚出名却颇有来历的旧址故居;在千城一面的小吃街之外,还有更多散落在城市角落的特色美食;在现代都市的水泥森林之外,还有更多充满烟火气与人情味的街坊里巷。

citywalk是一种新的城市旅游形式,简单来说,就是在用脚步丈量一个城市历史的厚度,用双眼拆解它的发展脉络、人文底蕴和审美价值,最终在头脑中构建起个性化的城市记忆。

citywalk最早起源于英国伦敦,当时人们用行走

citywalk最早起源于英国伦敦,当时人们用行走

乡村漫游 寻古村落的新玩法

一家坐落在万宁市田新村稻田中的餐厅,火了,每天前来打卡的人络绎不绝。即使“五一”假期阴雨绵绵,依旧难以阻挡人们好奇的脚步。餐厅四面被稻田和鲜花包围,在蓝天白云的映衬下,犹如一块世外桃源。

据了解,餐厅主理人开这家餐厅的契机,是因为这片稻田带她回到了儿时最简单快乐的时光。那时,她和小伙伴们趴在地里抓蚂蚱,在水坑中蹦蹦跳跳,在夏日里做网捕知了……然而城市的快速发展,让这样的经历变得稀少珍贵,于是她决定,打造一地,让大家能够感受自然、亲近自然。

近年来,随着美丽乡村建设的推进,多元、潮流和有情怀,成为农村新的代名词。许多村庄,一跃发展成为“网红村”,乡村生活也为都市游客所向往。

Citywalk的兴起,也让人们再次将目光聚焦城市周边的乡村。大家喜欢到乡村走一走,看一看,去寻找村落里散发的魅力。各个乡村也使出浑身解数,与时俱进打造与众不同的“看点”和“卖点”,吸引大家周末来溜达。

2020年以前,海口权拥东村只是一个普通的自然村,很少人知晓。现在,市民游客嗅着艺术的气息,寻到村里来。从2020年5月开始,省内外的绘画艺术家在此“安家”,将海南的热带风光、三角梅、热带植物、海洋生物等丰富多彩景色画墙上,也让这个村庄有了新名字——898艺术村。

以体验鱼疗、欣赏荷花等作为亮点的海口美贴村也在社交平台频频出圈,成为宝爸宝妈周末遛娃的新去处。“乡村里没有川流不息的车辆,更方便溜达。对小朋友来说,他们也有了更广阔的活动空间,可以奔跑、游戏。加上现在村里的基础设施很齐全,逛完还可以吃农家乐和住民宿,很适合全家出游。”“90后”宝妈陈玮莹说。

随着游客越来越倾向近距离、短周期、慢节奏的出游方式,乡村游热度持续走高。在旅游消费升级的带动下,游客更加追求个性化、多元化体验,乡村游也将紧盯市场需求,走精细化、差异化发展道路。

来体味和探索自己的城市。发展到当下,就是一个人或几个人相约,在专业领队的带领下,用较短的时间走完一条精心设计的城市旅游路线,从历史、人文、风俗、建筑等方面,更深入地感受一座城市的温度与厚度。

这种旅行方式目前在社交网络上很受欢迎,参与者不仅可以是外地游客,土生土长的本地人也可以重新认识这座城市。它还倡导人们抛弃单调枯燥的生活态度,建立一种新的生活理念。

当city

街巷漫游 品都市人间烟火气

在文昌,过去流传着这样一句俗语:“不逛文南街就不算逛文城”。这里曾是文城最为繁华的商业街之一,一段不长的街道,聚集着上百家店铺,有服装店、茶店、玩具店、照相馆等。

自建成之日起,它就与“侨”字紧密相依,因为其中许多店铺都是由华侨投资建设的。如今的文南街经过整修,以“怀旧”的南洋风貌重新亮相,街头的骑楼、雕像“诉说”着文昌华侨下南洋的故事。

老街道有新面孔。改造后的文南老街灰色骑楼立面、青石板的街道,还有沿街店铺清一色的木质招牌,让人耳目一新。游客热衷到文昌品尝地道的老油茶,也喜爱到文南老街去走走,用脚步感受城市发展变迁。

有人说,如果想真正感受一座城市,就要走进街巷中。在里面走一走,透过每一块砖、每一块瓦、每一扇门,去品味老街背后的时光故事,一窥城市的繁荣与荣光。有人尝试走街串巷,以自己喜欢的方式去开启一段奇妙的Citywalk。

在三亚,团结街熙熙攘攘的景象,存放了几代人的记忆。这是本地人罗敏小时候最常逛的一条街道,如今再走一次,发现熟悉的地方仍有新风景。她一眼就认出小时候那个熟悉的地方,“我记得,以前这里是一家小卖部,卖各种各样的汽水、零食和玩具。放学后,我总是驻足很久,犹豫用一元零花钱买哪一款零食。”

群众街,则分布着许多当地特色美食,游客们把这里列入“逛吃”目的地之一。据了解,最开始,群众街内只有一两户人家制作传统小吃,但因为好吃又实惠,很快就吸引了附近的居民过来品尝。随着食客不断增加,群众街上的小吃摊也越来越多,一眼望去满是各色传统美食和欢声笑语的食客,凝聚成三亚充满市井气息的“打卡地”。

一条条街道,串起城市的发展脉络,无论是飘香四溢的美食店,还是热闹简朴的居民楼,都在向来客传递着人间烟火气。

walk越来越受到年轻人的喜爱,一些旅游机构也专门开发了一些具有城市特色的微游线路,并催生了一种新型的职业,那就是citywalk领队。(徐晗溪辑)

舌尖海南

『搵碟』调起来

在海南的餐桌上,万物皆可『蘸』

■ 本报记者 张琬茜

在海南人的餐桌上,蘸料从来都不只限于火锅,即便是讲究清淡、偏好鲜甜的琼菜,在一碗又一碗的“搵碟”中,也暗藏着“野味”,人们可以视食材而做出味道不同的蘸料。饭菜备齐,碗筷摆好,最后调一碗蘸料,一顿饭才算完整。有了蘸料,哪怕是同一盘菜,吃到嘴里却是各自精彩。

这种“野味”,既没有抢走食材本身的清淡鲜甜,又为“嘴刁”的食客提供了另一番新鲜滋味。在海南,无论是在大酒店还是小餐馆,甚至是自家的饭桌上,都会出现一个又一个“搵碟”,装着各式各样的蘸料,演绎了海南菜清淡却不平庸的独特风味。



海南蘸碟。徐梁国

●●青桔

说到海南蘸料的特色,自是要从一颗青桔说开去。从街头零食酸芒果到小吃糟粕醋,海南人喜酸可见一斑。海南人对酸性佐料极其挑剔,而青金桔正是海南人的最爱。无论是在餐馆还是自家餐桌,吃“打边炉”还是家常小菜,海南人的“搵碟”里随处可见青金桔的身影。

薄薄的青色表皮下,裹着水汪汪的橙黄色果肉和种籽,成熟一些的青金桔表皮会变黄,果肉的色泽也会变深,但酸味本色不改。比起酸味更加汹涌的醋,青金桔的酸更温和。

切开一颗青金桔,独特的果香扑鼻而来,只一闻便已口齿生津了。此时,按照自己的喜好将蒜末、酱油、辣椒等盛入碟碗中。

为了不浪费小金桔身上的天然果酸,需要极尽“挤压”之能事。用力将金桔捏扁,澄澈的汁水滴入碟碗,大快朵颐前的仪式才算完成。用筷子轻轻搅拌碟中已制好的蘸料,再往舌尖轻轻一一点,一时间酸中有辣,辣中有甜,酸辣交织的美好滋味忍不住让人发出“啧啧”的感叹。

●●什锦酱

海南人对什锦酱的爱,几乎到了“吃啥都能蘸”的地步。清煮海鲜的鲜香,来自淋在上面的一勺什锦酱;一锅满满当当的斋菜煲,食材和什锦酱的优势各占一半;就连到巷子的糖水铺里吃腌菜,都要蘸上什锦酱。

所谓什锦酱,又叫琼酱,是海南家家户户必备的佐膳妙品。芝麻、花生油、姜蒜等精制而成的什锦酱,口感咸甜,又兼具鲜味,轻舀一勺,浓稠绵密。

小时候,什锦酱是一代海南人的甜美记忆。阿婆自家手工制作的什锦酱,装进喝完了可乐雪碧的塑料瓶里,每逢儿女回家,总要塞上两大瓶。如今,即使车马书信很快,但那一口什锦酱的香气,仍是游子心底最深的眷恋。

●●黄灯笼辣椒酱

在各路下饭酱中,北方人有老干妈,海南人有黄灯笼辣椒酱。黄灯笼辣椒酱产自海南文昌、陵水一带,用“黄帝椒”精制而成,椒色金黄,状似灯笼。采摘下的辣椒,要先经过腌制再进行调配,最后蒸煮制成。炒粉、腌粉、酸粉、白切鸡……甚至就连炒青菜,都可以用黄灯笼辣椒酱点缀。

为了满足外地人的味蕾,销往全国的春光牌黄灯笼辣椒酱,配料里往往会加入蒜蓉、南瓜等稀释辣味。海南航空的机餐里也会备上一小袋黄灯笼辣椒酱,是为外地旅客提供的新鲜体验,也是为远在他乡的海南人准备的家乡风味。

●●虾酱

如果要提名一道海南最具乡土气息的家常菜,虾酱地瓜叶的拥趸必定不在少数。当“随遇而安”的山野之食地瓜叶遇上手工酿造的“土”蘸料虾酱,一种镌刻在海南人味蕾记忆的滋味便诞生了。

虾酱是用小海虾(海南人称“虾门”)经密封的大酱缸发酵磨成黏稠状后制成的蘸料,密封得越好虾酱味道越正。好的虾酱咸鲜适中、色泽红亮、酱质细腻、没有杂质。

虾酱有一股独特的腥味,正如人们对榴莲的态度呈现两极分化,许多人对虾酱可谓是“又爱又恨”。打开一罐虾酱,空气中迅速弥漫的咸腥会让人忍不住掩鼻。但当你夹起一块蘸着虾酱的五花肉送入嘴里,一种咸香满溢的滋味立刻充盈了口腔继而蔓延到整个鼻腔。

虾酱的加持让水煮五花肉都成了活色生香的“尤物”。部分地区的海南人还创造出了芒果蘸虾酱的吃法,有兴趣的朋友可以探索一下这样神奇的组合会带来什么奇妙的化学反应。

●●蒜蓉酱

蒜,作为中餐必不可少的调味料,在海南人的蘸料江湖里,亦有着举足轻重的地位。

蒜蓉酱的制作并不繁琐,但细节的差异着实能影响整碟蒜蓉酱的口感。新鲜的大蒜剥去蒜衣,在利落的刀工之下被切成细密的蒜末。根据蒜末的数量搭配足够多的食用香油,热锅下油至微微冒烟后倒入蒜末。

油温和油量的控制是蒜蓉酱成败的关键,炸得过了,蒜蓉会苦,炸得不够,香气又出不来。高温的催化下蒜蓉混合着香油“滋滋”沸腾,香气随之散开。此时再根据口味加入姜末、蚝油或更多香油进行调味,味道合适便可关火出锅蒜蓉酱了。

成功的蒜蓉酱,蒜末和蒜油水乳交融,用汤勺舀上一勺能看到蒜油沿着勺壁缓慢滴下,金黄纯净又带着一丝弹性,搅拌均匀,浓香满溢。

蒜蓉酱是白切鸡、水煮鸭的好伴侣,一块鸡肉蘸上蒜蓉酱,鸡油和蒜油混合,鸡皮上的油光令人食指大动,鸡肉更是鲜嫩爽滑;烹制海鲜时,浇上蒜蓉酱更是巧妙隐去海鲜的腥味而将鲜香提升到极致。

●●沙姜豉油

深得海南人青睐的白切鸡,绝佳吃饭便是入口前蘸一勺沙姜豉油。木槌捣碎的沙姜,加入豉油与花生油,是解锁白切鸡的风味密码。蘸上沙姜豉油后的鸡肉,初尝可能会有一股直透鼻腔、神似樟脑的怪味。但鸡皮的清爽细滑,鸡肉的甜嫩可口,仍能在唇齿间感受片刻。待悠悠缓过神来,鸡肉的清香、豉油的豆香与沙姜的异香奇妙相融,让人久久不能忘怀。

一千个读者有一千个哈姆雷特,一千个人就有一千种蘸料的调法。没有最好吃的标准答案,全凭个人喜好。就像是调制不同的人生味道,多一勺,少一勺,滋味都各不相同。但不变的,是那些人生阅历、经历、情感,都藏在一碗碗的“搵碟”中。

海口江东新区“898艺术村”墙面色彩丰富。本报记者 李天平 摄

游客享受热带雨林中的瀑布。本报记者 袁琛 摄