

三亚“后高考经济”升温 毕业旅游 催热暑期游市场

■ 本报记者 刘杰

随着2024年高考正式落下帷幕，十年寒窗苦读的莘莘学子们迎来了一个难得的假期，从紧张忙碌的“学习模式”调整为“放松模式”，旅游成为了不少学子的首选。随着“后高考经济”的升温，海南三亚也掀起了一股毕业旅游热。

“要么读书，要么旅行，身体和灵魂总有一个在路上。”6月14日傍晚，在三亚大东海旅游区，伴着习习海风，从江西来到三亚旅游的廖同学穿着岛服、喝着椰子，正享受着三亚的“海岛”生活。“这几年都没出去好好玩一玩，所以考完后我马上就买机票，来了一场说走就走的旅行。”廖同学笑着说，“三亚的大海很美，这里就是我要寻找的诗和远方。”

书山学海里奋斗多年的学生李子豫也开始了他的旅行计划，他和高中的几位好朋友约好了来一场环岛旅行，沿着海南环岛旅游公路自驾，把沿途的美景尽收眼底。“在海南生活了这么多年，不少市县都还没有去过，现在交通越来越便利了，想弥补一下心里的小遗憾。”李子豫说，这次环岛旅行第一站就定在三亚，他想去蜈支洲岛体验水上项目，再去三亚湾看一看绝美的海上落日。

“环岛旅行结束后，如果顺利被心仪的大学录取，我还打算和父母一起从海南一路自驾到大学所在的城市，用这种独特的方式开启我的大学生涯。”李子豫说。

“世界那么大，我想去看看。”三亚学子陈轩石高考结束后，正期待着暑假到来，他计划等弟弟放假后，一家四口一起前往上海、杭州等大城市看一看。“平时学业压力比较大，现在好不容易有时间了，很想出去走一走，看一看外面的大千世界，在旅行中增长见识、放松心情，以更好的心态迎接人生下一站。”陈轩石说。

三亚市旅游酒店行业协会会长刘凯强介绍，当前三亚的旅游市场已经有了进一步的升温，预计随着7月份暑期来临，旅游市场将会迎来一波高峰，“我们积极引导各大酒店推出了一些针对高考生的优惠，同时结合最近年轻人比较热爱的欧洲杯，适时推出一些有奖互动活动，搅热旅游市场。”

针对毕业旅游热的到来，三亚多家景区推出了不同程度的优惠活动，其中南山文化旅游区推出全国应届中、高考生凭准考证免费游景区的活动；蜈支洲岛旅游区推出高考生特惠套票，原价799元的门票+豪华环岛游+珊瑚礁潜水仅需优惠价499元，原价370元的门票+快艇潜水仅需优惠价299元；天涯海角景区也推出了毕业季福利，中高考生凭身份证及准考证或毕业证书可享受海上观光艇、摩托车、海上超跑等玩海项目8折优惠。

据悉，为进一步拉动暑期旅游消费增长，让广大考生度过一个轻松愉快的暑假，此前三亚市旅文局联合各旅游专业协会，针对家庭亲子、高考毕业生等暑期游客群，发布182款特惠旅游产品，产品涵盖了旅游住宿、经典景区、游艇出海、美食餐饮、水上项目以及多元化的海陆空旅游线路等多个优惠套餐，优惠让利约2亿元。

三亚市旅文局相关负责人表示，将以市场需求为导向，持续组织策划有吸引力、有亮点、有特色的特惠旅游产品，强化精准供给、有效供给，激发广大客源市场活力，促进旅游消费增长。



近日，游客漫步在三亚亚龙湾热带天堂森林旅游区。 本报记者 王程龙 摄



潮文旅

生长在五指山市水满乡鹦哥岭红茶园的海南大叶茶树。 本版图片除署名外均由本报记者 李天平 摄

一到节假日、周末时间，五指山市水满乡水满新村的手工茶坊里游客的身影就多了起来。游客跟着茶农脚步爬上半山腰的茶园采摘茶叶，在茶坊里亲自动手炒茶，围炉煮茶。

生长在雨林中的大叶茶，也被称为“黎茶”，与黎族悠久的采茶制茶历史有关。在未开展规模化种植茶树的年代，海南岛的茶叶有一部分是产自黎黎的野生茶树，靠黎族人的双手采摘，但是制作手法较为粗糙，黎族人采茶喝茶也许是因为药饮之需。

晚清时期，美国传教士与植物学家香便文在海南岛黎族人民居住区域考察时，发现了很多野生茶树群，黎族人将其叶子采摘晒干出售，称为“黎茶”。到了民国时期，有学者指出，海南气候适合茶树生长，且茶的经济价值较高，应当推广人工种植茶树，获取更好的效益。

在20世纪50年代末，海南建立了白沙、通什、白马岭等茶场，开始规模化种茶，许多当地黎族百姓成了茶场工人。此后海南的茶产业持续发展，茶叶由国家统购销往海外，曾经一度成为仅次于橡胶的重要商品。但到了20世纪90年代，由于茶叶市场的开放导致茶叶效益下降，海南茶农种植积极性受挫，茶叶产量也随之下跌，种植面积也持续收缩。

而近20年来，海南茶业开始快速复苏发展，并逐步形成了五指山、白沙、琼中三大茶产区，三大茶区开始制定团体标准，推进有机茶园建设和有机认证、加快标准化机械制茶设备应用……一系列提升茶叶制作水平的措施出台，五指山大叶茶、五指山红茶、白沙绿茶、琼中白驹红等茶品牌声名远扬。

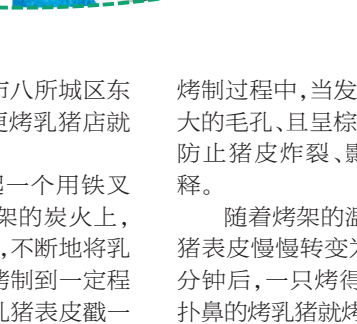
今年4月，五指山大叶茶从三亚海关检验检疫合格后，被运往英国销售。与20世纪90年代的出口相比，如今的海南茶叶已经有了自己的独立品牌和包装，能在海内外市场自信地讲述自己的品牌故事。

一片茶叶富了乡村

缕缕茶香远飘海外

在五指山市水满乡，黎族村民手工制作大叶种茶。

五指山市水满乡鹦哥岭红茶园里的红茶。



烤乳猪。 本报记者 张文君 摄

一到中午，东方市八所城区东港路16号的黄记四更烤乳猪店就人头攒动，热得很难受。

店老板黄波拿起一个用铁叉串起的乳猪，放在烤架的炭火上，目不转睛地盯着烤架，不断地将乳猪翻转烘烤。其间，烤到一定程度，他就用小铁叉在乳猪表皮戳一戳。“猪皮和猪肉之间会出现气泡，

烤制过程中，当发现猪的表皮有变大的毛孔，且呈棕红色，便戳一戳，防止猪皮炸裂、影响外观。”他解释。

随着烤架的温度逐渐升高，乳猪表皮慢慢变为焦红色。20多分钟后，一只烤得焦红油亮、香气扑鼻的烤乳猪就烤好了。

“好吃秘诀 未满月乳猪、独家腌料、手工烤制”

“皮脆、肉香、鲜嫩，美味！”伴随脆响的“咔嚓”声，来自广东的游客谢先生连连竖大拇指，赞不绝口：“好好味(粤语好吃的意思)！”谢先生已经光顾这家店10多次了，除了原味，他还喜欢蘸上白糖或者店里特制的酸甜醋，搭配起来吃。

为何这家店的烤乳猪如此受欢迎？“我们在乳猪选择、腌料和烤制工艺上都有讲究。”黄波说，东方烤乳猪也叫四更烤乳猪，因为乳猪的原产地就在该市四更镇。在乳猪选择上，他只收购来自四更镇农

黎乡茶脉绵延远长

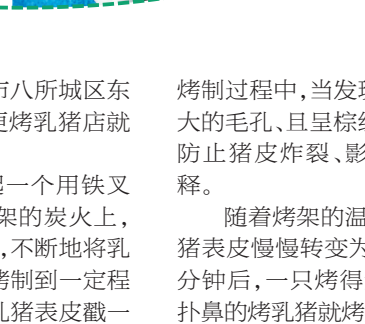
海南岛的中部山区是热带雨林的核心理区域，也是这座岛屿生物多样性富集区域，广袤的热带雨林里，储藏着不可胜数的雨林“珍宝”，野生古茶树便是其中之一。

在海南热带雨林国家公园鹦哥岭、霸王岭片区海拔约六七百米的环带，处于典型的热带气候和温凉湿润带之间，孕育出了近15万株野生大叶种茶树，其间不乏高7米至10米、胸径在40厘米以上，人可环抱满杯的古茶树。

这些野生古茶树与雨林的杪椏、苏铁等植物一样，生长了千百年乃至上万年，目前还无人知晓雨林里到底有多少野生古茶树，最大、最古老的野生古茶树是哪一棵。

根据史料记载，从1959年至2017年期间，曾有科研人员先后对海南野生茶进行过4次系统调查研究。海南大学杨小波教授团队的研究结果表明，海南岛野生茶树广泛分布于五指山、黎母山、雅加大岭三大山脉，主要分布在五指山、白沙、琼中、乐东等中西部11个市县，而在琼北、琼东及琼南部分地区野生茶树难寻踪迹。

从垂直分布范围来看，海南野生茶树主要分布在海拔200米到1400米的区域。中国林科院热带林业研究所曾在尖峰岭164个网格样地开展茶树资源调查，记录到多达86株野生茶树，样地野生茶树株数占林木总株数的0.13%，这也折射出海南中西部地区野生茶资源的丰富性。



烤乳猪。 本报记者 张文君 摄

琼茶古来香 野生古茶树藏身雨林中

■ 本报记者 孙慧

风物

海南大叶茶树的叶片硕大。



海南大叶茶树的果实。

在五指山市水满乡的鹦哥岭有机茶园里，绵延高山云雾缭绕，山腰上一垄垄茶树阡陌纵横，深吸一口气能感受到来自雨林绿叶、水雾混杂的香气。

一垄垄低矮、采摘得整齐的茶树中，有几株却长得异常高挑茂盛，看起来平时并没有太多的修剪和集采。“这几株是野生古茶树，树龄都在120年左右，我们平时都舍不得采摘茶叶了，开花结果就把果实留着育种。”海南鹦哥岭景红茶业有限责任公司负责人周玉景说。

在更深处五指山雨林里，海南省林业科学研究院五指山分院院长郭霞正和团队成员寻找野生茶树。“目前已经普查到五指山大叶茶野生茶树3600余株，其中百年以上树龄的古茶树200余株。但是这是阶段性成果，五指山的深山老林里应该还有很多野生茶树，我们还要继续调查。”

近期，生长于热带雨林中的大叶茶已经被证实是一种新的山茶植物种。近年来，包括白沙、五指山等中部市县，陆续开展野生茶树资源调查行动，绘制野生茶树分布图，收集、保存茶树种质资源，并开展鉴定评价、创新应用等工作，从优化品种的角度持续推动海南茶产业发展。

古老的雨林大叶茶，正在焕发新生机。

好好味 东方烤乳猪

■ 本报记者 张文君



烤乳猪。 本报记者 张文君 摄

知味海南

户散养的小花猪，且小乳猪未满一个月，一般出生后生长了28天左右，大概有9斤。“这一时期，小乳猪未断奶，没有吃其他东西，其肉没有骚味，肥瘦相间，吃起来口感佳。”选材方面，这也是东方烤乳猪与其他地方烤乳猪的不同之处。

“为保证口感、食材新鲜，店里每天限定卖出20只以上，节假日时平均每天卖出60多只。”黄波介绍，宰杀小乳猪后，用腌料腌制10分钟左右，“腌料多年来根据食客反馈，不断调整而来的。”

在烤制上，黄波选用木麻黄做的炭，燃点高，灰尘少。“烤制时间过长、过短都不好，时间过长的话，乳猪表皮会变老，有苦味；时间过短的话，表皮就不脆了。”他说，“烤得好的乳猪放置4至6个小时其表皮都不会变软。”

此外，“我们坚持人工烤制，不用机器烤，要把这门手艺传承下去。”黄波说，他是东方非物质文化遗产项目烤乳猪代表性传承人，“店里招聘来的师傅需要培训2个多月才能上岗，不能砸了招牌。”

家的味道 做成了市级非遗

1993年，黄波的母亲开始经营

烤乳猪生意。2012年，黄波从母亲手里接过家里的经营，注册了“黄记四更”商标。目前，该店已获评“海南老字号”，系东方及全省唯一一家烤乳猪老字号店。

在东方，像黄波家这样代代相传的烤乳猪店，还有许多。经代代相传，东方烤乳猪已改进烤法，成为东方的十大名菜之一。东方烤乳猪技艺也成了该市市级“非遗”项目。

今年，黄波又增加了一个新身份：东方市旅游酒店与餐饮行业协会烤乳猪委员会主任。

“有了新身份，希望能为推广东方烤乳猪作更多贡献。”黄波说，近些年，为了推广东方烤乳猪，他陆续到海口、三亚等市县参加比赛，期待今后有机会出岛比赛，与国内其他同行切磋。5月22日，东方举办首届烤乳猪技能竞赛，来自东方的近50家烤乳猪餐饮店人员同台竞技，展示技能。黄记四更烤乳猪店还获得了不错的成绩。

无论是逢年过节农家聚餐，还是在宴席上招待宾客，香而不腻的烤乳猪注定是东方人不变的主角。而出炉时四溢的香气，与最朴实的故土和乡音一样，早已成为了东方人最熟悉的，家的味道。