

尽享海天好风光,追波冲浪似飞鱼

今夏,来三亚“乘风破浪”

本文作者在三亚冲浪

乐游天下

■ 沈荻

从一个城到另一个城有多远?有时候是天涯海角,有时候只需一张机票。6月13日,经历上海3个月疫情封控后的我,得知上海人去海南旅行只需登机前核酸和落地三天两检的消息后,迅速买了机票,去三亚探望父母。

作为一个热带海滨城市,三亚没有冬天,只有初夏、仲夏和晚夏。除了年末两三个月,三亚大多数时间温度都超过30℃,而且紫外线很强,尤其六七月份酷暑难耐,游客寥寥。没想到,原本不是旅游旺季的三亚,今夏竟然被憋疯了上海人包围了。

大东海、亚龙湾、西岛、红塘湾,三亚新玩法更多元更有个性

每年11月,都会有大批老人从内地飞往阳光明媚的海南过冬,待春天时再返回老家。这些人被称为“候鸟族”,我的父母也是其中一员。我父母去年年底抵达三亚,原计划今年3月返回河南老家,因为疫情至今一直滞留在三亚。

三亚市政府今年6月中上旬发放了很多消费券,此次我用券在大东海旅游区订了很划算的酒店。6月13日我们入住时酒店普通客房只要800多一间,空房很多,我们还免费升级了海景房;但10天后同等客房的价格直接飙升到了3000元仍一房难求,而三亚各湾区价格数千至上万元一晚的顶奢酒店也都人



记忆中的味道

清凉一夏仙草冻

■ 项伟

“冻要弗?”一到夏天,街上卖仙草冻的摊位就多了起来。这种形似黑色果冻、打碎后加点薄荷糖浆和冰水喝的传统消暑食品,清凉、爽口、香甜,深受江浙人喜爱。

我吃过最好吃的仙草冻,是外婆做的。儿时的暑假,每个炎热午后,外婆都会做几碗仙草冻给我们消暑、解馋。

做仙草冻,要用到干仙草、食用碱、焦芋粉、薄荷、白糖等物。当时仙草是外公从山上采的,焦芋和薄荷是外婆自己种的,而白糖和碱也是用土法熬制的,可谓是自给自足。

仙草冻还有一个更广为人知的名字叫“烧仙草”,仔细想来,仙草固然需要“烧”,而古法烧仙草离不开的碱水,则是烧稻草得来的,一个“烧”字概括了食物的制作方法和加工

过程,可谓点睛之笔。而制碱的土办法,也就是烧稻草,过程简单粗暴:取一把引火用的干稻草,点着烧成灰末,铲到锅里加火煮沸,待凉后用纱布将杂质过滤后剩下的黑乎乎的水,就是原生态的碱水。

外婆做仙草冻时,先将四五两干仙草搓洗一遍,换清水浸泡一会儿,再将仙草剪成小段(更易熬出胶来),一起倒入大铁锅里,加十斤左右清水,添上一二碗事先烧制好的碱水,用大火将水煮开,沸腾后转成文火,慢慢“咕嘟”个把小时。

熬仙草时,外婆会一直守在边上,隔一会儿就掀开锅盖,用筷子将仙草末和汤汁搅拌均匀。待锅里的汁水变黑、手感滑腻时,就可出锅了。外婆吩咐我将事先备好的干净大盆拿过来,盖上纱布,用双手撑紧了,开始过滤仙草汁。

最后,就是加焦芋粉,其作用类似卤水点豆腐。将过滤好没杂质的仙草汁,倒回锅里,加二两用凉开水开的焦芋粉(也可用木薯粉、葛粉等替代),用铲子搅拌均匀后,继续中火熬煮,待汤汁沸腾后就可熄火。然后,将汤汁倒入盆中,静静等它冷却。时间是最好的“魔术师”,几小时后仙草汁已悄然凝结成块,变身身为色如墨玉、质地Q弹的仙草冻了。

仙草冻如果冰镇一下,吃起来口感更佳。儿时家里没有冰箱,外婆就将装着仙草冻的盆子密封起来,和水壶一起放在系上绳子的篮子里,沉到水井深处“冰镇”起来。

一到下午两三点,外婆会将“冰镇”好的仙草冻提溜上来,开始给我们这帮小孩子“打”仙草冻吃:先用勺子舀上几大块仙草冻到大瓷碗里,再将仙草冻打成小碎块,加一点几薄荷糖浆,最后冲上“冰镇”过的山泉水搅

幕名而来的游客塞得满满当当,早已不复当初的朴素,但仍然为本地人保留了一部分生活空间,包括当地人的房屋、晒场和渔船码头,也让我们这些“城市动物们”有机会得以窥探当地渔民的日常面貌和原始渔村风味。

后海村所在的皇后湾,因海滩地势独特而造就的“baby浪(婴儿浪,浪小适合新手)”比较出名,是三亚最适合练习冲浪的湾区,因此也成为水上运动爱好者们的“天堂”,也是当下最热的网红冲浪打卡地之一。

冲浪和滑雪,可谓是这两年最火的运动,会给人带来飞翔般的感觉,也很容易上瘾。很多年轻人来这里,只需在村里俱乐部找个教练,学习基础知识和掌握动作要领后,换上冲浪服勇敢下水,教练自会带你去捕捉某一个瞬间站在浪尖的兴奋。当然这只是一节入门级体验课,假如你从此爱上了冲浪,等待你的将是漫长的进阶过程——除了充沛的体能以及持续不断的训练,还需要大量的时间和耐心。你必须了解冲浪本身是一个与自然融合的过程,无论有多么高超的技巧,都需要等到一个合适的浪,才有可能启程。你需要一次次地划水、过浪,在合适的区域观察和等待,当属于你的海浪到来的前一刻,你将调动机体的本能,转向、划水、抓浪、起乘,这个一气呵成的过程中任何一项出了差错,都只能眼睁睁地错过海浪。

如何稳准狠地抓住属于自己的好浪,这就像命运,只有在蛰伏和不断试错中才能抓住出击的绝佳机会。从这个角度看,冲浪也自有一种人生意味。

在夏夜海滩,享受青春飞扬的欢乐盛宴

除了冲浪,还有摩托艇、浆板、潜水、沙滩排球等项目,后海村总有一样能满足运动爱

好者们的需求。在高强度、刺激的海上运动之后,急需能量补充,后海村有风味纯正的美式汉堡店、酒吧、大排档和日本料理,也有各式各样的小摊贩,村口的美食一条街热闹到天直至深夜。

除了吃,后海村的文艺气息也颇浓厚,街头巷尾随处可见艺术涂鸦,摩旅爱好者们在心爱的摩托车后座上捆着帐篷,突突突地从一条小巷蹿到另一条小巷;还有定期举办艺术展览和瑜伽课的青年小栈;以及免费的深夜电影和各式各样的分享会,我就曾蹭过一场驾驶帆船环游世界的船长现场演讲。

即使什么都不做,只是坐在路边,举着一杯水果沙冰或一堆烤串,看着那些三三两两走过的年轻游客,也能感受到一种由衷的放松和快乐。姑娘们的比基尼和五颜六色的彩裤很是耀眼,冲浪者们带着一身被太阳亲吻过充斥着荷尔蒙的黝黑皮肤走来走去,令人产生一种仿佛置身东南亚的错觉。夜晚,大家纷纷聚集在沙滩上,有些人点杯啤酒,坐在流浪歌手前听寂寥的歌声;有些人钟爱在霓虹乱闪的酒吧,忘我蹦迪到半夜;运动达人们在海里夜潜和渔猎;沙滩上一堆男男女女正没完没了地放心形焰火……今夏的夜晚,后海村更像是一场属于青春的盛宴。

这次我在三亚整整待了近20天,在7月2日我离开时,三亚游客之多完全赶上了春节前后的热闹。在三亚的放松和惬意,给了我回归日常生活的勇气,犹如人生的两个映照,一个散漫,一个紧促;一个是自由,一个是规则。



拌一下,一碗冰凉、爽口、嫩滑还带着薄荷清香的仙草冻就“打”好了。这时,我和表兄妹们早已等不及各自抢过瓷碗灌了起来,“咕嘟”“咕嘟”,一支“水箭”直往肠胃里钻,那清凉、甜美的感觉,激得人全身汗毛都直竖起来。一碗仙草冻下肚后,“外婆,我还要”“奶奶,我还要”的讨要声此起彼伏,外婆看着我们怜爱道:“莫急,慢慢吃,吃快了伤胃。”

当我们吃饱喝足躺在院子里的树荫下、草地上舒服打滚时,我想,夏日还有比“仙草冻”更清凉好喝的东西吗?如果时光可以冻结,我希望能一直停留在快乐的童年时代,那个随时可以喝到外婆亲手做的仙草冻的夏天。

·相关链接·

在海南三亚,有一项“年轻”的水上运动——尾波冲浪最近火热“出圈”,不同于传统冲浪,冲浪者只需一艘船就可冲浪。船舷两侧夹带冲浪板的造浪艇在海面前行过程中,船尾可造出1米多高的浪花,人们可在上面冲浪。而造浪艇就像跃出水面的飞鱼,拉着冲浪者在水面上来回穿梭。

“作为一项水上运动,尾波冲浪十几年前在国外兴起,玩的人普遍是年轻人。”“尾浪世界”俱乐部创始人肖晖介绍,通过特殊设计的造浪艇,启动造浪功能时水流经过船底导流槽,激起到大腿高度的卷浪。这时船后的冲浪者借助拉绳,踩着板从水下站起,可在人造浪前快速滑行。

尾波冲浪教练杰克表示,尾波冲浪对新手非常友好,经过体验,从开始下水到站起来大概40分钟左右。一开始可借助绳和船的推力前进,速度起来后,熟练者可以把绳甩开,在浪的推动下持续前进,并在浪头做出各种花样动作。中国现在已有尾波冲浪公开赛,常规花样动作有20多个,包括跳、转圈等。而且尾波冲浪特别安全,下水都穿着救生衣,所以有很多不会游泳的人也可以参与。

据悉,尾波冲浪不仅好玩,价格也亲民,一艘船每次1000元左右,可同时坐6个人,人均200元不到。肖晖表示,2020年3月三亚仅有几艘造浪船,如今才一年多已有40余艘,预计到年底还会翻倍。杰克也指出,现在尾波冲浪非常火爆,目前日均接待量在100人次左右,处于人等船的情况。现在是暑期,特别在消博会期间,建议要提前2到3天预订。

海南趣玩水运动有限公司执行总裁鲍永州认为,后疫情时代,人们游玩需求更加个性化,尾波冲浪这种个性水上运动简单易上手,时尚又酷炫,很受欢迎。“过去一年,尾波冲浪项目在蜈支洲岛从无到有,未来还有可能继续扩大规模,转向俱乐部运营模式,将部分‘一日游’玩家转化为深度玩家。”鲍永州说。

三亚市旅游推广局也在“三亚·新青年奇趣岛”的旅游推广主题中,将这类热爱上山入海、崇尚