







不游鼓浪屿, 枉费厦门行

鼓浪屿并不在厦门市内,而是与厦门岛隔海相望,它不但与厦门岛、同安等一起组成了完整的厦门,也是闻名遐迩的旅游胜地。鼓浪屿的位置在厦门岛的西南角,面积不大,大约只有1.8平方公里。隔开它和厦门岛的那条江水宽五六百米,就是著名的鹭江。鼓浪屿周边海域也是厦门港的主要部分,登高远眺,鼓浪屿全景和周边美景尽收眼底,因此素有"不游鼓浪屿,枉费厦门行"的说法。

到达厦门后,有公交车能到达前往鼓浪屿的轮渡码头,需要换乘渡船越过美丽的鹭江,才能到达对岸的鼓浪屿。在鼓浪屿的内厝澳码头下船后,美丽的鼓浪屿呈现在眼前,我的第一反应是: 鼓浪屿好大! 虽然从之前的攻略中了解它只有不到2平方公里的面积,但当真正踏足这里后,才发现它其实并不小。

鼓浪屿的房子特点很鲜明,并不是那种普通 南方城市的感觉,而是洋溢着一股浓浓的欧式味 道。也许因为有以前葡萄牙殖民地的经历,所以 这里的房屋便带上了西洋味道。以今天的眼光来 看,在南方城市的感觉中,也带上了一种小资情 调的感觉。 在鼓浪屿上,随便走一走,逛一逛,都能享受一种悠然自得的心情。而在岛上的随处一个街角,都有着一种风景,仿佛蕴藏着浓厚的故事。三角梅在充满历史的建筑院子里兀自开放,有一种安静和清高的味道。而当古老的墙壁旁,郁郁葱葱的老榕树枝叶繁茂时,也是一种很有味道的感觉。

在鼓浪屿的商业区里闲逛,看着街上商铺有趣而灵动的设计和精细的墙面浮雕。鼓浪屿有众多很有情调的街边小店:赵女士的店、虾米堂、邂逅……只是看到这些名字,都会让人心里轻松一笑,让人感到一种生活的惬意和幸福。

TIPS

最佳时节: 鼓浪屿属亚热带海洋性季风气烧,温暖湿润,光热条件优越,雨量充沛,冬无严寒,夏无酷暑。这里阳光充足,一年四季花木繁盛。以春秋两季最适合旅行,冬季也比较温暖。但是8月份台风季节,海边的船失空部停开,不能欣赏到优美的海景。

交通: 厦门高崎国际机场 位于厦门岛东北部湖里区 埭辽路, 距离厦门市区14

当地美食: 烧肉粽、鱼丸、沙茶面、海蛎煎、土笋冻。

沙条面、海蛎煎、土笋冻。 当地特产:厦门肉粽、肉松 肉脯、茶叶。

注意事項:厦门是国家卫生城市,市政府为此专门颁布 了有关规定, 乱丢垃圾、破坏市容整洁的,将依据情节 转重受到处罚。市政府颁 布规定,在公共场所禁止吸

烟, 违者将可能受到处罚。 數據時, 鼓浪地上的路名比 较乱, 相互交叉的外条道路 有时叫同一个名字,不管 直走, 左转或右转都是同 样的路名。还有一些道路, 感觉在直走, 可却会突然 由南北向变成东西向, 即 使拿着地图有时也会摸不 清方向, 所以迷路时要多 请数当地图有时处透路时要多 右页图: 沙茶面是厦门美 食中的典型代表。选用 上等虾头,经过长达两个 月的暗制 重廊成虾器 而后再配以五香粉、咖哩 粉、辣椒粉等,始成经典 的沙茶。再配上精心烫熟 的面条 輔以緒肝 聰曉 大肠、鲜鱿鱼等辅料,淋 上沙茶酱汤料, 一碗经典 的沙茶面就出锅了; 在厦 门的街巷中游走, 不经意 间遇到这位大叔在售卖当 地零食, 他脸上流露出的 憨厚笑容, 代表了厦门人 满足的心态。

世界最美的马拉松赛道

环岛路是沿着海岸线的一条风景优美的公路, 全长31公里,也是厦门国际马拉松比赛的主赛道, 被称作世界上最美的马拉松公路。同时,环岛路也 是一条集旅游观光和休闲娱乐为一体的滨海走廊, 沿线不仅能看到胡里山炮台、音乐广场、厦门城市 风光等人文景观, 最主要的是它依着海岸线而行, 随时可以奔向大海的怀抱。

来到厦门之后,在环岛路上骑行,也是一种很 不错的休闲方式。聆听海浪拍打沙滩的声音, 感受 海风轻拂身体的轻柔, 让人有一种非常舒适的享受。 在环岛路上骑行,满眼都是美景,甚至觉得,之前 看到的照片上的美丽,都无法和眼前的景色相媲美。 因为真正停留在这里之后,远眺是一望无际的海岸 线,回首是风情万种的棕榈滩,骑累了可以随意停 下车,赤脚走向沙滩,感受自然带来的惬意。而且, 厦门本岛的海比鼓浪屿的海更加壮阔和干净,沙子 也更细腻。

在环岛路的东南段,还有环岛木栈道,对于游 人无法到达的海边礁石地段,现在有了木栈道,都 可以更加靠近大海,饱览更美丽的风景。另外,木 栈道沿线还设置有音乐酒吧、观景亭、LED 夜景等 景观工程,这让木栈道成为环岛路的一道线,串起 了环岛路一路的美景。

环岛路清晨或傍晚的时候游人比较少,而且气 温更加舒适, 所以比较适合出行, 其中椰风寨到会 展中心一段路,是风景最美丽的代表。如果想全程 骑车的话,大概需要近一个小时。体力较好的朋友

可从珍珠湾开始骑, 经椰风寨到会展中心。提醒一 下,如果是租自行车的话,团购可以更加便宜。同时, 看日出的好地段是在黄厝,看日落的好地段则在白 城沙滩。

一碗沙茶面的诱惑

在厦门旅游的饮食环境,通过几天的亲身感受, 我感到当地的饮食习惯非常符合当前的健康要求: 饭菜以清淡为主,菜里调配一些海鲜,不咸且鲜。 此外,厦门人在一般的菜里也不放肉,大部分菜都 很清淡,但家里的餐桌上有时会出现 一碗炖肉。原 来,厦门人的观点是:由于天气炎热,平时很少吃肉, 如果要解馋的话,就炖一大碗肉来吃,吃完后喝一 些当地的大白豪绿茶或铁观音,或是沏上一壶功夫 茶,就会很快瓦解刚才的油腻了。

我更喜欢厦门的特色小吃。小吃是厦门食俗的 一个重要内容,这不仅由于厦门小吃体现了厦门人 的想象力和创造性,而且其品种的丰富多样也让人 赞叹。对厦门人来说,小吃既可是点心,也能当正餐, 甚至可以端上宴席待客。在厦门,小吃已经深深融 于厦门人的饮食习俗之中,成为一种偏好,一种习惯, 一种民风。对于厦门人来说,深夜街巷里叫卖的"烧 肉粽", 马路边骑楼下点着"臭十"(乙炔) 灯的煎 豆子, 都是刻骨铭心的故乡印象。可以说, 不了解 厦门的小吃,就无法了解厦门的食俗,也无法了解 厦门人的生活。

在厦门琳琅满目的小吃名单中,沙茶面和海蛎 煎绝对占据着重要的地位。沙茶面是厦门的著名小 吃, 主料之一的沙茶源于印尼, 它选用上等的虾头, 经拌盐腌制两个月以上,再磨细,将虾酱、蒜头酱 按先后顺序加入沸油炸透, 待冷却后加入五香粉、 咖哩粉、辣椒粉、芝麻等制成。沙茶面是将面条放 入笊篱下开水锅烫熟,捞到碗里,随自己的口味加 入猪肝、猪腰、鸭腱、大肠、鲜鱿鱼、豆腐干等辅料, 最后淋上在大锅里加入沙茶酱的滚开的汤料, 一分 钟之内, 一碗面就可上桌; 海蛎煎的主要原料是牡 蛎, 也称为海蛎子。厦门出产的牡蛎, 是僧帽牡蛎, 体积小, 壳成长形或三角形。取出的肉, 肉白鳃黑, 每只1至2厘米,肉粒均匀。其味道鲜美,临食时, 可配上芥辣酱或辣椒酱、香菜,吃起来非常可口。

厦门特色民俗



上元节: 又称"灯节"或"元宵 节",是紫微大帝的生日。这一天 大街小巷都点缀着美丽的花灯,

寺庙等公共场所会有舞龙、舞狮、踩高跷、 放烟火、猜灯谜、等活动。

时间: 正月十三至正月十七



凤凰花旅游节: 节日以厦门市树 凤凰木命名,充满浓郁的地方 文化特色和青春活力。节日期

间会举办盛大的开幕式、凤凰花诗会、 沙滩派对、异国风情时装秀、海上踩街 等活动。

时间: 凤凰花开的季节(5-6月), 每两年举 办一次,与海洋文化旅游节交替进行。



中秋搏饼: 厦门人在中秋节有一 种玩会饼搏状元的民俗活动。当 年郑成功率部驻扎厦门,中秋节

士兵们开始思念家人,部将洪旭为了激励 士兵斗志, 便巧设这种色子游戏。该习俗一 直在厦门民间流传。中秋之夜,家家户户都 会进行这种充满乐趣的活动。

时间: 农历八月十五



海洋文化旅游节: 节日期间以水上 项目和沙滩项目为主,如"海鲜美 食"、"温馨鹭岛"、"激情漂流"、 "定向越野"和"皮划艇比赛"等。

时间: 10月国庆期间, 每两年举办一次, 与 凤凰花旅游节交替进行







Xiamen Unique Culture of Egret Island

Gulangyu Island

Gulangyu Island located at the southwestern corner of Xiamen Island is separated from the Island by the famous Egret River. The surrounding sea area of Gulangyu Island also forms a main part of the Xiamen Port. If you climb a high mountain and look afar, you will have a panoramic view of all the surrounding beautiful scenery as well as the isle. Therefore, a saying goes, if you do not visit Gulangyu Island, your trip to Xiamen is wasted.

The houses in Gulangyu Island have unique features, mostly of European style, with peculiar Western flavor. Every street corner on the islet is picturesque, as if containing many stories: triangle plums blossom alone in the courts of historical buildings, aloof and tranquil; by the ancient walls are luxuriously green and leafy old banyans.

The Most Beautiful Marathon Course in the

The Huandao Road, 31 km long, is a coastal road presenting nice scenery, and also the main course for the Xiamen International Marathon, renowned as the most beautiful marathon road in the world. At the same time, the Huandao Road is also a coastal corridor integrating sightseeing and recreation. where you can not only see cultural landscapes such as the Huli Mountain Fort, the Music Plaza, the Xiamen cityscape, etc., but also run into the embrace of the sea anytime as the road is just by the coastline.

The Temptation of a Bowl of Warsaw Tea Noodles

The dietary habits of Xiamen people totally agree with the current health requirements: the food is mainly lightly seasoned, with some seafood, which is not salty

Among the numerous snacks in Xiamen, Warsaw Tea Noodles and Oyster Omelet stand out as the most important. Warsaw Tea Noodles is a famous snack in Xiamen. Warsawtea, one of the main ingredients, is from Indonesia, which is made from the best shrimp heads that have been pickled for over two months and then ground into fine grains. First shrimp paste and then garlic paste are put into boiling oil and fried. After the paste cools down, five-spice powder, curry powder, red chili powder, and sesame are added to complete the Warsaw tea. Noodles are cooked in a bamboo strainer in boiling water. and then placed in a bowl, into which you can add pig's liver, pig's kidney, duck tendon, large intestine, fresh squid, or dried bean curd, etc. as you like. At last, boiling soup from the big pot added with Warsaw tea paste is poured onto the noodles. In this way, within one minute, a bowl of noodles is ready. The main ingredient of Oyster Omelet is oyster, which is also called ostracean. Oysters produced in Xiamen are glant Pacific oysters, which are small in size and have long or triangular shells. The meat in these oysters is white with black gills. Each is 1-2 cm, with even meat particles. Oyster Omelet is very delicious, and mustard paste, coriander, or pepper paste may be added before you eat to tone up your taste buds.