



侨领邀您暑期海外游

与“东方夏威夷”来一次亲密接触

日本冲绳不仅有深厚的文化底蕴，还是景色极美的悠闲度假之城

深圳侨报记者 谢青芸

位于日本西南角的冲绳，具有日本少有的亚热带风光，岛上有茂盛的棕榈树、槟榔树，还有沙滩、海水，构成了浪漫美景，使得它有了“东方夏威夷”的美称。

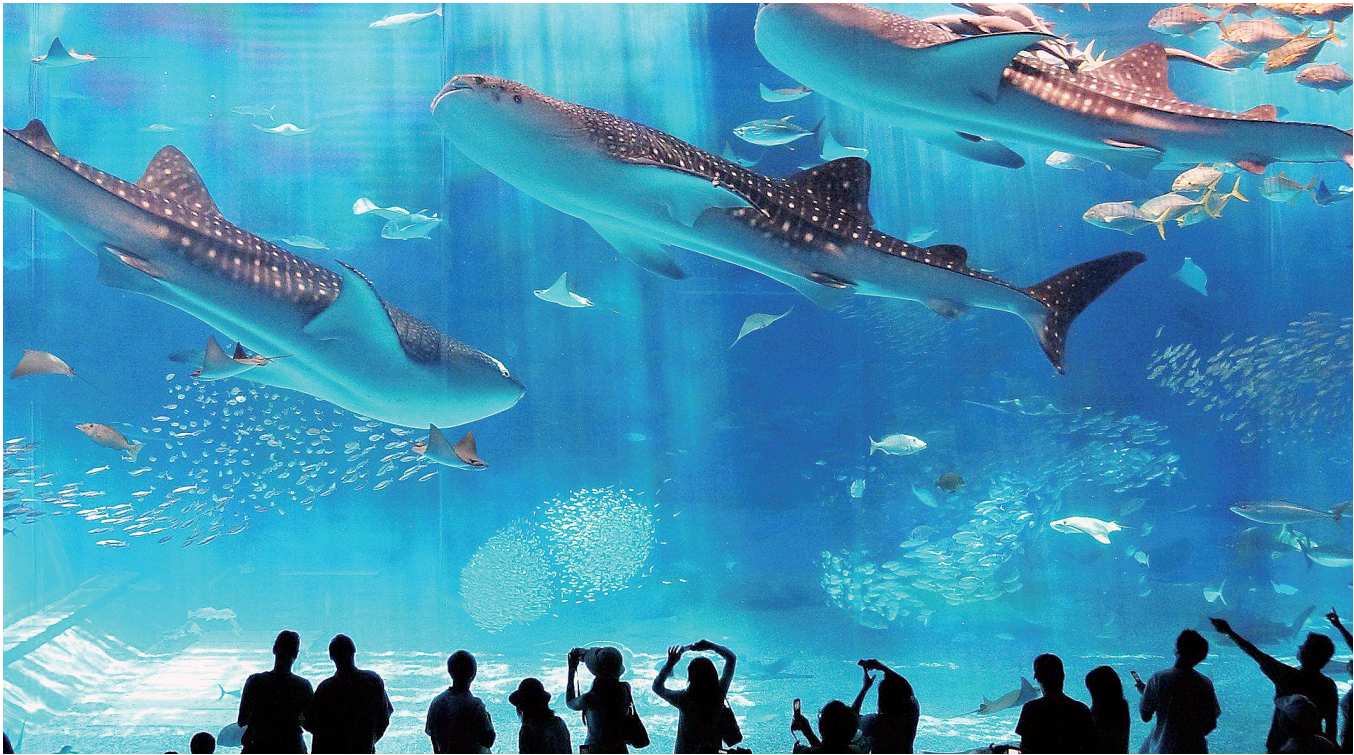
1988年，日本冲绳中国经济文化交流中心会长杨京华因留学到当地生活。他说，冲绳不仅有美丽的海景和深厚的文化底蕴，还有令人垂涎的美食，特别适合带上全家来一场寓教于乐的文化休闲之旅。

海景美得出奇 更有深厚文化底蕴

“冲绳不仅有闪着蓝白石光芒的海洋、沙滩、美丽的珊瑚礁、各种亚热带植物和亚热带风光，还有古老的文化传统和古迹遗产。”杨京华透露，冲绳的海美得出奇，距离市区较远的伊计岛海滩虽不出名，但非常值得一去——绝不逊色于澳大利亚的大堡礁。伊计岛位于金武湾（国头郡金武町）出口的右岸位置，东临太平洋，建有伊计大桥连接相邻的宫城岛。在岛上可以烤肉、玩水上项目，不泡海水的话，还可以去贝冢时代的遗址仲原遗迹看看。

而位于本部半岛的美之海水族馆，号称世界第一、水吨位第一、鱼种类多第一、水槽厚度第一、鲨鱼种类之多世界第一以及拥有世界上第一次在水族馆内人工饲养的自然珊瑚，总计有鱼类精华650种，75000尾各种奇鱼展示供游客观赏，让人仿佛置身于深海。馆内最瞩目的要数“黑潮之海”，水槽中饲养着长达7米的鲸鲨和巨型鬼蝠魟，同时它还有全球水族馆之中最大的观景窗，使深海霸王看起来触手可及。

到了冲绳，想要感受其历史沧桑，首里城不可不去。首里城位于那霸市内的“首里金城町”，是著名琉球王国的王宫卫城。当年只有王亲国戚才可进城，亦见证了琉球王国的兴衰。首里城始建于1429年，其布局是依照同时期中国的紫禁城作蓝本而建，只不过规模没有紫禁城那么大。这里糅合了中国和日本传统建筑的特点，有着鲜明的琉球风格，可以一睹当年琉球王国的华彩风姿。



美之海水族馆(本版图片均来源于网络)



首里城



石垣牛



雪盐饼干

海鲜和牛肉令人垂涎

杨京华介绍，位于亚热带的冲绳，提倡医食结合的思想，其食文化以独特的材料和独特的烹调技法为特色，从而形成几种和日本本土相对不同的食文化系列。

“到了冲绳一定要吃海鲜，不吃海鲜等于白来一趟。”杨京华透露，冲绳有颜色丰富的海鲜类，新鲜的刺身类、鱼类，色彩丰富，相当吸引眼球，其中三文鱼刺身肉质鲜红肥美，口感异常清甜；冰镇刺身生虾，虾肉口感极富弹性，滴上柠檬汁食，味道一流；夜光贝刺身很爽口，蘸着酱油来吃很不错；椒盐九节虾，虾肉鲜嫩美味……此外还有清蒸的石斑鱼，肉质细嫩洁白，味道清甜。想大快朵颐的深圳游客，可以去位于那霸

市的第一牧志公设市场，那里的一楼售卖各种鲜活海鲜，二楼可以帮忙加工。

冲绳岛另一美食是石垣牛。说起日本牛肉，一般人只知道神户牛、松阪牛，其实石垣牛同样属于顶级牛肉。当地的料理方法以碳烤和铁板烧为主，石垣牛的特点是油花丰富纹理清晰，烤到五六分熟便脂香四溢，牛肉入口即化，鲜嫩多汁。

冲绳是日本出名的长寿地区，这与他们遵循祖先“食乃健康之源”的养生之道有关。冲绳料理的代表性食物有猪肉、苦瓜、豆腐、海带等，其中苦瓜是冲绳人的最爱，当地人最喜欢用苦瓜炒蛋或炒猪肉，浓浓的肉味会把苦瓜的苦涩味稍微盖过，游客可以试试。

海盐和雪盐饼干 是最佳手信

出国旅游，少不了给亲朋好友带些礼物。杨京华透露，冲绳不但是度假天堂，也是购物天堂。

最具当地特色的特产莫过于 Nuchi Masu 海盐。Nuchi Masu 的意思是生命之盐，它的制法十分特别，将冲绳海域的天然海水雾化成极细的水滴喷向空中，在空中自然风干，如雪花般飘落，成为质地细腻的盐。它的味道纯净，在食物中溶解速度极快，是均匀调味的上选。

雪盐饼干，也是非常有名的土特产。据说古代只有琉球王室贵族才有机会品尝，传统的雪盐饼干用米粉、砂糖、猪油蒸制而成。如今则用小麦粉加上冲绳宫古岛特产的深海雪盐制成，适当的甜味中夹杂着淡淡的咸，入口即化的酥感让人欲罢不能。

温馨提示

尽管居住在冲绳的华侨华人并不多，但当地早在1973年就成立了侨团。杨京华透露，虽然当地还没有成立以深圳人为主的海外侨团，但他们与深圳联系紧密，早在2015年就参与华侨华人产业交易会，并成为侨商智库研究院国际民间交流中心海外分布点之一，很乐意在深圳游客提供力所能及的帮助。如果深圳游客在当地遇到重大问题，他们将协助大家去找大使馆寻求领事协助。

日本冲绳中国经济文化交流中心联系方式:080-36023571

中国驻福岡总领馆电话:092-713-1121(总机)

中国外交部全球领事保护与服务应急呼叫中心电话:0086-10-12308