



生态定安 美食天堂

责任编辑：王聘钊

2012年6月28日 星期四

文明华彩乐章 端午美食飘香

2012年定安端午美食文化节圆满落幕

■ 王聘钊

6月23日是中国传统节日端午节,当晚,定安沿江公园广场灯光璀璨,人头攒动,歌舞飞扬,“志愿花盛开·唱响旅游岛文艺晚会”暨2012海南定安端午美食文化节闭幕式在这里举行,晚会吸引了3000多名市民前来观看。

县政协主席王昌国,县委副书记、政法委书记张忠惠,县委常委、组织部长李映旭,县委常委、纪委书记符福来,县委常委、常务副县长匡文胜,海南文明大行动巡演办公室主任、省爱心艺术团团长洪云飞,中国魏碑书法大师王善立及定安县在家的县四套班子领导出席晚会。

晚会由省爱心艺术团特别精心组织策划,特派旗下100多名爱心演职人员无私奉献,晚会既突出了巡演主题“文明,让定安更和谐”,也凸显了2012海南定安端午美食文化节主题,3000多名来自定安各行各业的干部群众和广大游客、市民一道,在定城沿江广场共享了这台文艺节目。

晚会开始前,国际旅游岛志愿者宣读了《文明让定安更和谐》倡议书,号召定安广大干部群众为全面提升国际旅游岛公民文明素质和文明程度贡献力量。

县委副书记、政法委书记张



王善立为定安题写“美味定安”。王聘钊 摄

忠惠在晚会上致辞,他表示,定安将以“志愿花盛开·唱响旅游岛文艺晚会”为契机,充分发挥海南省爱心艺术团资源优势,积极“弘扬、友爱、互助、进步”的国际旅游岛志愿者精神,大力宣传文明知

识,兴文明之风、建和谐定安。大力支持志愿服务活动的开展,广泛倡导定安各行各业干部群众积极投身“海南文明大行动”活动中,共同为构建美丽定安,美丽海南做出积极地贡献。

晚会在热情洋溢的舞蹈《为定安喝彩》中激情上演,整台晚会喜庆而振奋,从大型开场歌舞《为文明喝彩》,到歌曲《阳光路上》、《文明在哪里》、《母瑞山》,曲艺快板《说文明》,情景诗朗诵《拥抱文

明》,小品《志愿者》,黎族原生态节目《山兰放歌》,海南赞歌《祝福海南》等,15个节目令观众赏心悦目,惊喜连连。晚会最大的特色还在于,现场不仅有演员表演,还有观众参与,节目表演期间进行的有关“志愿”和“文明”知识有奖问答环节,将文明知识带到现场观众身边,观众与台上零距离互动,晚会达到了传播文明知识、普及志愿者精神的目的。

当晚还颁发了2012海南定安端午美食文化节定安娘子舞大赛奖项、首届烹饪技能创新大赛金奖、最优服务质量单位和优秀组织奖。

此次文艺晚会的主题是“志愿花盛开唱响旅游岛”,是海南文明大行动全省巡回演出的大型文艺活动。晚会还向定安市民和游客发出了文明倡议。此外,晚会上,中国魏碑书法大师、海南省爱心艺术团特聘书法大使王善立现场挥毫泼墨,写下“美味定安”四个大字为晚会助兴添彩。县委常委、常务副县长匡文胜向爱心艺术团赠送油画纪念礼品。

本次晚会由省委宣传部、省文明办、共青团海南省委和省文体厅主办,定安县委、县人民政府承办,海南省爱心艺术团全程组织策划。

美食加美酒庆佳节

■ 王兰兰



黎族特色舞蹈《韵钱铃》。王兰兰 摄

6月22日晚,由中共定安县委、定安县人民政府主办,海南翡翠城酒业有限公司承办,定安县商务局、定安县文化广电出版体育局协办的美食加美酒专场文艺演出在定安县沿江公园广场举行。

县人大副主任陈明永,政协副主席、县人民医院院长陈金堂等领导及其翡翠酒城的主要负责人和员工观看了文艺演出。

当晚,由时尚、动感、活力的舞蹈《摩登女郎》拉开晚会的序幕。随后,电音小提琴合奏《凯旋》、《罗珊的面纱》以其激昂的旋律,奏出了古典与现代的完美结合的美妙音符;花式调酒、喷火表演节目更是以精湛的调酒动作以及魔幻般的道具应用,活跃现场气氛,提高娱乐性的效果,让观众们一饱眼福;黎族特色舞蹈《韵钱铃》以其优美的舞姿震撼全场,晚会现场还有男女声独唱、动感街舞秀等精彩节目表演。最后,一曲场面互动性极强的广场万

人互动舞《最炫民族风》将这场晚会推向高潮。

晚会期间,主办方还组织了形式多样的互动小游戏,为现场观众带来欢乐和惊喜不断。

据介绍,海南翡翠城酒业有限公司坐落于海南定安县塔岭工业园,占地面积12000㎡,该公司是一家以主要生产中国清雅型的酿酒企业,现有年产5000吨的米酒生产线,选用各种优质大米、山兰米为原料,采用现代先进设备和古传秘方发酵工艺、蒸馏相结合,制出的酒具有“香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、恰到好处”的独特风格闻名。

据了解,此次演出主要以歌、舞、曲艺、民乐演奏等文艺表演形式出现,旨在丰富2012海南定安端午美食文化节活动内容,进一步宣传定安美食文化及本土文化和优秀企业,塑造定安美食文化“品牌”,提升定安投资环境影响力,营造欢乐祥和的社会氛围。

77名厨角逐特色美食烹饪大赛

■ 罗利明

炒、煎、炸、烩、煮、焖……厨师们使绝活展厨艺让人眼花缭乱。6月21日下午,2012定安端午美食文化节“定安美食”创新大赛在美食荟萃广场唱响赛鼓,来自全县77名厨艺高手汇聚一堂,角逐热菜、面点、冷拼、雕刻四大项目的比赛,选手们独到的厨艺不仅让评委大为赞赏,引来不少市民前来“偷师”学艺。

在热菜厨艺比赛现场,46名选手分成5组先后上台施展绝活,锅碗瓢盆和油火的的声音此起彼伏。各种菜料在锅内上下翻腾,经过一番精心制作,一道道色香味俱佳的美味呈现在观众面前。

在雕刻厨艺现场,选手们选用不同的材料进行雕刻,有胡萝卜、南瓜、芋头、白萝卜等。普通的瓜果蔬菜经过他们独具匠心的制作搭配,异彩纷呈,情趣盎然;有的古色古香、高贵典雅;有的新颖别致、轻巧灵活。

擅长热菜项目厨师莫炳奋用他娴熟、高超的刀法切好食材后,倒油、放菜、翻炒、放调料……每一个步骤都做得井井有条,不一会儿,一道道精致香喷喷的菜肴摆在大家面前,惹得围观的观众纷纷拿出相机、手机拍照。“我花了整整一年时间,学习厨艺,专门为了这次美食烹饪大赛而来。希望我的厨艺能在这个舞台上展现给大家。”莫炳奋兴奋地对记者说。

记者注意到,无论是热菜、雕刻,还是面点、冷拼、比赛选手烹制的每道菜肴都具有鲜明的定安美食文化特色,有的以定安黑猪肉、四季鹅、花生为原料,有的则对各地面食、粗粮的做法进行了改良。

厨师们的绝活吸引了不少市民围观。每当一道菜肴出炉,就有市民拿着照相机拍照。“这次烹饪大赛展示了定安美食的创新烹制方法,让我受益匪浅。”经营定安特色饭店的陈先生告诉记者,今天他是特地来定安特色美食创新比赛“偷师学艺”的。

“厨师们烹饪的时候我都仔细观看,有些



厨艺高手精品制作《龙行天下》。程守满 摄

精彩的过程用手机记录下来,回到再慢慢研究。”在一旁用自己手机偷偷录制师傅们制作过程的陈先生告诉记者,他平时就喜欢烹饪品尝各地美食,知定安举办特色美食烹饪大赛,特地从海口赶到现场来观看比赛,既能欣赏到美食,又能学习提高厨艺,真是一举两得。

定安县商务局负责人介绍说,此次定安美食烹饪创新比赛是2012海南定安端午美食文化节的亮点之一,旨在为定安乃至全省餐饮行业、餐饮人才提供技术交流平台,培育、锻炼、挖掘和培养一批技能过硬、爱岗敬业的厨师队伍,弘扬定安饮食文化,推动特色饮食品种创新,打造本地特色餐饮品牌。