

定安“特色菜肴、特色小吃”最佳烹制单位评选结果出炉

5月30日,记者从定安县商务局获悉,来自30余家参会单位,共70余种小吃和特色菜,经过为期20多天的筛选评比,并通过烹饪专家和评选小组的品鉴打分,最终敲定了定安十大特色菜肴、十大特色小吃最佳烹制单位共20家,优秀特色菜14个、优秀特色小吃6个。

定安十大特色美食最佳烹制单位是:新明记酒店的白切黑猪排骨、明辉美味鹅店的白切定安鹅、南丽湖湖畔啤酒酒店的南丽

湖啤酒鸡、翰林镇翰瑞酒店的翰林焖猪蹄、南丽湖银湾大酒店的清蒸南丽湖沙洋鱼、定城野菜骨头汤店的定安黑猪骨头汤、富文镇坡寨杰多羊肉店的坡寨羊肉火锅、定城东方大酒店的红烧定安小黄牛肉、定城荟友饭店的农家红豆煲;十大特色小吃获奖最佳烹制单位是:定城吴记杂粮的定安鸡屎粿仔、定城新泰来餐厅的定安年糕、黄竹镇黄竹茶店的定安九层糕、定城陈记潭榄粉的定安腌粉、

定城东方大酒店的甜酸萝卜片、南丽湖银湾大酒店的定安木薯烙、定城吴记杂粮的定安粟米粿卷。

14个优秀特色菜获奖烹制单位是定城顺天大排档的农家特色牛髓煲、春阳餐厅的定安牛排香、塔岭东城美食园的农家甜糟鱼、南丽湖银湾大酒店的竹叶红豆黑猪排骨、新明记酒店的金牌烧鹅、定城荟友饭店的黑猪排骨杂粮煲、定城朋来辉酒店的枸杞牛尾牛鞭煲、定城野菜骨汤店的南渡江油

锥鱼煲、定城东方大酒店的红豆粒粒香、坡寨杰多羊肉店的干煸羊肉、绿水美食园的金盏脆肉丝、龙湖美味园的牛大力炖水鸭汤、定城东方大酒店的贵妃南瓜花、新明记酒店的蜜汁五花肉榴莲卷;6个优秀特色小吃获奖烹制是春阳宾馆的香滑南瓜包、新新饭店的椰子饭、龙河镇艳艳小吃的米粉炸葱酥、母亲粽制作坊的定安娘椰子糯米滋、春阳餐厅的春阳粟米稞、吴记杂粮的南瓜粿卷。

据了解,此次评选的定安十大特色菜肴、十大特色小吃最佳烹制单位,优秀特色菜、优秀特色小吃获奖烹制单位采用定安传统制作方法,做出定安本土食俗、口味的色、香、味俱全美食,这些美食在各自店面价格适宜,深受广大当地群众和游客的喜爱,通过评选,旨在挖掘定安美食文化内涵,打造定安美食品牌,大力推进我县特色餐饮服务业的蓬勃发展。(罗利明)

近日,定安县与南国都市报联合举办了“六一”儿童节之“最美定安”摄影活动,包粽子、园内采摘荔枝、挖花生等一系列体验活动,让儿童过一个充满端午味道的“六一”儿童节。

包粽子竞赛趣味足 家长儿童齐参与

28日上午10时许,上百名自驾游成员齐聚定安东方酒店内,众多车友和他们的孩子们将在这里开始一场包粽子竞赛,亲手过一把包粽子的乐趣。

比赛开始后,酒店工作人员端上来一盆盆盐鸭蛋及调料充足的猪肉糯米,小朋友在爸爸妈妈的帮助下,有模有样地戴上白色小厨帽,在专业包粽子师傅的解说指导下,有板有眼地进行实地操作,各自热火朝天地忙活起手中的粽子。

“哎呀,粽叶太少了,肉不能加太多,这样会漏出来的。”来自哈尔滨的陈爸爸一边手把手帮助儿子“修补漏洞”,一边对儿子说道,在父子联手合作下,粽子终于成形,陈小朋友得意的扬起手中的粽子向远方摄影中的妈妈示意,得到了妈妈的表扬。

经过两个小时的“艰苦奋斗”,每个家庭都拿出最好的成品展示在大家的面前。其中三个粽子最抢眼,粽子的“小制作

者”也拿起自己的作品拍照留念。其中一个“小制作者”的妈妈对记者说道:“他们三个是同一个幼儿园的好朋友,此次一起报名参加就是为了让孩子们有自己动手机会,让他们增加知识,丰富课外生活。”



小帅哥们得意展示亲手制作的粽子。

王议霄 摄

冷泉风光美不胜收 小小摄影师抓拍“最美定安”

随后,百名车友便马不停蹄的赶往第二站——龙门久温塘冷泉,穿过蜿蜒的丛林,一路倾听蝉鸣鸟叫,沿路欣赏着具有定安南部特色的原生态山野风光,终于到达了目的地。

阴凉的古榕树荫下,泉水沿着奇形怪状的火山岩石缝中潺

“最美定安”儿童摄影活动为六一献礼 欢乐定安行 幸福过六一

王议霄

潺流出,水面清澈见底,成群的鱼儿来回游动,置身山水中,不失为一道靓丽的风景线。

炎炎夏日能目睹此美景,早已按捺不住玩心的车友纷纷卷起裤腿,尽情享受夏日戏水的情趣,不少小朋友还和爸妈玩起逗逗小鱼的游戏,玩耍间,小朋友不忘抓起照相机学着大人的模样记录下这清幽之地。

“哇,有好多小鱼咬我呀,好痒,你看,有三只、四只……。”五岁的张胜小朋友惊奇的看着小鱼“亲”他小脚丫,有摸有样的数着的样子惹得大家一片笑声。“冷泉的鱼疗实在是太棒了,下次一定要再来好好泡个够。”驴友们激动的讨论着,还相约下次再来体验着惬意的免费“鱼疗”。

40分钟的泡冷泉时间稍纵即逝,许多车友离开时都恋恋不舍,纷纷掏出相机,记录下孩子们在原生态的冷泉风光嬉笑玩耍的原生脸。

采摘行动学问大 荔枝花生一箩装

第三站前往的将是离冷泉不远处得一个荔枝园,一进园,红艳

艳的荔枝结的相当的茂盛,广大车友见此景,立即采取行动,加入到摘荔枝的行列中去,尽情感受采摘的乐趣。

“好甜,我还要吃。多摘点多摘点。”来自北京的13岁的小朋友忙品尝,忙“指挥”妈妈采摘。荔枝园内充满着欢笑,不少车友和孩子们还玩起了捉迷藏的游戏,采访中,记者发现仅两岁的小柳也在妈妈的帮助下摘荔枝,“用力,宝贝,加油。”在妈妈的鼓励下,小柳成功的摘下了一颗鲜红的荔枝,得意洋洋的朝镜头示意。

采完荔枝,大家又直奔岭口镇皇坡村的花生地,据当地农民对大家说,这种花生生长在当地富硒的火山岩土质地区,虽然个头小,但是果甜且饱满,很受当地老百姓的喜欢,熬汤生吃最有营养,尤其做下酒菜更是最佳的选择。

“妈妈,原来花生是长在地下,而且还要一粒粒摘下来。”从小就在城市长大的敏敏惊讶的说,说罢又弯下腰双手用力,将一把花生叶连根拔起,岂料,用力过猛屁股一下子坐到了地上,惹得在场妈妈们阵阵欢笑。

当天5点半,车友们带着满载的粽子、荔枝和花生开始返程回家,孩子们个个虽然都玩累了,但余兴未了,临走前还相邀下次还会到定安玩,纷纷表示此次这个六一在定安过得相当有意思。

定安县成立粽子行业协会 打造黑猪粽子产业知名品牌

1日下午,记者从定安县获悉,定安成立粽子行业协会,进一步规范粽子行业,把好粽子质量关,做大做强粽子产业,努力将粽子打造成具有百年传统的知名品牌,为定安特色美食的发展助力腾飞。

近年来,定安黑猪肉粽因为采用本地富硒粽叶、糯米、黑猪肉精心制作,味美馅香,倍受广大美食爱好者的喜爱,在海南粽子行业异军突起,特别是2010年来,定安县成功举办端午美食文化节,使定安黑猪肉粽产业得到进一步的发展,短短的两年时间,销售量从30万个增加到100多万个,产值有望突破2000万元,该县东方酒店生产的“文宗粽”更是飘进了上海世博会,极大地扩大定安粽子的知名度,逐步形成知名品牌。

定安县副县长符永中介绍,由于各家粽子生产企业为了扩大自身影响,各自打着各自的旗号进行销售,生产出来的粽子名称五花八门,没有统一的标准,不利于扩大定安粽子的影响力,很难树立定安粽子品牌。粽子行业协会的成立,将制定符合定安的肉粽生产的地方标准,从质

量、包装等方面规范粽子行业,要求各个企业进行加工生产过程中加强质量监督,禁止采用不合格、变质原材料进行制作,推动粽子产业的健康发展。力争实现黑猪肉粽“三个统一”,即包装统一、规格统一、质量统一。

质量统一是指所有肉粽所采用的肉馅必须是定安黑猪肉,糯米必须是来自“百里百村”地区的富硒糯米;规格统一是指包粽子过程所需要的原料搭配必须是二两米、二两肉,包粽子的糯米不能浸泡时间过长,蒸煮时间必须在10小时以上,确保上市的粽子合格,让购买者吃到放心的定安黑猪肉粽;此外,所有粽子企业将使用端午美食文化节规定的统一包装进行销售。

据了解,定安粽子行业协会是在定安县政府支持下,由定安县粽子行业各生产经营企业自愿组成的行业性、地方性、非营利性社会组织。由定安县政府副县长符永中担任粽子行业协会名誉总顾问,定安县商务局局长程娟担任名誉会长、中国移动海南公司定安分公司总经理谢金雄担任名誉顾问。(林先锋 王议霄)

(上接第1版)

定安仙沟腌粉,以软、味香而闻名。当地老者说,吃定安腌粉就意味着健康长寿。按定安县定城镇的传统习俗,每年农历正月初四与农历五月初五(端午节),家家户户必吃定安腌粉,或吃定安牛腩粉汤,诉求健康长寿,细水长流,财源广进。

除此之外,定安骨汤、翰林焖猪蹄、定安鸡饭、南丽湖酸菜鱼等都是海南人民喜爱的琼派菜,都有丰富的文化内涵,都能说出一段“古”,沉淀了丰富历史文化内涵的定安美食除了能给人味觉上惬意外,更多的是对定安历史文化的感知和体验,让人吃在嘴里,香在心里,久久地留在你的脑海里。

“深厚的历史文化成为了定安美食的重要调味品,也赋予了定安美食独特的文化内涵。”许多外国游客来到定安,少不了也要学唱琼剧,学指法,学海南话,在品尝了定安的肉粽之后,更大赞为“中国的汉堡包”,定安的文化与民俗让他们迷恋。

厚重的文化,琼剧的故乡,浓浓的乡土情,定安美食文化的厚重需要细细品味。

美食催生产业链促增收

以节为媒,以节会友,扩大开放,集聚资源。美食文化节既是一场美食盛宴,欢乐盛宴,更是一台经贸大戏、发展大戏。

美食文化节的举办,让定安美食相关产业迎来了一个春天。每到端午节,定安黑猪肉粽子便飘香海南大街小巷。不仅是安黑猪肉粽子,近几年来,定安县通过品牌战略,推进产业升级,定安黑猪、富硒香米、四季鹅、定安圣女果、龙门萝卜干、定安年糕等一批农产品品牌享誉省内外。

美食节打响了“定安十大特色菜肴、定安十大特色小吃、定安十大特色农(副)产品、定安八景”品牌,也带动了定安餐饮旅游产业的蓬勃发展。

美食节期间,每天有近万名游客到定安游玩,定安游变得越来越火爆,定安黑猪肉粽子更是突破了百万个订单;槟榔酒、槟榔茶等槟榔产品远销岛内外,定安绿水果槟榔从去年上市至今一直处于供不应求的局面,每天至少有1万包槟榔远销广东、贵州、重庆等地,月收入80万元。

“古色古乡 百里百村”乡村休闲游更是成为了促进农民

增收的新路子。今年,县委、县政府以举办端午美食文化节为契机,重点推出“古色古乡 百里百村”乡村休闲自驾游、“请到岭口骑单车”自行车休闲游,还特意在美食文化节期间精心设计了“古色古乡 百里百村”四条乡村生态旅游精品线路,让游客感受定安特有旅游资源的同时,品尝到翰林焖猪蹄、白切定安鹅等特色美食,推动农业经济发展,带动百姓致富。

在久温塘火山冷泉久温塘村,村民李国文亮出本地出产的冷泉鱼、槟榔鸡,开起了冷泉农家乐,每天至少接待10桌游客,生意甚至比镇上的饭店还要火爆,不仅解决了一家大小的就业,还给在店里帮忙的其他村民发工资。在“百里百村”的文明生态村中,像李国文这样的村民越来越多,他们办起了农家乐、家庭旅馆,还在当地政府的扶持下,通过组织农业合作社,加工开发特色农产品而致富。

定安县委书记孙颖说,定安举办美食文化节的目的是激活本土特色美食文化,让农家小菜小吃走上大餐桌,做大做强美食、农副产品产业,促进百姓增收,让老百姓在建设国际旅游岛过程中得到真正的实惠。