

# 打造定安生态健康美食文化 给力海南国际旅游岛建设

■ 陈光敏



定安美食厨艺大比拼。程守满 摄

“吃得放心,游得开心,住得安心”是旅游业发展离不开的三个要素。海南建设国际旅游岛已有三个年头,饮食业仍然是游客投诉的热点,如何做到文明经营,让游客吃得放心、吃得快乐、吃出健康,是建设国际旅游岛必须精心打造的一门文化,也是塑造海南文明形象的重要一环。定安连续举办了三届美食文化节,这是一项很有眼光的举措,它向世人展示了定安的美食文化和文明形象。本文不论及其他,单就定安如何打造生态健康美食文化谈一些看法。

海南岛独悬南海之滨,与祖国大陆隔海相望,这里远离工业污染,天蓝、山绿、水清,是祖国仅存不多的一块净土。定安地处海南中北部,紧邻海口,是海南省会的后花园和菜篮子。定安拥有得天独厚的生态美食资源,拥有悠久的美食文化传统,完全有条件把定安打造成生态健康美食天堂。

## 一、得天独厚的生态美食资源

### 1. 定安食材的品质

**阳光食材** 定安地处热带季风海洋性气候,天气温和,热量充足,雨量充沛。据《定安县志》记载,定安县年平均日照时间1880小时以上。即使是阴天细雨多的冬季,日照时间仍占全年的18%,日平均日照3小时以上,这就使得定安的农作物有充足的阳光进行光合作用,蔬菜的叶绿素、维生素含量丰富,营养全面,品质与大陆北方大棚蔬菜肯定不同,尤其是冬季瓜菜。因而,定安蔬菜可称得上是阳光食品。

(上接一版)帝树,还有正在开发建设的“古官道”、“情缘路”、“爱情广场”、绿荫茶吧和休闲垂钓点等,实现了在农村里建公园的愿望。

“关于岭口镇的乡村休闲游,我们的发展思路是‘两个支点相互支撑,两个旅游圈相互交叉’,即以群山村委会和皇坡村为支点,打造群山田园风光美术摄影创作基地以及皇坡王子爱

**健康食材** 硒是人体必需但又缺少的一种矿物质,它具有促进新陈代谢和抑制癌细胞的作用。定安南部火山岩发育而成的幼龄赤土富含硒物质,在这里种植的作物,吸收大地的精华,硒物质非常丰富,是难得的健康食品,是上天赐与定安的财富。

海南推进无疫岛、健康岛建设已近十个年头,由于防疫措施得力,疯牛病、猪蹄疫、禽流感等疫病在海南已极少见,在定安也罕见报道。流入市场的病禽病畜肉已有许多年没有人说起,定安人不再担心买到病肉,可以说,选择定安美食,放心!

**生态食材** 定安除了二家糖厂外,几乎看不到烟囱,天空没有污染,大地没有污染,江河没有污染。在这里种植的作物只有大地的芳香,在这里养殖的动物只有自然的醇美,品质就不一样,口味也不一样。

定安自古就是发达的农业县,老百姓有放养家禽家畜种植蔬菜的传统,即使是现在有了混合饲料,有了生长素催肥素,但农家大多只在幼苗时使用,基本上保留传统的饲养方式,让其自然生长,不进行人工催大催肥,这样生产出来的禽肉畜肉结实、香嫩、不油腻。定安人喜欢在小河小溪边、水塘水渠边种菜,用的是农家肥,浇的是干净水,农药很少用,这样的瓜菜嫩、脆、香,别有一番的品味。尽管近年来,定安的规模化养殖业、大田冬季瓜菜发展迅速,但农家产品始终受定安人青睐,尽管价格高出不少,如农家鸡比饲料鸡高出一倍,农家鹅比饲料鹅、本地羊比大陆羊高出三分之一,人们仍然是趋之如鹜乐意买。农家产品只在本地市场就消化完,根本不愁销路,定安的酒楼食庄选购的食材基本是农家产品,外地食客尝了定安美食后,总感觉口味不一样,这里不敢说定安的厨师厨艺比别处人高,但起码有一点是定安的食材好,生态、环保,品质不一样。

### 2. 定安食材的种源

**植物食材** 据《定安县志》记载:定安县境内有1700多种植物。其中可供食用的植物果实、根茎、嫩叶、鲜花就有100多种,群众喜爱的野菜有九蒙菜、鸭舌菜、四耳菜、纽扣菜、曲头蕨菜、鱼鳞菜、鸡姆菜、蒲公英、合捞根、牛大

情乡村公园和古官道连接的两个休闲旅游圈。”莫小岗向记者介绍道。

据了解,岭口镇目前着力打造的王子爱情乡村公园,主要包括皇坡驿站、情缘路、元帝树、爱情鸟天堂、古官道、爱情广场、爱情树、王官庙、王官岭等旅游项目,并在古官道附近修建一个绿荫茶吧和休闲垂钓点。此外,岭口还重点打造摄影美术文化一

力、地头胆、酸杨桃、熟地、菱心、槟榔心、雷公笋、笋竹笋等等。用于制酱的有坡梅、马药子、米碎辣椒等。人工种植的蔬菜可以说海南有的定安都有,龙州丝瓜、新竹芋梗、龙河茶根空心菜、翰林南瓜花(叶)、岭口坡藕梗、龙门萝卜干(酸菜)等是驰名县内外的产品,丰富而又特色鲜明的植物资源为定安美食烹饪提供了广阔的空间。

**动物食材** 定安的肉鱼类供应基本靠养殖,来自于野生的动物很少,国家颁布禁令后,基本上是没有。定安农家生产的禽类畜类产品基本满足本地市场,牛肉、羊肉需求量大,货缺,需要调进。定安黑猪、坡寨羊、新竹鹅、仙沟绿头水鸭、农家小脚鸡、南丽湖沙丰鱼是品质最好的食材,也是定安餐桌上的主打菜品。

## 二、拥有悠久的美食文化传统

定安自古就是农业发达的县份,据《康熙定安县志》记载:“东门溪埠在县东门河下,琼山盐虾河船载至此贩卖,本县那危、南雷等乡牛车谷米至此搬船,东往南渡,至白沙上海舟。”由此可见,定安当时的粮食生产,不仅满足本地的需求,还外运至海口甚至大陆(上海舟)。民以食为天,定安无疑是一个富食的天堂,自然对美食情有独钟,于是形成了自己独特的美食文化,沉淀了象定安粽子、潭榄腌粉、仙沟汤粉、定安炒粿、菜包饭、甜糕等一批美食文化遗产。

**讲究品质** 定安人爱吃本地的农家产品,讲品质,比如定安本地的韭菜、油菜、小白菜、地瓜叶以及小黑豆、小黄豆、小红豆等与大陆同类产品就不一样,如果用广西羊肉充坡寨羊肉,用外地猪肉充定安黑猪肉,用水库鱼充江河鱼,那么,你绝对骗不了定安人。用什么食材,上什么档次,必须跟顾客讲清楚,明白了这一点,你才可以在定安开酒店。

**讲究鲜活** 现杀现卖,肉要见血,鱼要见活,菜要见鲜,这是定安美食的特点,冷冻食品、腊味食品在定安没有多大的市场。

**讲究热食** 打火锅是定安美食文化的一大特色,即使是炎天夏天,定安人也会架起火锅,吃得满头大汗,也其乐融融,定安人节日(如军坡节)宴客不喜欢炒菜,就钟情一只火锅,火锅是宴席的精华,大有无火锅不成宴的架势。

**讲究品味** 定安人嘴刁、会吃,定安的酒店那家味道好那家就火爆,而且会很挑食,一般不用混合饲料喂养的牛肉、羊肉,定安黑猪肉、农家鸡、鹅肉是他们的挚爱。以这一类食材经营的酒家如

条街,以群山村委会文化室为依托,将其打造成游客接待及摄影美术作品展售中心,并完善基础设施,建设农家旅馆,满足游客不同需求。

在莫小岗的指引下,记者一行来到礼守墩村,察看准备建设的“古官道”,一路上闻着槟榔花香,看着两旁粗大青翠的野生植物,前行在弯弯曲曲的羊肠小道上,一行人一路纷纷感慨岭口风

牛肉火锅店、羊肉火锅店、野菜骨头火锅店、鸡饭店、鹅饭店也都普遍生意红火。

**讲究清淡** 定安人不喜欢浓味的东西,讲的是一个清淡,打火锅不用高汤用清水,禽肉喜欢水煮白切,蔬菜喜欢清炒不加配料。即使是焖、炖、红烧等其他做法,也不求浓味,求的是食物的自然美味,自然品质。

## 三、打造定安生态健康美食文化的几条措施

**找准定位** 定安不靠海,不生产海鲜,定安少山,山货稀缺,人们常说的“山珍海味”在定安吃不到,定安美食除了粽子等几个产品外,几乎没有叫响全岛的品牌,人家文昌有文昌鸡,琼海有嘉积鸭、温泉鹅,万宁有东山羊,海口有石山羊,临高有烤乳猪、五指山有五脚猪等驰名品牌。那么定安美食特色在哪,如何定位,这是事关定安美食持续发展,形成品牌的重要一环。定位是定方向、定共识,方向明确了,共识形成了,大家就会齐心协力从生产、制作到销售形成产业链,打造自己的品牌。上面已经讲到,定安美食生态、健康,这就是定安美食的文化定位,“定安美食放心吃”、“定安美食吃健康”,这是定安美食必须唱出的品牌,除此之外,定安能拿出什么东西跟人家打拚呢?

**突出特色** 定安已经连续举办三届美食文化节,评选出了十大特色菜肴、十大特色小食及一批优秀特色菜和小食,可以说,它们基本上代表了定安美食的特色和风味。但是,在定安农家中,尚有不少很有特色的菜肴没有端上大众餐桌,如酸杨桃鱼火锅,地胆头炖鸡、牛大力煲老鸭、海仁(河蛤肉)炒韭菜、咸鱼菠萝蜜虾等等,或许是因为产量上不去,目前无法普及,但是精心收集和保护好这些菜色,可以更加丰富我们的美食文化,当然,也可以在小范围如农家乐、乡村家庭店中推广,让游客也能尝到定安美食别一样的风味。

**抓住灵魂** 旅游也好,美食也好,文化就是灵魂,离开了文化,美食就不美,只剩下饿了就吃的本能,全没了品位。定安美食文化讲究品质、鲜活,又具有富硒的食物资源,应该说适应了当今美食的时尚,也满足了人们对生态健康饮食的追求,只要紧紧抓住生态、健康这个灵魂不放,全力打造安全食品、健康食品,定安美食就能打响品牌,唱红全岛。

**强力造势** “酒香不怕巷子深”固然不错,但我们的美食尚达不到那种境界,要让岛内外食客闻到定安美食的香,仍然需要整体包装,向外宣传、向外推销,打

光秀美。

“现在我们岭口的乡村休闲旅游正在不断完善基础设施建设,特别是‘古官道’的建成,将皇坡村爱情旅游元素与群山村、封浩村的田园风光和拟建设的美术摄影一条街、农家旅社、农家乐连接起来,初步形成吃住行游购娱一体化发展的岭口乡村休闲旅游新格局。”莫小岗、张坚向记者描述着岭口未来乡村游

造整体形象。定安连续举办三届美食文化节,让游客领略到了定安美食的魅力,这样的活动要继续搞下去,强力造势。但定安美食目前仍然是热衷于包装产品,推销产品,应把重心转移到推介文化上来,你扯破嗓子喊:“定安有驰名海南的粽子,定安有品质优良的黑猪肉,定安有富硒大米”等等,倒不如说:“定安有生态的美食、有健康的美食”更具震撼力,更具生命力。

**守住源头** 定安美食最大的优势是生态、环保、健康。定安农家尚且保留着自种自养的传统习惯,但因为规模小、量少,目前已出现了供不应求的趋势,又因为农家产品尤其是禽畜产品生长周期长,成本高、利润低,不少家庭已放弃了养殖,这样势必给定安美食食材供应更趋紧张。如果不从源头上解决这个问题(如政府扶持、补贴等),链条一断,那么,定安苦心经营的美食文化就会毁于一旦,守住源头,就是守住生态、守住富硒,是定安美食文化可持续发展的关键,切记切记!

**倡导文明** 打造美食文化,向客人提供生态美食、健康美食,这本身就是一种文明行为,更是一种对客人负责的道德责任,“有朋自远方来不亦乐乎”,自然端上最美的食品,“敏客”是定安人的精神本质,也是定安人文明的精髓。价格欺诈、短斤缺两,以次充好在定安极难见到投诉,这跟定安人的精神本质有关,饮食文化有关,来者就是客(这在军坡节中表现得最为鲜明),主人只能施之以礼、热情待客,忌问身份。这一文化沉淀,铸就了定安人善待来客、真诚豁达的文明风貌。是打造定安美食文化的一笔可贵精神财富。务必恪守这一道德底线,倡导文明,成就你我。

**精心规划** 定安有美食文化,有美食资源,却没有一个全方位展示的窗口,人家来了,象打游击,满街找。因此,规划建设一个美食文化广场(或美食城或美食一条街),就显得十分必要,这样就可以把定安的酒家酒楼、食庄排档以及美食产品、农副产品集中安排在一起,让游客既可以吃到自己心爱的佳肴,又可以买到自己心仪的产品,集中展示定安厚重的美食文化。

安全健康食品已是国民关注的焦点,定安打出生态、健康食品本身就是品牌,只要大家统一思想,齐心协力,共同奋进,那么“游在定安,食在定安,乐在定安”,“休闲在定安,养生在定安,幸福在定安”就一定能够实现。定安把美食文化搞好了,本身就是贡献,就是给力海南国际旅游岛建设,更是践行海南“文明大行动”的具体实践。

的发展思路,从他们的言语和神情中,记者看到了乡镇干部积极谋划小城镇发展的坚定信念。

相信不久的未来,游客到了岭口镇,不仅能感受到王子爱情乡村公园的生态之美,也能够欣赏到文化岭口的风采,品尝到岭口特色富硒美食的美味。岭口槟榔风情小镇,正以独特的自然资源和王子文化资源,绽放出无穷的魅力。