

责任编辑：梁绮艳 陈慧

定安名片形象展示之一 吉祥福地千古传奇

■ 洪宝光

今年7月1日至10月31日,定安向全国有奖征集“定安名片”。“定安名片”征集评选活动分成征集、初评、复评、终评4个阶段,设立八次“投稿者参与奖”、三次投稿者抽奖、两次观众投票幸运抽奖,奖金总额17.2万元,获奖名额达202人,最终的“定安名片”投稿者一等奖,将获得10万元大奖,并颁发荣誉证书。

征集评选活动详情请咨询:海南省定安县新闻办公室,电话(0898)63836599。



定安是有名的琼剧之乡。叶松 摄

定安,这是一个有着悠久历史的地方,元至元二十九年(1292年),定安县就成立。天历二年(1329年),升定安县为南建州。明洪武二年(1369年),改南建州为定安县,县治定阳,1520年定阳改称定城。

文化名县名人辈出

定安不仅历史悠久,而且人杰地灵,民风淳朴,名伶辈出。历

史上,定安还孕育了众多文人、才子,享有“一里三士”、“父子进士”、“公孙举人”的美誉。

据史料记载,父子进士在海南历史上有7对,定安就占了2对——张岳崧与张钟彦、王映斗与王器成。先辈的成功,激励了一代又一代学子。据记载,定安县古代有93人中举人,10人登进士,1人中探花。

这也成了定安人引以为豪的

教子谈资,古人刻苦学习成才的事迹与精神总是时时传颂。明朝的王弘海官至礼部尚书,力谏皇帝,奏考回琼,在琼岛第一个被立生祠。清代的张岳崧被钦点为探花,嘉庆皇帝惊叹于琼州海隅之地竟有这样的人才,于是有“何地无才”论。这位探花郎官至湖北巡抚,是民族英雄林则徐的好友,也是禁烟运动的倡导者之一,其书法居清广东五大书法家之首。清

朝的王映斗,官至大理寺正卿,官衔至正二品,为海南岛最高官衔者之一。据了解,定安县古代有400多人在全国各府、州、县当官。

时光流逝,只要再次踏入定安这片热土,依然能闻到书香味。更让人高兴的是,张岳崧、王弘海、王映斗等名人故居,都被列为省级文物保护单位,县政府还专门对这些历史古迹重新规划,让其焕然一新成为旅游景点,准备开发旅游线路,让更多的人知道。

吉祥福地千古传奇

历史上,定安还是一块福地。据史料记载,至治元年(1321年),元太子图帖睦尔因宫廷内争,被贬居琼州,客游定安,好客热情的王官视元文宗为座上宾。落难太子看上琼州府元帅陈谦亨家能歌善舞、声色并丽的侍女定安娘子青梅,怎奈青梅无意,太子意志消沉写诗叹息:“自笑当年志气豪,手攀银杏弄金桃,溟南地僻无佳果,问着青梅价亦高。”王官许以三百元聘金,又亲自为媒妁,圆了元文宗抱得美人归的心愿。两年多后,元文宗被

召归回京登基当上了元朝第12位皇帝,升定安为南建州,任王官为知州,所辖之地甚广,以定城为中心往东50公里,南275公里(今琼海石壁、屯昌、五指山、琼中、白沙)一带。

几百年的风雨摧残了南建州曾经的繁华,如今,岭口镇周边遗存的爱情树、元帝树、王官墓、王官庙、王氏祠堂、九锡山、南引古村落等,静静地述说着那段传奇的故事,元文宗与青梅的浪漫爱情,与王官的富贵之后不忘旧情的深厚友谊仍流传至今,当地百姓至今仍保持有以礼待人的淳朴民风。

定安是福地,曾为琼崖革命作出贡献。

“山不藏人人藏人”,冯白驹一句经典名言诠释了母瑞山琼崖革命二十三年红旗不倒的精髓,正是因为母瑞山延绵不绝的山脉和定安人民宽厚仁义的情怀,琼崖将士坚持自强不息的艰苦奋斗,两度保存了革命火种和力量,为全国革命的胜利和海南的解放立下不朽的功勋。

历史悠久,加上名人辈出,福地定安正延续着其千古传奇。



定安粽子传递的是平安,是佳节送礼的首选。

定安粽子,以其米软、肉香、味不腻而闻名遐迩,近日定安粽子的发展又迈向新台阶。8月14日,记者从定安县商务局获悉,今年8月1日起,海南《定安粽子》地方标准正式实施。《定安粽子》地方标准规定了定安粽子的术语和定义,对粽子的选料、产品分类、技术要求、生产过程、卫生要求、试验方法、检验规则以及标签标志、包装、运输、贮存和销售等都作出了规定。这表明定安粽子有了自己的一张身份证,这对规范定安粽子标准化生产和销售,树立其独特品牌有重要的意义。

定安粽子由最初纪念屈原的传统习俗而来,近些年,县委县政府通过精心打造,养在深宫人未识的定安粽子被搬上舞台,得到各界人士的广泛好评,发展为定安特色地方小吃品种,声名远扬。

《定安粽子》地方标准获批

8月1日起实施

■ 叶彦彤

渊源:叶裹千年 心传平安

定安粽子源于明代,成熟于上个世纪八十年代,其源头为中原百姓纪念屈原的一个传统习俗。随着中原人口迁徙和文化传播,定安粽子在定安这一独特的人文和地理因素影响下,不断改良制作工

艺,传承并改变了中原粽子的理念和口味,形成了健康、味美、油而不腻的独特品质,备受市场青睐。

定安粽子在发展的同时也营造了独特的品牌内涵,即“叶裹千年,心传平安”。在定安话中,“粽

制作:纯手工艺 精工细作

每到端午时节,家家户户包粽子,夜夜粽火不断,已经成为当地一种民俗特色。经过纯手工艺精心制作的粽子,清香淡雅,软糯爽滑,油而不腻,其精华集中体现在食材的精致独特上,定安粽子所用糯米和粽叶来源于县内火山岩富硒地区,馅料采用肉质优良的定安黑猪肉制成,形成独特口味,受到广大认可。

在海南定安伍和食品有限公司,一位包了10多年粽子的王师傅告诉记者,定安粽子制作过程十分讲究“三功夫”,即裹功、煮功、凉功。据其介绍,在选粽叶的环节,一定要将采摘的新鲜粽叶浸泡冲洗

干净,还要晾干水分,如果包粽子时叶子上带水,煮熟的粽子就容易发馊。

其次,包粽子环节采用传统的人工包扎。先将三四片粽叶铺开,薄薄地放米一层,肉馅一层,循环三四次,咸蛋黄放中间,然后将粽叶边合拢折叠,封住斗口,将多余的粽叶沿边剪齐,用细小的麻绳拦腰扎紧,整体呈瓷实的方锥体,粽子就成形了。

包粽子过程中,还需要注意米和肉搭配比例。定安粽子的最佳搭配是肉与米的比例为1:1。也就是说,定安粽子糯米和肉各二两,这样的比例配置是经过定安县各个

字与“送”字同音,因此,定安人非常用心去诠释定安粽子的寓意,平安是定安粽子的文化内涵,定安人喜欢以粽为礼相赠。端午时节,定安人都会给外地的亲朋好友捎去十几个粽子,送去平安的祝福,久而久之,定安粽子也随着这种美好祝愿的方式传播而出名。



定安粽子纯手工制作,肉鲜味美。

肉粽生产企业多年试验之后,得出的最佳搭配。

煮粽子环节十分讲究火候,一般火要旺,需要十几个小时不断地加柴添火,即使采用现代高压蒸锅,通常也需要5至6个小时,煮粽时间的长短可决定粽味的浓厚醇香。煮好的粽子还要摆开晾凉,做好真空包装,可存放30余天。

由于粽子一般以手工制作为主,因此,易造成制作过程不卫生、产量小,粽子品质难以保证,有的生产厂家以互相降低质量来达到竞争的目的,更有假冒的定安粽子,定安粽子的品牌得不到保护。

为提高海南定安粽子的质量,保护定安粽子这一特色产品,规范定安粽子标准化生产和销售,定安县商务局、省琼菜研究中心、定安县粽子协会共同编制了《定安粽子》地方标准,并根据《定安粽子》地方标准沿用“定安粽子”作为产品名称。

据了解,近年来,定安县委、县政府高度重视地方特色农产品的发展和地方特色产品品牌打造,成立了品牌创建领导小组,多次组织相关职能部门召开专题会议、拨付专用工作经费,加大资金扶持力度,为《定安粽子》地方标准编制工作提供了有力保障。各部门相互配合,积极协调,使得“定安粽子”地方标准正式公布实施。

“地方标准的制定能够更好地规范定安粽子生产向标准化、规模化和专业化方向发展,最大限度发挥定安粽子品牌效应,实现经济效益的最大化,促进县域经济发展。”县商务局局长程娟说。

发展:确立地标 保护品牌