



“抓住游客的心，需先抓住游客的胃。”越来越多的旅游业人士，有着这样共同的感受。在许多游者心目中，美食已然成为旅游的另一个代名词，与美景具有同等重要的吸引力。

作为旅游六要素之首的“吃”，对于旅游业发展而言具有举足轻重的作用，而这也正成为海南国际旅游岛建设的一大抓手。

经过千年融合发展起来的海南美食，在一次次的迁移、一段段的经贸与文化往来的历史之中萌发、兴盛。如今，在海南建设国际旅游岛之时，历史赋予了它新的使命。《海南国际旅游岛建设发展规划纲要》中明确提出，要深度开发、挖掘海南特色饮食文化；保护、弘扬海南传统特色餐饮美食……

海南美食与旅游渊源深厚

从海南菜系的发展历史不难看出，海南美食与旅游的渊源颇深。

早在唐宋时期，随着大批移民，特别是闽南人陆续南迁进岛，各地饮食习俗尤其是闽粤习俗与当地黎族苗族同胞特有的烹饪习俗渐相融合。到了清末民初海口被辟为通商口岸，特别是1926年海口设市，较大型的茶楼酒馆不断出现。上世纪八十年代，特别是海南建省办经济特区以后，经济往来进一步增多，海南餐饮业呈现数十倍、上百倍的增长。

在这一过程中，不断发展的海南特色餐饮业满足了众多旅行者、商人对美食的需求，促进了海南经贸往来和旅游业的发展。这些人的饮食习俗的带入及传播，也促成海南菜系的逐步形成以及海南菜点多元化的地方个性。

已成为海南一道名菜的“椰奶鸡”，据说是宋子文创意的。由于名人效应的推动，宋

国际旅游岛的“胃动力”

文/海南日报记者 罗霞



海南四大名菜拼盘（资料图片）

子文创意的这道“椰奶鸡”，如今“勾引”得许多名厨和馋嘴的美食家专程到海南岛“寻宝”。曾谪居海南的苏东坡，对海南美食贡献亦不小。海外有文字认为，苏东坡最擅长的“东坡肉”，现在以海南的制作方法最正宗，许多旅游者为此纷纷去儋州寻食。

海南唯一一家被商务部授予“中华老字号”的海口沿江饭店，其“文昌鸡饭”历史悠久，颇具名气。一些东南亚旅游者到海南旅游，必到该店品尝原汁原味的“文昌鸡饭”。

历史的足迹，彰显着特色美食与旅游的亲密关系。然而，令人遗憾的是：尽管海南餐饮业去年的营业额高达86.74亿元，但海南特色美食所占份额却不大，湘菜、川菜等各地菜系仍占据着较大市场份额。

由于对海南菜品和餐饮文化缺乏挖掘，有些人甚至产生了“海南餐饮文化根基很浅”的错觉。

“当前海南菜馆和菜肴的经营额已不足海南市场的三分之一。”省烹饪协会常务副会长云大新提出，海南饮食文化和海南菜有待更好地传承、创新和发展。

特色美食 国际旅游岛建设的抓手

国际上一流的度假目的地巴厘岛、坎昆等地，无不传递出这样一个发展经验：文化才是支



七仙温泉嬉水节民族美食大比拼活动现场

撑旅游业发展的灵魂。一个地区的旅游发展，必须寻求自身的文化特色，走差异化的发展道路。

“海南国际旅游岛建设，需要特色餐饮、特色饮食文化作为支撑。”海南旅游研究所所长杨哲昆说，“吃”是旅游的首位要素，国内外许多地区都在把餐饮文化作为旅游文化的一大重点进行开发。

“海南鸡饭，这种源自神州海岛的传统民间小吃，自从落户新加坡以后，得到发扬光大。同时为了适应当地食家的口味，略加改进，竟成为狮城的一大美食，誉满遐迩。”这是新加坡《联合晚报》上一篇题为《鸡饭传奇》文章的开头部分，道出了被誉为新加坡“国食”的海南鸡饭源自中国海南岛。“海南鸡饭”扬名新加坡，风靡华人世界的现实，也显现了新加坡对饮食文化挖掘的重视。

高丽参鸡汤是韩国人的传统饮食，被誉为韩国养生第一汤。到韩国旅游的游客，会被推荐品尝高丽参炖鸡，并被灌输了“没喝过正宗的高丽参鸡汤就像没到过韩国”的观点。国内成都等地，借助知名的本土菜系，每年吸引了许多游客前来休闲。

较之于许多知名旅游目的地，一些餐饮界、旅游界人士认为，海南的饮食文化、特色餐饮，对促进旅游业发展而言更具有张力。

一方面，海南美食源远流长，地域文化突出，文化底蕴深厚。海南文化特征是兼收并蓄的移民文化和自具特色的岛屿文化，其饮食文化渊源也正是中原饮食文化、外来饮食文化、本土饮食文化贯通、融汇、发展而形成。另一方面，在夏威夷、普吉岛等国外一些旅游目的地，其特色餐饮尚未形成体系，海南美食如能实现与旅游的更好结合，将成为世界旅游发展史上的一大典范。

国际旅游岛的“美食”诉求

借助于强势文化的带动，美国的快餐文化快速传遍全球。海南美食虽然历史悠久，不过大有“养在深闺”的遗憾。海南国际旅游岛建设上升为国家战略，无疑是一次发展海南旅游餐饮文化的极好机遇，给海南餐饮文化发展提供了一个广阔的空间和舞台。

《海南国际旅游岛建设发展规划纲要》，为海南餐饮业发展指明了方向：深度开发、挖掘海南特色饮食文化，推进餐饮业连锁经营，大力培育海南餐饮品牌；保护、弘扬海南传统特色餐饮美食；引进国内外著名餐饮企业和餐饮品牌；在旅游城市和大型度假区建设美食街、酒吧茶艺风情街、不夜城等餐饮服务集聚区，鼓励发展特色主题餐厅、主题酒吧、咖啡厅和茶艺馆。”此中句句，直指海南餐饮业当下的发展要害。

2010年，海南省琼菜研究中心成立，目的便是充分研究和开发海南菜。如今，由海南省琼菜研究中心、海南省烹饪协会负责起草制定的首批著名琼菜代表——白切文昌鸡、白切嘉积鸭、白汁东山羊、烤临高乳猪的海南省地方标准已产生，这对规范琼菜标准化生产和销售，维护品牌的声誉，将发挥重要的作用。

由省商务厅主办的2011海南特色美食文化节，也是为了全面宣传推介海南美食文化、挖掘创新海南特色美食。省商务厅副厅长王克强介绍，抓好餐饮业发展规划编制、加大海南特色美食的宣传、走品牌建设道路、完善行业标准等工作，也正处在有条不紊开展之中。一个“美味”的海南国际旅游岛，令人期待。



白切东山羊