



## 海南美食地理

### 海南特色美食文化节专题报道

# 美食“选秀”



临高节瓜

近期颇受欢迎、美食云集的海南美食“选美”秀——2011海南特色美食文化节美食评选活动，仍在火热进行中，其中汇聚了数百道海南美食参选。这不仅是一场美食“选美”活动，更重要的是，在“选美”的背后，海南美食的轮廓逐渐清晰，且面容愈加炫丽。

# 勾勒海南美食图谱

文\海南日报记者 罗霞

如果你认为海南菜只有“四大名菜”，那你显然没有关注近期颇受欢迎、美食云集的海南美食“选美”秀——“2011海南特色美食文化节”美食评选活动。

今年4月启动的“2011海南特色美食文化节”，通过市县选拔、宣传推介及专家认定等环节，近日评出了海南特色小吃百强以及海南特色菜肴百强，随后还将评出十大“海南特色菜肴”和十大“海南风味小吃”。

### 多维之选：美食云集

“442。”

这是被海南各市县、各网友等推选出来的海南美食的数量，每道美食已被公布在南海网上。“真难得，一次可以了解到这么多的海南特色美食，而且许多都很诱人。”网友麦田非常感谢海南特色美食文化节给了她一个全面了解海南美食的机会。

从海选出442道海南美食，再到评选出双百强美食，海南特色美食文化节美食评选活动历经了市县选拔、宣传推介及专家认定等环节。在这一过程中，全省各市县、网友、烹饪美食界专家等纷纷积极投入到评选活动中来，推选出了各色美食，也使这一活动颇具广度、深度和热度。

一些市县的美食选拔工作可谓细致入微。据儋州市餐饮烹饪协会会长侯群英介绍，为了在海南美食节上更好地推介儋州美食，该市从今年4月份就开始筹备，在民间调研，请美食专家研论的基础上，最后推出了“十大特色菜肴”和“十大风味小吃”来参加2011海南特色美食文化节评选活动。而在5月份举行的定安美食品鉴会上，来自定安县的30多家餐饮企业，以及其他市县经营定安特色菜的饭店或个体烹饪业主，纷纷拿出自家的绝技参赛。腌粉、焖猪蹄、黑猪骨头汤等70多种各色美食一一参评。

网友的热情也让这一活动添彩。南海网网友们在向评选活动推荐自己喜欢的美食的同时，还积极为上榜美食投票。据统计，网友们已陆续为这些上榜美食投票400余万张。

来自海南省烹饪协会等单位的我省美食专家，更是为美食评选活动认真把关。在部分市县的美食品鉴会上，专家们认真地为市县美食做初选工作。在全省海选出159种海南特色小吃和283种海南特色菜肴后，专家们一方面积极对已选出的442种美食做鉴定工作，也查漏补缺，将“五彩鱿鱼丝”等海南传统菜肴纳入到海选队伍中来，从而使新出炉的海南美食双百强更具有权威性、代表性。

“海南菜，不只有‘四大名菜’”。通过各方的共同推选，一个颇为全面的海南美食图被勾勒出来，并被呈现在广大消费者面前。

### 挖掘之选：“黑马”频出

受宣传推广、挖掘包装不足等因素影响，在许多游客的心目中，或许有这样一种印象：海南名菜不多。其实不然，海南物产丰富，食法清淡自然，特色食材以及特色饮食习惯成就了众多海南特色美食，且海南

东西南北中不同地域美食又各有差异。

此次海南特色美食文化节上，经过市县推荐、网友推介等挖掘行动，许多未被广布天下、藏匿于民间的美食“黑马”纷纷脱颖而出，受到了众多美食爱好者的追捧。

在海南特色美食文化节的官网——南海网上，很长一段时间定安坡寨浓香羊肉汤锅占据着美食评比的头名，而阿德猪脚饭也在后期发力，成为海口地区获得高票的特色美食。

定安坡寨浓香羊肉汤锅、阿德猪脚饭，这两匹“黑马”，为何能备受追捧？经过美食节组委会的走访，原来这两道菜均是经历了十几年默默打拼的地方美食，其貌不扬但已名声在外。这两道菜均选材于地方特色食材，且注重菜肴口味的不断完善，菜品店铺虽小但食客蜂拥而来。透过定安坡寨浓香羊肉汤锅等菜，海南一些特色菜肴如何得到进一步的推广及包装，也成为一大现实问题。

东坡绵蹄、黄流老鸭、养生泥鳅汤等地方特色菜肴，在此次活动中也广被推崇，得票率颇高。小吃方面除了海南粉、洛基粽等传统特色小吃备受关注外，小吃中的“黑马”也不少。来自文昌的凤会糯米花、锦山牛肉干等特色小吃便受到了网友们的热捧，投票数高居海南特色小吃网络海选前十位。

### 提升之选：文化增色

临高人爱吃乳猪，早餐也不例外。两碟乳猪，一碗稀饭，半杯米酒，伴着水澜江边的晨光，临高人一天的工作和生活便从这顿早餐开始了。

为何临高人早上会选择吃蒸乳猪？带着这一问题，作为活动承办方的南海网曾两次到临高采风，除了解临高乳猪的做法外，还探寻这一特色美食背后的文化内涵，了解到了当地渔民的这一食俗。

“挖掘海南各市县地方特色美食文化，通过活动传承各市县的饮食文化及烹饪文化，这是海南特色美食文化节的一大目的。”海南省商务厅有关负责人说，围绕这一目的，近几个月，南海网联合海南日报、南国都市报等媒体力量，通过网络推介评选、穿插媒体采风、海南日报系列专题报



东坡绵蹄

道、海南特色餐饮征文比赛等多种形式，系统地挖掘了临高乳猪等一系列海南美食的饮食文化，也向社会介绍了一批菜肴，从而让更多的人认识和了解各色海南美食。

“居士东坡口味奇，儋州三载喜绵蹄。肥猪大腿绵绵肉，文火炖煮味四飞。”这首诗所颂扬的东坡绵蹄等菜肴，正因为全面的推介，在本次海南美食节网络评比中的得票稳步上升，排名位置领先。

不少网友纷纷撰文，讲述对新认识的海南美食的体会。山东泰安市作家协会会员侯加阳，非常喜爱临高美食煎龙利鱼，他写道：“面对桌上的龙利鱼，我应该用饱读诗书的眼睛，先看看它诱人的颜色；然后用得陇望蜀的鼻子，嗅出与前朝不一样的味道……”

### 交锋之选：标准之争

哪些特色美食能代表海南？对这一问题的回答，决定着数百种海南美食分别在排行榜上占据着什么样的位置。

日前举行的2011海南特色美食文化节专家媒体座谈会上，海南特色美食文化节的主办方省商务厅、承办方南海网、省烹饪协会，以及餐饮企业、高校、媒体和网友代表齐聚一堂，就这一问题进行了探讨。

海南省烹饪协会常务副会长林俊春认为，通过网络和各市县推荐到南海网的美食有400多种，但是一些菜名存在重复、概念模糊、属性不清的问题，有待对海南美食进一步分类梳理等。

与会专家及代表在讨论中普遍认为，能代表海南的特色美食，应符合多种条件：使用生态、健康、绿色的本地食材；菜品突出当地传统风味特色和饮食文化内涵；有社会美誉度，深受消费者欢迎；制作工艺既传统又有创新，在保持海南特色的基础上着力提高质量品味等。

按照网友投票及专家认定等情况，目前，美食节已评选出海南特色菜肴百强和海南特色小吃百强。不久后，“海南十大特色菜肴”和“海南十大特色小吃”也将出炉。

海南美食界专家认为，不管海南美食十强花落谁家，此次推选出的诸多海南美食均有迷人之处，值得食客们一一用心品尝体会。■



灵芝山蟹。