



产业科技“添油”，政府扶持“加醋”，让国人乐享舌尖上的定安

粽子“飞天”芋头供港 鱼虾“游”神州

天赐的食材，精致的工艺，悠久的历史，独特的文化，让定安美食闻名遐迩。曾经，定安美食偏于一隅，为人知难为人食，如名剑藏于深山。如今行走海南各地，不难发现定安美食已走上更多人的餐桌，其实终副其名也。是科技，是产业，让一道道美食如水流出，强化了定安在更多人心中的印迹；也是它们，让辛劳智慧的定安人有了更多的收成。

年销量突破 500 万个，销售额达 7000 多万元——这是定安粽子去年交出的成绩。助推这一成绩的，是一个个勃勃脉动的“心脏”。

在塔岭工业园区，有一家名为新泰来的粽子生产厂商。近年来，得益于政府的扶持和引导，新泰来成功申请了 QS 认证。新泰来的厂房分别设置了洗叶、配料、捆包、蒸煮、杀菌、包装等区域，经过培训的几十名工人各司其位，一派繁忙景象。专业化打造的新泰来还于去年获得了“海南省著名商标”称号。公司老板刘会明说，端午临近，每天都要生产上万个粽子。

在新泰来，4 个巨大的锅炉尤为引人注目。其中，置于车间的 3 个为蒸煮设备，一天可煮上万个粽子，可经受柴火的日夜烧煮。蒸出的粽子被送到车间外的 120℃ 杀菌锅，正是这道工序可让新泰来的粽子获得长达半年的保质期。

产业化、品牌化甚至让定安粽子实现了“飞天”。今年端午节当天，上千个定安粽子将登上海航飞机，供应南海地



绿油油的新芋田。 许丽姬 摄

北的乘客。定安县旅游委主任徐吉说，从食品到商品再到旅游商品，定安美食正在经历质的变化。

为了让美食资源得到更深的挖掘，定安还大力发展了食品加工产业。离新泰来不远，坐落着省重点项目——海南鸿琛工贸有限公司的产业园。这家占据全国海鲜干货 30% 市场份额的公司，是被定安的优惠政策吸引过来的，今年项目产值将达到 1.3 亿元。鸿琛准备加工

定安黑猪肉条以及翰林蘑菇木耳，完成其从田间到工厂的无缝对接。正是得益于鸿琛这样的企业，定安的美食正在转化为拉动经济的一大生产力。

食品产业的蓬勃发育，受惠的，是老百姓。在新泰来，来自农村的甘阿姨每天都在十分娴熟地往 300 多个粽子里填上猪肉、蛋黄，再用绿色的柊叶包起来。每包一个粽子，她可以得到七八毛钱的收入，月收入超过 6000 元。

甘阿姨包粽子用的粽叶，有相当部分来自翰林镇的农村。很少有人会意识到，种植包粽子用的叶子，可以成为一种产业。但在粽子文化发达的定安，这成为了实实在在的事实。

翰林镇沐塘村第四经济社堪称粽叶的海洋。在这个有着 270 人的村庄，无论屋前屋后，山上林下，这一叶状如扇子的植物如火燎原般到处延伸和放纵。村民们说，以前他们去山上采叶子，回来

独特文味浸润，生态培就食材，现代旅游推广，悠悠美味静静薰染

定安美食，吃的是千年文化，天地精华



端午节前，在定安县城某酒店里，能工巧匠们忙着绑定安黑猪粽子。 水木 摄

走进定安街巷，但闻香气扑鼻。肉质鲜嫩的定安鹅、处处飘香的黑猪、香味四溢的粽子、回味无穷的炒粉、……无论在街头巷陌，还是古老村落，都可看见男女老少或清炒热烹或细细品味这一道道菜肴。灶下彤红的柴火，盘上香郁的蒸汽，杯盘间的言谈交欢，亲朋间的相聚团圆，熏染出舌尖上的定安。

无米之炊，巧妇难为。定安美食之美，基础在于食材。正是得自然之灵秀、汇天地之精华的丰富原材料，才铸就了一道质地坚实、口感独特、有益健康的美食。

定安食材之优良，首先得益于生态保存的完好。这里山清水秀，林木茂盛，森林覆盖率为 58.75%，空气质量保持在国家一级以上水平，南渡江等江河水质达国家一类标准。走进定安，处处可闻原野的清香。原生态的自然环境保证了鱼虾、猪牛等食材的新鲜和原汁原味。

定安食材的另一特色，是富硒。这里有一半的土地属于富硒土地。在翰林等镇，随处可见稻谷、玉米、蔬菜，就长在硒含量丰富的火山岩土壤中。在富硒环境下生长的定安黑猪等特色产品，既

如此美食，藏于一隅，岂不暴殄天物？独乐乐，不如众乐乐。近来，在全省建设国际旅游岛的热情中，定安独辟蹊径，因材施教，把一套套美食套餐和盘托出，让美食成为定安旅游的一大符号。

食也必选其所。在定安，修葺一新的老字号食店遍布大街小巷，让游客在不经意间与美食相遇。

来定安，若不感受山野纯朴、田园

文化：浸润于古老祥和之风

在定安，美食不仅是美食，更是悠久历史文化氤氲出的独特风味的体现。定安文化特征，一曰古，二曰才，三曰静。建于明成化二年（公元 1466 年）的定安古城，是海南现在唯一保存相对完

食材：天赐生态，质地独特

有益人体健康，也美味可口，唇齿留香。上天赋予定安最独特的资源，是冷泉。龙门、岭口、翰林等南部地带，青山披黛，碧水长流，如天然氧吧，闻之沁脾，望之神佑。一汪汪清泉源自火山岩，清凉剔透，可直接饮用，是为冷泉。这里是中国第三大火山冷泉所在地。

冷泉之神奇，在于含有较高的氡元素，有怡养生命之效。冷泉径流之地，可以看到一汪汪绿油油的蔬菜地，有地瓜叶、野菜、空心菜、圣女果等，鲜嫩无比；其种植几无病害，无须农药。冷泉养殖出来的鹅、鸭、鸡、猪等牲畜，肉质嫩滑，经烹饪后，则更加鲜嫩可口，味道与众

开发：打造美食文化节

风光则殊为遗憾。近年来，保留乡村原味的农家乐如雨后天春笋般涌现，其菜品取材亦多以就地原则，选自然生养之鸡鸭猪牛，杂农村传统工艺与现代手法，精美又地道。来此地，有翠竹，有绿湖，在榕树之下，就日落之景，打一边炉，其景美甚。

好的县治城垣，斑驳老城墙，沧桑石板路，透着浓厚的历史气息。定安诗书之风甚浓，明代官至南京礼部尚书的王弘海，清代海南唯一的探花郎张岳崧，都是定安人。柔丽旖旎的南丽湖，禅风绵

绵的文笔峰，原始三相的百里乡村，共筑了与世无争、修心静养的內秀之气。翻开《定安县志》，可见专门存录定安美食的内容，定安粽子、仙沟腌粉等几十种美食均有记载。古情与诗心结合，是定安美食的一大特点。公元 1321 年，元王子图贴睦尔被贬海南，落难定安，与女子青梅钟情，是为佳话。回京后被立为文宗帝，因想念定安粽子，遂钦点定安粽为“文宗粽”。至今，此种用定安黑猪肉加咸蛋黄制作的粽子，仍广受欢迎，被后来人细加品味。

充满道家崇尚自然、清虚自守风格的文笔峰，文化味更为浓厚。文笔峰散布的 300 多种食用中药材草本，被依以五行五色之法，调出形色各异的菜谱。其杯盘饕具，皆涂以特定花草纹案，示以修心。至于黑猪骨头汤、白切定安鹅等成于清代历时悠久者，则多难数数。中国传统文化，主在农耕，其所依者，在于乡村。在定安，村野淳朴之风犹然漫患。绿树围绕，阡陌纵横，瓦屋相连，湖映山光，日落江边。黄昏时分，大榕树下，庭院之前，全家围坐，用新捕之鱼、刚采之菜，打一边炉，尽享家园祥和之风。

定安美食，美于悠久、淳朴、厚重、祥和之风也，令所居者陶醉，所遇者忘返。

后发现凡有空地其就可成长。于是 10 年前，村民们就开始了大规模的种植，上门收粽叶的公司从此络绎不绝。经济社主任龙仕法说，这一基本无需人工管理的植物，一亩可以给农民带来上万元的年收入。

对于美食产业的开拓，定安人有着锐意进取的精神。在有着上百年芋头种植历史的新竹镇庄坡村，村民们并不满足于老品种只能供应本省市场的状况，在政府的扶持下，他们于去年从内地引进了新的品种，名为庄坡香芋。在村民王德义芋头基地里，呈漫山遍野之势的庄坡香芋已高过人头，即将丰收。王德义说，新的品种个头更大，口感更好，6 月时将供应往港澳市场。而他自己，每 1 亩将比原来收入提高 2000 元以上，7 亩的基地将为他带来至少 7 万元的年收入。

静美定安，祥和家园。在这片文韵醇浓的土地上，经历了千年历史洗礼的饮食文化，如今正在凭借崭新时代的科技与理念，踏上了新的征程。

在定安塔岭工业园区，鸿琛工贸有限公司、南国食品、航天食品，以及罗非鱼、棒虾、菠萝果汁、槟榔、粽子、花生油等众多产品加工企业遍布，外地人到定安，不仅可以吃得好、玩好，还可以带走这些加工精良的海味山珍，除了满足自己舌尖上的味蕾，还能让远在他乡的家人尝尝定安本土的特色美食。

（庆明 先锋）

绵的文笔峰，原始三相的百里乡村，共筑了与世无争、修心静养的內秀之气。

翻开《定安县志》，可见专门存录定安美食的内容，定安粽子、仙沟腌粉等几十种美食均有记载。古情与诗心结合，是定安美食的一大特点。公元 1321 年，元王子图贴睦尔被贬海南，落难定安，与女子青梅钟情，是为佳话。回京后被立为文宗帝，因想念定安粽子，遂钦点定安粽为“文宗粽”。至今，此种用定安黑猪肉加咸蛋黄制作的粽子，仍广受欢迎，被后来人细加品味。

充满道家崇尚自然、清虚自守风格的文笔峰，文化味更为浓厚。文笔峰散布的 300 多种食用中药材草本，被依以五行五色之法，调出形色各异的菜谱。其杯盘饕具，皆涂以特定花草纹案，示以修心。至于黑猪骨头汤、白切定安鹅等成于清代历时悠久者，则多难数数。中国传统文化，主在农耕，其所依者，在于乡村。在定安，村野淳朴之风犹然漫患。绿树围绕，阡陌纵横，瓦屋相连，湖映山光，日落江边。黄昏时分，大榕树下，庭院之前，全家围坐，用新捕之鱼、刚采之菜，打一边炉，尽享家园祥和之风。

定安美食，美于悠久、淳朴、厚重、祥和之风也，令所居者陶醉，所遇者忘返。



人们通过一起裹粽子这种习俗，拉近了情感距离。 水木 摄

定安美味带到全国各地。2010 年，基于独特的历史文化和丰富的菜品各类，定安开启了端午美食文化节，推出了吃美食、泡冷泉、养生丽湖，访名居、游古乡、问道文笔之招牌，让游客尽享食与行之完美融合。近来更精心评选出定安十大美食，成为游客选择之指南。家家户户剥春笋，人间有味是清欢。行走海南，品味定安，是为正道。

（庆明 先锋）

定安美食之品质：

生态富硒 新鲜养生

走进定安，但觉青山绿水悠悠不尽，南丽湖、文笔峰、母瑞山、“百里百村”等景色各异，但都保持了自然而然的风范，空气清新得仿佛可净化心灵。这片土地上，富硒土壤面积达 596.64 平方公里，占全县土壤面积的 50%。此外，还有上天赐予的冷泉资源。如此环境，为定安提供了丰富的生态美食，使之具有非同一般的养生功效。

定安鹅，是生态美食的一大代表。在南华定安鹅养殖基地，可见群山环绕，三三两两的池塘为茂密林木所拥，一群群定安鹅就其间觅食嬉戏。鹅主人、南华四季鹅专业合作社社长李南华说，这样的环境使鹅体健康，肉质丰美，是制作白切定安鹅的最好材料。像这样的养殖基地，在定安还有很多，包括定安黑猪等几乎都在自然生态良好的环境下进行养殖，这使得基于这一原材的定安黑猪肉粽等声名远扬。

定安粽子香，不仅源于猪肉等内馅，更基于它的富硒大米。在定安翰林、龙门等地，水稻就生长在火山岩土壤中，富含对长寿至关重要的硒元素。基于这种富硒大米包出的粽子，清香四溢，有益健康和养生。除大米外，诸如玉米、蔬菜等亦已成为定安著名的富硒农作物，广受青睐。

在龙门镇，有一处地方终年凉爽的山泉自火山岩而来，常年水温 23 ~ 25℃，夏凉冬暖，这就是久温塘热带火山冷泉。它是中国第三大冷泉，也是迄今为止发现的中国最大的热带富硒火山冷泉。在这里，当地百姓用冷泉浇灌农作物和养殖鹅、鸭、鸡、猪等牲畜，不仅使农作物味美新鲜，而且使肉类品质舒香嫩滑。此外，冷泉所带来的氡、硒和锗等多种抗肿瘤防癌元素，既可提高免疫力，又有调养神经及镇静镇痛之功效，食之使人心旷神怡。养生论道，莫若文笔峰。在这一道家文化圣地，一道道“粗茶淡饭”导源于“淡”以养生的道家思想，求道者可在细嚼慢品中修心静性。其菜品取材基本为大豆制品、食用菌类、新鲜蔬菜、根茎类和硬果类等，为山地自然生长，再依阴阳五行之理，盈虚互补之道，制作出银牙虫草花、海南斋菜煲等清虚养生菜肴。

生态绿色，美景美味，养生延年，如此之定安美食怎能不让人如痴如醉、欣然忘返？

（庆明 先锋）



新竹芋头。 许丽姬 摄

定安美食之魅力：

慢烹细炖 美味“入心”

圣人孔子曾有言，食不厌精，脍不厌细；色恶，不食；割不正，不食。孔子所言，不止于饮食，更着眼于贯穿于其中的生活态度、品味追求。历史文化气息浓厚的定安美食，不仅成就于独特的资源，更得益于这里人们追求品味、精益求精的人生态度。正是后者，如巧妇之巧手，使定安美食做工精细、搭配讲究，美上加美。

对于粽子，定安有着特殊的感情，即便加以商业化生产，也要保持手工精细制作的传统。在塔岭工业园区的新泰来公司的厂房里，包制完成的粽子被放到锅炉里，用传统柴火烧煮，时间长达 15 小时。公司老板刘会明说，如用高压锅炖，2 小时内可煮熟，但缺乏由内而外的清香，因此无论如何他们都要保持传统工艺。

炒粉是海南常见的小吃，但在定安，人们还发明了“大锅炒粉”的做法：此锅直径近 1 米，客人点菜前已先将油盐、河粉等放入锅中搅拌一遍，以小火伺候。点菜时，再从中划出一部分，加大火候，放入酱油、卤料等，炒熟后再配上酱猪脚，一道浓香的大锅炒粉由此而成。在定安县东门街做了约 30 年大锅炒粉的蔡志兴说，选烹炒再热炒，能使酱料味“入心”。

定安骨汤汤，是一道让海南人耳熟能详的定安特色菜肴，以味美肉嫩、天然浓郁而得名，然而其烹饪过程十分讲究，并不是简单的将排骨放在清水中一煮就行。定城镇文明路定安野菜骨汤店老板陈朝江说，骨头汤关键在于猪骨，首先要选择养殖 1 年以上农家黑猪的猪筒骨，再用清水“灼”去其腥味，放进大锅用清汤慢火细煎熬煮 5—6 个小时，直至汤水变白，过滤掉汤面油脂方可上桌。老汤放入新鲜筒骨，再配以新鲜野菜、南瓜花、玉米、淮山，以及少量的盐、胡椒、味精等配料，达到汤鲜而不油，骨头香脆可口。

都说定安菜包饭好吃，但了解和吃过定安菜包饭的人都知道这道菜的制作需多种配料，讲究搭配。定安四季鹅饭店厨师王建生说，菜包饭制作首先要将黑猪瘦肉切成肉丝，将虾仁、鱿鱼、腊肠和坡芹、韭菜、大蒜、六瓣、酸菜放在一块炒熟，再准备好三至四片洗净晾干的芥菜叶或油菜叶整齐铺在碗里，涂上蒜蓉酱或杂锦酱、生抽，再将炒熟的酸菜等菜肴放进碗里，包裹成球状。如此，各味相融，浓香扑鼻。

慢工出细活。定安美食，正是这一精神的体现，散发着独特的魅力。

（庆明 先锋）



团聚裹粽子，传播端午文化。水木 摄

千载悠悠文韵，美食飘香定安。定安美食，依托独特文化与自然生态，有着殊难抗拒的魅力。

在海南，定安以文化传统悠久、书香气息浓厚著称。文化也者，常养育出静养、细耕的品性。定安有山，有湖，有老村，有古镇，故有涵养，有静美，有祥和。

古人云，食不厌精，脍不厌细。这是文化品味在饮食上的反映。夜半酣酒江月下，美人纤手炙鱼头。村风朴朴，古镇悠悠，时间缓缓，精细地调理出一道道定安美食，美丽绽放，令人垂涎。



定安美食，黑猪粽子。 水木 摄