

定安美食，吃的是原生态

黑猪骨头汤

只要路过定安，大家都会不自觉地停下脚步，先饱餐一顿定安黑猪骨头汤才愿意再启程。也只有吃过定安黑猪骨头汤才算来过定安。

定安黑猪饲养源于清代中期（公元1600—1700年），当地居民作为家畜饲养。近20多年来，经过生猪杂交改良，定安黑猪瘦肉、骨髓含量高，食用味道鲜美。

黑猪骨头汤的制作是选定安黑猪筒骨（俗称猪脚筒骨、猪脚撑仔骨）若干块洗净，并砸断或砸裂，用适量的水、生姜片放在陶锅里煮开后，加进黑猪骨用文火熬制而成，其骨汤乳白香浓，营养丰富。



千载悠悠文韵，处处美食飘香。定安美如其名，这里山清水秀，四季如春，田畴似锦，花果飘香。然而，走近它，让你震撼的不仅仅有美景，还有更让人垂涎三尺的美食。

这里的美食不仅都是原生态的，而且有利于健康长寿。因为，定安美食都含有微量元素——硒。

在定安富硒土壤上生长出来的蔬菜、水果、大米等天然无公害农副产品富含硒元素，而定安养殖的猪、鹅等含硒量也较高。这样的食料，再用来加工成美食，或者用来饲养家禽，然后烹任出美食，使其具有天然而独特的香味，让人能从视觉和味觉上领略美食的真正内涵。人一旦食用，不仅美味可口，唇齿留香，还有益人体健康。

“十一”国庆长假即将来临之际，定安再次向游客发出邀请，请到定安游玩，品尝原汁原味的原生态美食。



白切定安鹅

没有任何多余的佐料，一碟酱油再加上小金桔的汁水，口味重的人还可以再添点虾酱，些许葱花和香菜，就构成了一盘白净而味美的白切定安鹅。

有着“世界绿色食品之王”美誉的鹅肉，自古以来就是菜肴佳品之首选材料。定安鹅曾被广东省评为省级优质肉鹅。2010年，被国家资源委员会评审认定为国家畜禽品种遗传资源，是海南唯一被列入国家级畜禽资源的品种。

白切定安鹅的制作主料为农家谷鹅，辅以佐料煮制切成小块，用当地酒糟等调料蘸吃，肉质鲜嫩松软，味醇滑口，清香不腻。



翰林焖猪蹄

猪蹄是我们所熟悉的日常美食，其富含的蛋白质水解后，所产生的胱氨酸、精氨酸等11种氨基酸之含量均与熊掌不相上下。猪蹄中的胶原蛋白被人体吸收后，能促进皮肤细胞吸收和贮存水分，防止皮肤干涩起皱，使面部皮肤显得丰满光泽。这道菜肴源于明代。主料为新鲜的黑猪手，佐料为花生油、蒜头、生姜、草果、八角、胡椒粉等。用当地家养的黑猪肘子（猪手）去毛洗净，加配料放在砂锅里煨炖制而成。



定安粽子

定安粽子用糯米制作的又称糯米粽，用籼米制作的称籼米粽。将每片粽叶煮透晾干，再浸泡精白纯正的糯米至柔软，淘在簸筐里滤干水，馅料为切成小片的黑猪瘦肉、猪脚、咸蛋黄、虾仁、火腿、叉烧等，配以黄酒、盐、酱油、姜汁、蒜蓉、五香粉、冬菇、枸杞、胡椒粉、桔汁、味精等搅拌腌制。放在大锅里添水火煮十几个小时，在煮沸时取出晾干即可。籼米粽制作方法与糯米粽相同，但籼米粽民间喜用咸鲳鱼或咸红鱼干、肥猪肉为馅。食用时软绵、靡香、味透、馅多，多吃不腻，回味无穷。



菜包饭

这一传统小吃形成于元代。将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，然后铺上一层薄热饭，再放上一层肉丝、虾仁、腊肠和其他刚刚炒熟的菜肴（主要有坡芹、韭菜、大蒜、六蔬、酸菜等），接着再铺热饭和菜肴，适量后包裹成球状，从碗里倒出双手捧着吃。也可以先将熟的饭菜混炒后，用油菜叶包着吃。食用时味香可口。



仙沟腌粉

仙沟粉也称海南粉，以仙沟地区制作的粉质好，味香而闻名。采用大米加水浸泡软化后，磨成粉浆，用布袋滤干，然后放入石臼中舂至细软，置于大竹筐中加水搅拌成粉浆，将粉浆倒入粉筒中，挤入沸水锅里煮熟成粉条，捞出置于凉水中泡浸，再捞出放入竹箩中滤水便成。

仙沟腌粉制成的主料为新鲜的手工米粉，佐料为香油，也称“卤汁”，即用花生油、菱粉或番薯粉、蒜头、珍珠葱、生姜、葱头、香菜、八角、茴香、桂皮等多种香料混合制成，搅拌腌着吃，其味醇香扑鼻，香滑可口，余味无穷。



定安炒粉

这一传统小吃形成于明代。主料为定安手工制作的米粉条，佐料为食盐、花生油、味精、生抽、胡椒粉、绿豆芽等。点火热入适量的花生油、蒜泥进锅中起锅，加入适量的猪肉片、鱿鱼丝，再加入主料和佐料快炒1分钟左右即可，是早餐、夜宵的美食。（洪宝光 司玉）

专题

主编：原中倩 美编：陈海冰

引导农村居民科学建房,改善农村人居环境 琼中创新思路推进农村建房报建

2016年，海南省全面实行农村建房报建制度，并把农村危房改造列入扶贫攻坚工作重要内容，确保完成3.5万农村危房改造。

引导农村居民科学建房，改善农村人居环境，自2016年起，琼中黎族苗族自治县结合危房改造建设、富美乡村建设、风情小镇建设和“两权”抵押贷款等“四个”结合，创新举措全面推进农村住房报建工作，印发《琼中黎族苗族自治县村镇居民建房规划报建管理暂行办法》，全面实行乡村规划、建设许可管理制度，科学引导，切实营造良好的危改环境并卓有成效。



湾岭镇走好危改报建试点第一步

2015年，全省重点推进22个农村居民建房规划报建试点，取得较好成效，琼中湾岭镇是其中之一。

来到湾岭镇社会事务管理中心，记者发现有些村民在服务窗口排队办理危房改造的报建业务。而在业务大厅门口，就张贴着湾岭镇农村农民建房审批流程图和建房报建报批详细流程图，一目了然，村民在仔细阅读两图后，办理报建业务就能做到心中有数，快捷高效。

2016年，琼中县委、县政府要求新建的住房要符合镇、乡和村庄规划及农房设计要求，完善农房规划报建

手续，优先安排利用村内闲置宅基地和老宅基地进行建设，做到一户一宅、拆旧建新。湾岭镇作为琼中危房改造建立健全报建环节试点乡镇之一，仅2015年至今，就有上千农户完成房屋改造报建工作。

“我家今年二月份盖新房，现在已经封顶了，这栋房是我们家祖祖辈辈修过最好的房子，镇里什么时候可以去拍照验收。”孟田坡村委会里寨村村民王昌文迫不及待来到服务中心咨询。“不要着急，镇里会按照完工批次，上门拍照验收，村委会中有20户房屋竣工封顶我们就过去。”镇规划所所长

曾繁捷耐心解答村民的问题。

湾岭镇在危房鉴定和改造对象确定工作的同时，迅速组织开工建设，成熟一户改造一户，成熟一批改造一批。曾繁捷告诉记者：“湾岭镇有133个村小组，各村农户递交房屋重建的申请表后，规划所工作人员都要去现场打点划线，调查土地是否有争议，农村的宅基地有30年的使用权，对于已满30年的土地还要退还基地、重新分配，在规划危房改造时要确保一宅一户，一宅不超过175平方米。”据了解，新建、维修加固房屋经验收合格后，在补助对象住房的显著位置会悬挂“危房改造户”标牌。

琼中把农村建房当成全县最大的民生工程之一，不断创新举措全面推进农村住房报建工作。

结合农村危房改造推进农房报建。今年以来，琼中按照“政府引导、科学规划、管控风貌、打造特色”的原则，实行改造指标三年滚动，如火如荼拉开了危房改造的大幕。今年1月至8月，该县危房改造开工户数2001户，其中建档立卡贫困户D级危房改造开工1394户，完成年初制定任务的125%。

结合“富美乡村”建设推进农房报建。琼中注重规划先行，高标准绘就富美乡村建设蓝图。科学编制村庄规划，并完

成排水排污系统、垃圾收运设施、环村道路、民房改造、村庄美化等项目建设，发动村民就地取材，自主完善古榕花池、挡土墙、乡村道路等细节建设，构建农村卫生保洁长效机制，全县村容村貌发生了巨大改变。中平镇黎明村委会烧炭朗村农村危房改造农户在建房时按照村庄的发展规划建房，力争实现“户户通车”。

结合整村推进做好农房报建。今年以来，琼中列入扶贫开发整村推进贫困村共11个，计划投入扶贫资金1753.97万元，整合资金7437.61万元。上安乡以中兴村和南万村两个贫困村整村推进村为重点，将居住在危房的一般贫困户同步进行

改造，逐步改善农户居住条件，为困难群众增强发展活力、增加致富能力创造良机。

结合“两权”抵押贷款推进农房报建。湾岭镇大边村开展农民住房财产权抵押贷款试点工作，共发动34户农民参与，并获得170万元的贷款用于改善住房条件和生产发展，探索出了一条农村金融改革助力富美乡村建设的模式。在大边村试点成功的基础上，琼中县将“两权”抵押贷款向全县各村辐射，为农户提供10万元以下5年或8年贴息贷款。截止8月，全县共发放50万元以下小额贷款2.06亿元。琼中列为全国农民住房财产权抵押贷款试点县、全省农村金融改革试点县。（官贝 申易 秦海灵）



和平镇林田村村民符玉的新家。
陈元才 陈若龙 摄



改造前符玉的旧宅。
住建局供图

湾岭镇大边村村民的新居。
朱德权 摄