

“全国五一劳动奖章”获得者胡文泰： 建设博鳌机场创出“海南速度”

H 弘扬劳模精神

■ 本报记者 王玉洁 通讯员 曾凡容

“一座中小型民用运输机场建设周期一般为2至3年，但博鳌机场从开工到试飞，再到获得民用机场使用许可证，不过10个月。”“全国五一劳动奖章”获得者、海航集团博鳌机场管理有限公司董事长胡文泰今天接受记者采访时说，这一世界民航机场建设史上的奇迹背后，是组织者和建设者拼搏的。

博鳌机场建设这场鏖战，胡文泰

是总指挥。从选择办公地址、踏勘现场地形到研究机场可研报告及概算，博鳌机场2700多亩的土地上，留下了他的身影。

按照省里的要求，博鳌机场的建设要保障博鳌亚洲论坛年会的顺利举行，服务国家总体外交，我们深感使命光荣、责任重大。”胡文泰说，海航集团要求我们尽快保障博鳌亚洲论坛2016年年会，原定两年的建设时间只剩下不到一年。自2015年6月一期工程建设正式吹响，他就带着全体工作人员进入到了一个没有白天黑夜、连轴工作的状态。2016年3月，机场试飞圆满成功。

为了做表率，当年60岁的胡文泰吃住都在板房里，他每天清晨四五点钟就要巡视施工一线，深一脚、浅一脚地用脚步丈量工地：从指挥部到跑道1344米，跑道长2600米，从跑道到停机坪大约842米，停机坪的背后就是9945.2平方米的航站楼……

机场建设分为航站区和飞行区，工地一圈12公里，胡文泰几乎每天都要走上3回。“想要确保工程安全质量，就要对机场的每一方土地和进展了然于胸。”胡文泰说。

不仅如此，讨论工程建设到凌晨两三点更是常有的事。胡文泰记得很清楚，进行土石方工程建设的时候，持续降雨给工程建设带来了很大影响。于是，他同施工单位、监理单位、设计单位的负责人、工程师驻扎一线，召集指挥部工作人员彻夜开会讨论，协调作业，尽最大可能减少天气对施工的影响。

高强度、高要求的工程建设任务让胡文泰的身体有些吃不消。即使高烧不退他也从未离开过工地，他甚至带着呼吸机到现场解决工程中的棘手问题。熬过了艰苦的建设岁月，他们创造了博鳌机场的“海南速度”。

“这样‘玩命’，难免会牺牲健康。但如果没有把全部身心投入到工作中，又怎么能将偌大机场的每个细节都严格盯住呢？”直到今天，胡文泰依旧为这个奋战的团队感到骄傲，他更想用博鳌机场建设的故事激励更多年轻人，干事业，就要带着强烈职业荣誉感和使命感努力去做。

(本报海口5月14日讯)

“孝心组合”玉石拍卖会在海口举行

本报海口5月14日讯 (记者王黎刚)海口日月广场玉尺堂·琼州会馆昨天上演了一场特别温馨的拍卖会，几组和田玉“孝心组合”拍品被一些爱玉人士拍走送给母亲。母亲节之际，用和田玉来表达对母亲的祝福最为贴切。

拍卖的物件包括和田玉吊坠、金镶玉、手镯、牌子、摆件、把玩件等拍品，其中多套是为母亲节推出的特别款——和田玉“孝心组合”，引发海口市民及参拍者的追捧和共鸣。这些套装不仅紧扣拍卖会主题，其搭配也十分讲究。其中，“平平安安”套装，用K金和钻石镶嵌的白玉如意平安扣，搭配白玉手镯和金镶白玉戒指，整套组合华美而璀璨，寓意平平安安，万事如意。

经过几个小时的拍卖角逐，美玉终随有缘人而去，成交价从几百元到几万元不等。玉尺堂·琼州会馆负责人透露，此次为母亲节设立的拍卖会，是玉尺堂珠宝有限公司成立10年来首推的专场，拍品均由参拍者定价，全程公正、公开、透明，保真。

主编：罗清锐 美编：陈海冰

关注生态定安 美食天堂

绿野仙踪生好味，田野农家起炊烟，粽香满途醉游人 定安邀您品尝生态美食

“绝美的万亩田洋，绝美的定安粽子，定安确实好！”5月14日上午，海南骑友王崖骑行20公里，穿越位于定安翰林镇的万亩田洋，回到出发地亚洲榕树王吃上定安粽子补充能量后，情不自禁地竖起大拇指。

绿野仙踪生好味，肥沃的万亩田洋是各类生态美食蓬勃生长的绝佳土壤，而定安粽子的重要原材料富硒大米正出于此。除却粽子外，这片生态热土上还有各式各样的美味。在2017年海南(定安)端午美食文化节来临之际，定安以粽为引，邀您一品生态好味，让身心在美景与美食中陶醉。



5月14日，“邂逅百里百村·骑游七彩田洋”活动在定安县举行。高林 摄

端午前的定安，处处都是粽子的清香；漫游乡村，街头巷尾随处可见到人们搭起炉灶，支起铁锅蒸粽子的身影。

“米”可以拆作“八十八”，好米也可以做成八十八道产品，同样美味。”在定安，上好的富硒米除了制作定安粽子外，还是制作米粉等各类美食的最佳选择。定安人制作美食的匠心与手艺世代传承，坚持以最好的食材和最精的做工，来保证食物的味道和品质。

在定安仙沟，腌粉是当地人的骄傲。

一碗仙沟腌粉上桌，热腾腾卤汁裹挟着油炸的花生粒、芝麻油、芝麻粒和劲道牛肉等，香气扑面而来，让人们在品尝美食的同时，瞬间穿越回那个质朴纯真的年代。

漫游定阳古城，逛明代县衙、古城砖瓦，看古城居民逗猫闹狗的闲适生活，让生活在阳光与笑容中沉淀下

来。还可在当地村民的指引下，品尝那已传承三代的“五分钱”定安汤粉：一碗汤粉，汇聚粉肠、猪脑、定安黑猪肉、鲜虾、鸡蛋、青菜等丰美食材，配以淳厚的猪骨汤，嗦上一口充满劲道的手工宽河粉，感受酣畅淋漓的快意。

这些美食，表达出定安人对土地馈赠的丰美产物由衷的热爱与赞美，是人们运用匠心巧思挖掘本地食材的见证。

可赏田园风光，可品乡村野味。

在定安，美景与美食交织，将游人纵情山水的逍遥梦境化为现实。在定安随

处可见各色风格迥异的农家乐，村民们在湖光山色中建起天然餐桌，他们的手艺永远精湛，他们的佳肴时刻准备，游客一边尝美食，一边尽赏田园共天一色、金穗与落日同晖的美景。

在龙门镇红花岭村的冷泉湖农庄，一尾冷泉鱼尽显河鲜灵动滋味；在黄竹果园小镇，稻香扣肉、鲜美的芋头梗和野河虾诠释乡村理想；在母瑞山，革命菜和五色饭唤起红色记忆……所有佳肴原材料都是来自定安农家现摘的新鲜蔬菜、自家养的鸡鸭，菜肴里满满的全是纯正的生态风味。

田野农庄燃起的淡淡炊烟，化为味蕾上最持久的守候，永远在田园守望。

这些农家乐早已不是单纯意义上的旅客餐厅，还是生态定安·美食天堂的大客厅。来者皆客，游客们能进来坐一坐，时时刻刻都上演着一幅幅鲜活的乡土风情。

定安推出“粽”情美食 两天一夜自驾游路线

端午将至，定安县旅游委以美食为主线开辟并推广定安乡村、周边游路线，宣传推介定安特色文化、民俗风情、优质旅游资源，打造定安特色品牌，融入海南全域旅游战略大局，推动定安绿色崛起。

第一天 定阳古城(访明县衙、看古城区，吃“五分钱”汤粉)——文笔峰盘古文化旅游区(体验南宗文化，享道家养生餐)——南丽湖国家湿地公园(画舫游湖，吃南丽湖啤酒鸡、沙蚌鱼)——黄竹果园小镇(品采摘趣味，尝富硒农家菜)

第二天 定安百里百村龙门冷泉乡村公园(泡冷泉，吃农家冷泉鱼)——定安百里百村岭口镇皇坡村(游绿野、看爱情树)——定安百里百村翰林镇后岭村(赏亚洲榕树王，吃翰林猪脚)——母瑞山(重走革命路，吃革命菜、五色饭)

(本版策划/段誉 洪宝光 撰文/段誉 司玉洪宝光)

定安粽子抢购热线：

4001664565

主编：罗清锐 美编：陈海冰

关注儋州农业品牌系列之 五哥粽子

跻身“儋州十大小吃”之列 “五哥粽子”：传承传统秘方 畅销省内外市场

2016年，在“儋州十大小吃”评选中，“五哥粽子”从146种儋州参评小吃中脱颖而出，跻身“十大小吃”之列。

儋州“五哥粽子”源远流长。“长坡米烂洛基粽，王五狗肉香透胸。马井红鱼香破釜，排浦薯香吃肚膨。”这首儋州山歌所唱的洛基粽子，正是“五哥粽子”之源。现在，完美继承了“洛基粽子”风味的“五哥粽子”，畅销广东、安徽、北京、上海、黑龙江等多个省份，成为市场的香饽饽。



工人正在包粽子。平宗 摄



儋州“五哥粽子”装箱待发。平宗 摄

祖传秘方，代代传承

“五哥粽子”是洋溢着浓浓亲情的粽子。

儋州“五哥粽子”男店主陈照用，兄弟姐妹多，他排行第五，人称“五哥”，他的粽子店也因此命名。

“我们店里的粽子秘方，是从我祖母那里传承下来的。”陈照用的妻子黄秀英说，祖母名叫韦长妹，其制粽手艺曾在当地颇有名气。自己12岁那年，有一次悄悄地从祖母放置的大包粽叶里“偷”出几片，跑到院子外的沙堆上，根据平时观察到祖母包粽子的方法，用沙子包了几个“粽子”。祖母发现后，没有责怪，反而称赞，“秀英包粽子挺不错的”。此后，韦长妹将制作

“洛基粽子”的秘方，毫无保留地传授给黄秀英。

黄秀英与丈夫开了粽子店后，九旬高龄的韦长妹曾坐镇指导了很长时间，使“五哥粽子”店的产品别具风味。

遵从古法配方的“五哥粽子”，其选料讲究，采用上等火山岩糯米、本地农家黑猪肉、海胆咸鸭蛋黄等原料，通过配料、调味、包扎、蒸煮等多道工序精制而成。

以糯而不烂、肥而不腻、肉嫩味香、咸甜适中而著称的“五哥粽子”，如今已形成系列产品，包括双黄肉粽、猪脚粽、红豆肉粽、排骨粽、虾米肉粽、五花肉粽等不同风味的产品。

儋州粽子服务热线：**4000549669**

线上线下，畅销市场

“小曾，你清点一下，这批货一共是15箱。”

“好的，我清点了，马上运走，下批货明天再来取。”

这是5月11日，陈照用与顺丰快递儋州收派员曾学良的对话。除了通过快递公司发货，当天还有

“美团外卖”人员到“五哥粽子”店取粽子。

陈照用介绍，2016年以来，就有不少外省的消费者通过淘宝网上给“五哥粽子”下单。而常年生产的“五哥粽子”在向外销售的同时，每天都有不少市民进店购买粽子。

正是线上线下营销，“五哥粽子”产销两旺，销量不断增长。陈照用透露，2015年，该店销售粽子20多万个，2016年销售近30万个。今年截至目前，该店已销出10万余个粽子，并已拿到多笔订单，今年销售量有望达到40万个。

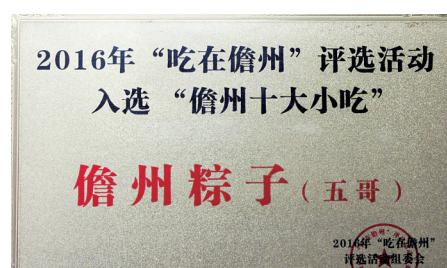
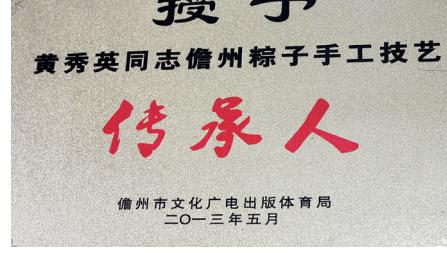
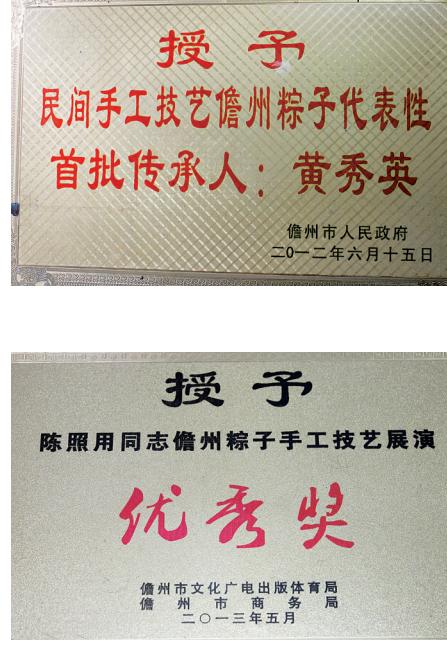
面对看好的市场前景，陈照用介绍，他已投入100多万元，建起了420平方米的新厂房，高温灭菌器、冰库等新的生产设备正在采购。

据了解，目前儋州“五哥粽子”店每天可生产5000个粽子。新厂房和新设备年内投入使用后，粽子日生产量将扩大到8000个。

其中，家住儋州市那大镇的温丽燕，长期在“五哥粽子”店包粽

子。她已成为业界“快手”之一。2016年，她曾创下日包粽子820个的最高纪录，今年每天一般可包粽子700多个。这样的能人，工资收入也很高。如今，温丽燕每天可获得收入500元左右。

(本版策划/周月光 撰稿/平宗周月光)



儋州“五哥粽子”获得的各种荣誉称号。