

# 绿色 生态 健康 可口

# 定安佳肴让你一“尝”美味心愿

悠悠千载文韵，处处美食飘香，这就是定安。在这里，山清水秀，四季如春，田畴似锦，花果丰盛。走进定安，让你震撼的不仅仅是美景，还有让人垂涎三尺的原生态美食。定安粽子、焖猪蹄、定安炒粉……这些耳熟能详的美食是不是让人听了就想流口水呢？9月28日至30日，在海口名门广场举行的2017第二届海南美食文化节上，定安美食将整装集结，让您如愿“一尝”。



白切定安鹅

红烧小黄牛

农家红豆煲

南丽湖啤酒鸭

翰林焖猪蹄

## 如画田园哺育出生态美食

驾车驶入定安，您能看见车窗外那平坦的公路边点缀着片片稻田，清风吹拂下，金色稻浪涌动，一波一波摇摆游人的心。参天的大树驻守在道路两旁，撑开绿色的大伞，为游人遮蔽阳光，撒下点点光斑。

在定安县黄竹镇的“乡村理想”农家乐，一辆辆来自外地的车停放在广场，几位游客正在莲雾林中采摘鲜果。

“我们来这儿玩，不仅能采摘、垂钓，也能逛茶园、烘茶叶，在享受定安好生态的同时，还能吃上生态美食。”海口市民王祥每到周末，都

会驱车来此休闲游玩，他表示，定安的美食两只手都数不过来，“稻香扣肉、定安粽子、定安黑猪、坡寨羊、农家鹅……在这里，总能享受到舌尖上的盛宴。”

在位于龙湖镇的南科食用菌栽培基地，朵朵如云的秀珍菇长得茂盛。工作人员用玉米芯等农业废弃物种植蘑菇，用菌渣养蚯蚓、养虫，再用蚯蚓和虫喂鱼、养鸡并生产有机肥，而有机肥又可以“反哺”菜园。

“这里养殖出来的鱼、鸡，以及种出来的有机菜口感非常好。”基地负责人吴孔利说，基地形成了一条闭合的循环产业链条，不仅创造了好生态让游客沉醉，更让村民发了一把“生态财”。地里不起眼的野菜，端上餐桌就成了城里人赞不绝口的原生态美味；农田里的大米、黑豆和蜂蜜等农产品，在经过现代化包装后，通过互联网便成为“伴手礼”走向全国各地……

“原生态的定安美食越来越受欢迎，我们要不断挖掘新品种，让更多定安美食走上百姓餐桌，扩大定安美食的影响力和知名度。”定安县商务局相关负责人表示。

“真香！这里的菜肴，带有一股生态淳朴的味道。”驴友王哥乐呵呵地说，每次在定安骑行之后，总要叫上翰林猪脚、清蒸排骨和生态野菜等一桌地道农家菜，品尝几个香糯的定安粽子，让味蕾大获满足。

定安美食之所以香，那是因为一道特殊的“调料”——微量元素硒。

定安土壤硒含量0.117mg/kg，稻田所用的灌溉水源是火山冷泉，水质干净，产出的稻谷富含硒、锌、镁、铁等有益人体健康的微量元素。

“宁种两季稻，绝不种三季；越种田越肥，绝不坏地力。”几年前，定安县

## 含硒美食带你的味蕾去放假

做足“硒”美食。

喝一口浓香鲜美的黑猪骨汤，尝一口原汁原味的白切定安鹅，你能体会到大城市里无法体会到的淳朴自然好滋味，仿佛让味蕾经历了一次田园之旅，身心舒缓，享受慢生活。或许也正如此，定安成为全省有名的长寿地区之一。截至2017年8月，全县80岁-89岁的老人有7552人，90岁-99岁的老人有1088人，100岁以上的老人有41人，合计8681人。

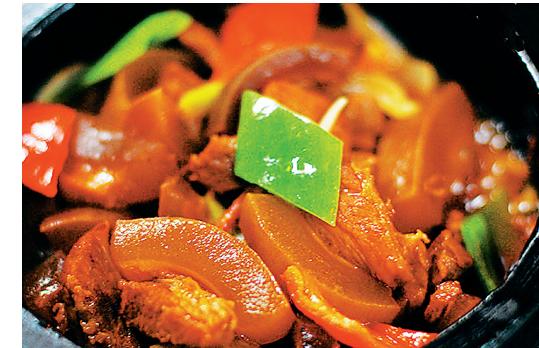
别犹豫了！快做好准备，来2017第二届海南美食文化节上品尝地道的定安美食吧！

文本版策划 洪宝光  
图/定安县商务局提供

## 舌尖上的海南 | 关注2017第二届海南美食文化节·琼中美食

# 行走青山绿水 感受琼中“特”美

# 蜂飞鸡鸣黄牛哞 橙绿鹅肥稻鱼香



## 大山深处 蕴藏好蜜

琼中山高林密，具有丰富的蜜、粉源植物，发展养蜂业具有得天独厚的优势。

琼中出产的百花蜜分为土蜂蜜和排蜂蜜：土蜂蜜是山区放养的中华蜂采集多种花蜜而成，排蜂蜜则是一种野生蜂蜜，采集于悬崖峭壁或大树上。

每年4月、5月，深山里百花齐放，花香四溢，这时候的琼中蜂蜜产量最多，品质也是最好的。

近年来，琼中县委、县政府把养蜂作为特色产业来抓，养蜂产业让农民过上了幸福的“甜”日子。

## 种桑养蚕 破茧“成财”

琼中地处山区。2006年，琼中

引进广东丝纺集团，经过11年的发展，建成标准化示范桑园2万余亩，带动3600多户农户发展种桑养蚕产业（其中768户为贫困户，涉及面积2905.6亩），年产茧量200万斤，效益4000多万元。

种桑养蚕、蚕种生产、茧丝加工、制作蚕丝被……琼中桑蚕产业链条不断延长，生态循环经济不断发展。

## 琼中绿橙 享誉四方

琼中绿橙主要分布在湾岭镇、营根镇、黎母山镇等地，先后获得国家农业部无公害产品认证、国家绿色食品认证，被评为海南优质农产品、海南省名牌产品等。

2006年1月，经国家商标局批准注册，“琼中绿橙”成为海南省第一个

地理标志证明商标。近年来，琼中大力实施“琼中绿橙”品牌发展战略，推动产业化发展，逐步把琼中绿橙产业做大做强。经过多年打造，琼中绿橙已成为琼中对外交流的一张金色名片。

## 稻米喷香 鱼儿肥美

稻花香，鱼儿肥，这样的乡村美景肯定能让你流连忘返。

在琼中湾岭镇鸭坡村，不仅有如斯美景，还有各种好玩的项目可供游客体验。据了解，近年来，琼中推进产业扶贫惠民政策，鸭坡村走出了稻鱼共生“一田两用”发展新路子，农户从中受益。

走进鸭坡村稻鱼共生产业基地，只见棋盘状的田畴呈带状分布，沉甸甸的稻穗迎风摇曳，一尾尾褐

白相间的黄辣丁鱼不时浮出水面吐着泡泡。

## 琼中山鸡 飞上枝头

走进农乡牧山鸡养殖合作社养植基地，只见山鸡三三两两栖息于枝头、灌木间或者草丛里，一派悠然自得的景象。因为在纯天然、无污染的生长环境里实现原生态放养，琼中山鸡的肉质紧实、口感鲜美，极具咀嚼乐趣。

2017年上半年，琼中的山鸡饲养量为25万只，出栏8万只，产值875万元。

## “不回家”的小黄牛

琼中各色佳肴中，首推小黄牛肉。由于野生放养且肉质细嫩、味道

鲜美，当地人爱把小黄牛肉称为“鹿肉”“野牛肉”。以小黄牛肉为食材的牛腩煲，受到食客热捧，很多老饕甚至不辞辛苦在假期专程赶到琼中，只为那一口美食。

琼中小黄牛，尤其是上安乡的小黄牛，是琼中美食招牌中的招牌。养殖户会把小黄牛放到山上，随它们漫山遍野地玩闹嬉戏，这些牛很挑嘴，只吃阳光下有露水的草叶，只喝山里流动的泉水，因此牛肉特别补。

而且，与其他地方的牛不同，琼中小黄牛个头小，一头1岁半的小黄牛净肉不过几十斤，因此成了一道难得的美食。

文/陈栋 朱德权 林学健  
图/除署名外，均为朱德权所摄  
本版策划/洪宝光