

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,一波一波摇醉游人的心。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菌菇,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农业链条,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、锗、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

含硒美食带你味蕾去放假

翰林镇章塘村村民劳昌彬成立了昌发水稻种植专业合作社,带领村民以有机生态的方式种植富硒水稻。

除了大米,植根于定安富硒土壤上的蔬菜、水果等天然无公害农副产品,甚至这里养出来的猪、鹅等畜禽产品,同样富含硒元素。用这些富硒食材烹饪出来的美食,具有天然而独特的香味,不仅美味可口,唇齿留香,而且有益健康。

据统计,今年以来,定安加快建设以富硒大米、黑猪肉粽等定安特色农副产品为主打品牌的绿色产业示范园区,全力建设热带富硒循环农业基地,

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!

本版策划 洪宝光
文 洪宝光 图 定安县商务局提供

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

碧水青山间,连片的桑园郁郁葱葱,一望无际;茂密的山林里,蜜蜂飞舞,山鸡鸣叫,鹅群漫步;稻鱼共生蔚然成景,绿油油的绿橙更是惹人垂涎。行走于琼中黎族苗族自治县,处处都能感受到这片水土孕育着的特色产业。

琼中县委、县政府把产业扶贫列入全县“十二大脱贫工程”之一,立足资源优势,引导鼓励群众因地制宜发展特色产业。2017年上半年,全县实现生产总值18.54亿元;固定资产投资25.31亿元,同比增长45.2%,增速全省第一;城乡居民人均可支配收入7382元,同比增长10.1%,增速全省第二;旅游接待过夜人数31.45万人次,同比增长20.4%。

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



航拍琼中绿橙种植基地。刘孙谋 摄

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,农户从中受惠。

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

走进农牧山鸡养殖专业合作社养殖基地,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去,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/陈署名外,均为朱德权所摄
本版策划/洪宝光



带皮小黄牛



湾岭电饭煲鸡



香炸石鲮鱼