

海口馆： 碧海蓝天下与“琼肴”的美丽约会

■ 见习记者 梁君穷 实习生 郑景莹

9月29日海口的天气是雷阵雨转多云,但当记者来到海口名门广场的2017第二届海南美食文化节现场,走进海口展馆,感受到的是一片碧海蓝天的夏日风情。

现场游人如织,或拿起美食细细品尝,或与展馆人员商量价格,或拿出手机进行移动支付,进入海口馆参观的市民游客在滨海花园风光中与“琼肴”进行了一场美丽约会。

还未进入展馆,门口的两株小盆栽就吸引了记者的注意。两株小盆栽高不过1米,但外形却酷似椰子树,显得小巧玲珑,姿态秀雅。叶色浓绿光亮,给人以真诚纯朴、生机盎然之感。

“这是袖珍椰子,又叫秀丽竹节椰、袖珍竹和矮生椰子。”现场工作人员告诉记者,袖珍椰子摆放在展馆中,可以增添海口馆热带风光的韵味。

除了门口的袖珍椰子,展馆的雕塑同样展现出滨海花园城市的夏日海滩风光。两个高约两米的椰子树塑像让人想起海口的别称“椰城”,蓝色和白色相间的帆船塑像中加入了清补凉、海南粉和海口小吃街的照片,恰到好处地将海口与美食联系在了一起。

不经意抬头往上望,会发现海口馆的顶部是画有蓝天白云的棚布,尽管中午下了一阵雨,但看着这“蓝天白云”和展馆内的“椰树帆船”,人的心情

就会不自觉地明媚起来,更不用说还有那让人垂涎欲滴的各色美食。

海口馆面积220平方米,一共有19个特色企业展台和5个月饼展销区,这19家海口特色企业分为两大类,一类是海口特色农产品企业,共有12家,一类是海口特色美食企业,共有7家。

茶油鸡本是一道色香味俱全的传

统粤菜,但海口做茶油鸡的企业却讲出了自己的海南故事。

“我们这是一个与爱情有关的美食品牌……”在茶油蒸鸡的展台前,企业负责人向来往市民游客讲起了他们品牌创始人的故事。

记者来到一家销售辣木茶的企业展台前。“这两天我已经卖出了20多

盒辣木茶,生意还不错,更重要的是很多人通过这个展台了解了我们的产品,相信以后销售会更好。”辣木茶销售负责人高兴地告诉记者。

像这样的主打绿色健康的美食在海口展馆不少,比如海口本地企业生产的野菜面,将野菜粉加入到面粉中制成面条。

“海口很多企业和海口市工商局等单位都对这次美食节活动给予了大力支持,比如拾味馆把制作食物设备搬到现场,海口传统的红星月饼厂也进驻海口馆。”海口馆现场负责人告诉记者,这些企业都是由海口市工商局组织参展。

(本报海口9月29日讯)



9月29日,海南美食文化节海口展馆展出的特色美食吸引了很多椰城市民前来购买。本版图片均由本报记者 张茂 摄



海口展馆人气火爆。

海口美兰区多方面保障 海南美食文化节举行

本报海口9月29日讯 (见习记者梁君穷 实习生郑景莹)今天下午,海口美兰区相关负责人来到海口名门广场2017第二届海南美食文化节的活动现场,检查活动现场的保障工作,要求美兰区公安、城管、环卫、街道办等部门全力做好海南美食文化节的保障工作。

据悉,2017第二届海南美食文化节还在准备阶段,海口美兰区委区政府就高度重视美食文化节的保障工作。活动开始之前,美兰区专门召集公安、城管、消防等多个职能部门开了专题会,要求各职能部门下沉到活动现场,为现场活动的顺利举行提供保障和支持。

海口匠人一展雕刻乾坤

■ 见习记者 唐咪味

在第二届海南美食文化节现场入口处,有一座精美的雕刻作品吸引市民视线。两条盘龙威风凛凛地俯卧在花草间,底下有7个大西瓜雕刻的“海南美食文化节”字样,这是今年特设的“海口美食雕工展区”作品之一。

本次雕刻作品全部出自海口师傅之手,他们凭借一身精湛雕刻技艺,为海南美食文化节的举办锦上添花。

“初学者雕刻一件作品要花上半小时,而熟练者只需15分钟便可完成。”食品雕刻师钟蕃阳向市民介绍。为了参与本次美食文化节,他专门雕刻出8件大小不等的作品,用西瓜、南瓜、萝卜等食材雕刻出蝴蝶、椰子、玫瑰等动植物,个个栩栩如生。

作为拥有10年雕刻经验的老师傅,钟蕃阳谈起食雕便打开了话匣子,“一件雕刻作品存放在得当可以保存5天左右,置于露天环境下则缩短为1天。”

另一边,钟蕃阳的同伴王艺正在一个白色圆盘上精心作画,只见五彩缤纷的颜料在一双巧手下,通过涂、抹、拭等手法变换,渐渐变成一朵绽放的红牡丹。“这可不是普通的颜料,而是可以食用的果膏。”王艺说。

在餐饮业中,果膏一般用于蛋糕等食品,多以线条、圆点等简单图案为主,达到点缀装饰的效果,以花鸟图案为主打的果膏作画在海南并不多见。经过王艺的奇思构想,一种普通的餐饮原料化成一件精美的艺术品,不禁让人叹为观止。“一幅果膏画镀上一层滴胶后可以保存2年之久。”

28日下午,两位工艺师傅现场展示雕刻技艺,引来不少市民围观。一根普通的白萝卜在他们的妙手下,经小刀的凿、刻、削变成一朵出淤泥而不染的莲花,仿若真物。(本报海口9月29日讯)

海南美食文化发展论坛在海口举行

本报海口9月29日讯 (见习记者唐咪味 梁君穷 实习生郑景莹)借助第二届海南美食文化节召开的契机,海南美食文化发展论坛邀请到各市县商务局负责人、酒店餐饮行业人士、美食达人等嘉宾与会,成为海南颇具影响力的高端美食论坛之一。

在主题演讲环节,国家开放大学(海南)国际旅游学院院长杨哲昆以“独特走向国际巅峰”为主题,向参会来宾分享他对海南餐饮业的思考。他认为,海南要立足本地资源优势,充分利用野生、南药等食材,发展潜力巨大的有机生态美食产业。

在“互联网+”大背景下,美食企业如何实现自身发展?海南省酒店与餐饮行业协会主席团主席、海南拾味馆餐饮连锁管理有限公司总经理龚季弘结合个人多年经验,提出美食行业必须与时俱进,以创新为内在驱动力,通过模式创新、产品创

新、管理创新等各方面革新,实现企业蜕变。

主题演讲以视频播放等形式将现场带入研讨氛围,气氛热烈。

作为海南本土企业的响亮招牌,龙泉集团在餐饮、农业、休闲、旅游等

行业处于龙头企业地位,高端论坛邀

请到海南省酒店与餐饮行业协会理事长、龙泉集团董事长符史钦出席,他透露龙泉集团长青不衰的秘诀全在一个“人”字,即“以人为本”,在薪酬福利、医疗保险等方面给予员工充分保障,让人文关怀的理念贯穿企业管理之中。

欢迎订阅 海南日报 南国都市报

及报业集团系列报刊:《特区文摘》《法制时报》《海岸生活》《证券导报》

不需太多花费,
就能获取一年的权威新闻资讯和主流文化食粮
不管是订给自己 还是送亲朋好友
都尽显品味 意义非凡

订阅指南

报刊名称	海南日报	南国都市报	法制时报	特区文摘	证券导报	海岸生活
年价 (元/份)	540	348	396	96	192	160

海口地区可电话联系上门订阅 也可扫描右边二维码关注公众号进行网上订阅
各地邮政营业网点均可订阅 邮发代号: 83-1 统一刊号: CN46-0001
咨询热线: 0898-66810505



海报读者俱乐部公众号
让我们的沟通更方便快捷



欢迎下载
海南日报客户端