2017年10月31日 星期二
值班主任：黄畅学 主编：刘梦晓 美编：孙发强
海南日报

山鸡乳羊滋补身，海味香猪更垂涎。遍尝蜜瓜竹筒饭，此生愿结昌江缘——

# 昌江美食：琼岛西部的纯美原味

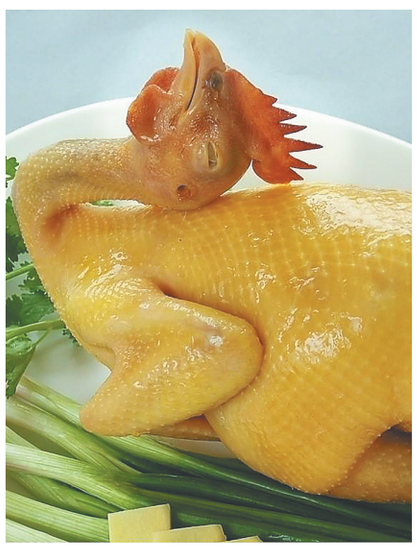
昌江黎族自治县位于海南岛西部，依山傍海，历史悠久，美食资源丰富而独特，霸王岭的山珍、棋子湾的美味、昌化江的河鲜、黎家的竹筒饭、四季飘香的瓜果……昌江美食，尽显海南西部风情；畅游西部，昌江美食不可错过。

**乌烈乳羊**

昌江气候温和，水草丰茂，药草丛生，为羊群提供丰富的天然食料。乌烈乳羊，肉质富有弹性，脂肪少，肉味鲜，特别滋补，被誉为山珍。

## 昌江和牛肉

昌江和牛，因其原生态养殖，堪称牛肉中的上品，肉质色泽为桃红色，脂肪色泽为雪白色，油花密而均匀，肉质嫩而多汁，有入口即溶的口感。



## 霸王岭山鸡

霸王岭山鸡，源自海南中部深山里红色原鸡，粗养粗放，觅食昆虫野草，山区林间奔飞，生长缓慢，肉质结实，香味四溢，可以吃出野鸡味道。

## 昌江王品蜜瓜

昌江产好瓜，名字叫王品蜜瓜，它用独家秘制生物有机肥种植，采用传统的蜜蜂授粉，一藤只产一瓜。昌江王品蜜瓜不仅脆爽而且绵柔，吃过的人都说：好！

## 叉河五脚猪

叉河五脚猪，又名香猪，为山区小种猪与野猪杂交繁殖。它皮厚油少，肉质结实，鲜嫩爽口，味道芳香，多吃不腻。无论是白切，还是烧烤，都是美味。

## 海鲜地瓜粉

海鲜地瓜粉是昌江小吃一绝，用纯地瓜粉制作，加入海鲜和骨头汤，用香菜、胡萝卜丝等特色食材配制，是一道爽口、清甜、润喉的特色美味。

## 海尾甘蔗虾

剁碎刚捕捞上岸的海尾虾，用特色调料拌制裹着甘蔗节，放下油锅里煎炸，甘蔗的清甜沁入虾肉，海虾的滋味染遍甘蔗。

## 昌化江河鲜

昌江海鲜有名，昌化江的河鲜也独特。江中捕捞的鱼虾，虽然个头很小，但都是天然生长，或油炸或红烧，简单的烹调，野生的滋味让人食指大动。

## 黎家竹筒饭

昌江的黎家竹筒饭用新鲜竹筒装着大米调味烤熟，竹节青翠，米饭酱黄，柔韧透口，吃时饮一口黎家“山兰酒”，满口都是黎家风味。

## 海尾糯米鸭

海尾野外放养的小种鸭，处理干净放入糯米和其它喜爱的食材，烤制时鸭汁渗入糯米，外脆里嫩，不失水分，米饭喷香，鸭肉金黄，让人垂涎不已。

## 昌江芒果

昌江气候优越，土地肥沃，特别适宜芒果种植，是海南芒果种植面积最大、产量最高、品质最好的地方，昌江的芒果享誉全国，被誉为“芒果之乡”。

本版策划/周月光 撰文/周月光 陈栋 图片/舒晓 昌江县商务局