

# “最美时光·舌尖海南”中外媒体海南美食之旅完美收官

## 好山好水好食材 原汁原味原生态



十一月二日“中外媒体海南美食之旅”的嘉宾进行采风并品尝海口特色小吃清补凉。 本报记者 张茂 摄

### 东线：海天之间的美食盛宴

行走路线：海口—文昌—琼海—万宁—陵水—三亚

#### 海口 历史光影里的海南味道

在椰城，中外媒体记者们不仅品尝到了正宗的椰子鸡，海南知名小吃清补凉、抱罗粉，还体验到了正宗的海南早茶和海鲜大餐，这里的美食和特色民俗风情给50多位中外媒体记者留下了深刻的印象。

“清补凉是海南本地不可或缺的一种经典小吃，历史悠久，极具海南特色。”在骑楼老街的椰语堂，坐在古朴典雅的门店里，看着五颜六色的鲜果杂粮经过调配之后变成了一碗清凉可口的清补凉，中外媒体记者们惊叹不已，品尝过鸡屎藤、芒果椰子冻后连连点赞。

除了特色小吃，海南四大名菜之一的文昌鸡也博得了中外媒体记者的青睐，在龙泉人椰子鸡餐厅，一锅温润如玉的鸡汤将50多位中外媒体记者的味蕾紧紧吸引。在近距离看到了制作过程后，来自韩国《朝鲜经济》的记者吴光镇第一个品尝了椰子鸡，“椰子水煮出来的鸡，味道真的不一样，口感更鲜美了。”

#### 文昌 美食名扬海外

在侨乡文昌，中外媒体记者们不仅体验了文昌特色小吃煎堆、粽子、糯米粿，了解了文昌美食享誉世界的原因，还亲手制作了抱罗粉，体验了“指尖上的海南”。

捏米团、包馅、捏造型、摆盘……12月3日上午，美食采风记录活动“最美时光·舌尖海南”中外媒体海南美食之旅”的中外记者在文昌市金石金陵酒店跟着厨师学习制作当地传统点心三角留。15分钟后，大家吃上热气腾腾、自己制作的三角留时，纷纷对文昌小吃赞不绝口。

“抱罗粉是海南文昌的特色小吃，因盛起文昌抱罗镇得名。抱罗粉属汤粉类，其贵在汤好，汤质清幽，鲜美可口。”文昌琼菜人家董事长傅红日向中外媒体记者介绍。来自智利网络杂志《YUANFANG MAGAZINE》的女记者梅娅尝了尝自己亲手制作的文昌抱罗粉，开心地说：“味道不错！很特别！抱罗粉的制作过程让我印象深刻。”

#### 琼海 悠然的田园时光

农家温泉鹅、农家椰子饭、野菜豆腐、妈妈炒粿、平安笠、八卦鸡屎藤、椰丝南瓜粿、全家福……一道道朴实无华，又饱含琼海这座田园城市餐饮文化的农家菜令中外记者回味无穷。

在琼海温泉海星田园鹅庄，记者们邂逅了以鹅为主题的特色菜全鹅宴，温泉海星的全鹅宴让中外媒体记者们赞不绝口。“温泉海星田园鹅庄的环境非常好，坐在鹅庄望着绿油油的田野，吹着田园风，我很喜欢这里，鹅肉吃起来味道很香。”来自人民网文外部外籍记者胡长明说。

在杂粮街银海杂粮甜品店，记者们品尝过八卦鸡屎藤后，纷纷对这道既好吃，更好看的甜品翘起拇指称赞“GOOD!”在琼海农厨好味和银海杂粮街，记者们不仅品尝到最纯正的琼海传统风味，也感受了以琼海民间艺术为主题，集观赏和品尝于一体的实用型的琼东地区民间文化艺术“博物馆”。

#### 万宁 鱼肥虾嫩贝鲜

来到万宁，中外媒体的记者们在昌隆大排档品尝了原汁原味的海鲜，在北楼被后安粉汤征服了味蕾，在万宁老茶道小吃城享用了精致的糕点小吃，

在大洲岛度假山庄邂逅了东山羊全羊宴以及来自万宁的百道美食。

在昌隆大排档，品尝着来自万宁本地的海鲜，中外媒体记者们赞不绝口，人民网驻突尼斯记者瓦利德不住称赞：“非常鲜美，鱼肥虾嫩贝鲜，总算吃到真正的‘海鲜’!”

在北楼后安粉汤店，后安粉汤再次征服了记者们的味蕾，“没吃过后安粉汤就不算到过万宁，我总算吃到真正的后安粉汤了！实在是美味！”在万城老茶道小吃城，夹起小巧精致的糕点，来自智利YUANFANG MAGAZINE网络杂志记者梅娅表示：“实在太可爱了，都不忍心下口，可是吃了一个之后，美妙的味道又让我夹起了第二个。”

来自巴勒斯坦电视台的萨阿德现场学习了冲泡咖啡，品尝着亲手冲泡的咖啡。品尝过咖啡后，萨阿德还与教授咖啡冲泡技艺的师傅了解起了兴隆咖啡和其他咖啡的不同，最后竖起大拇指：“还是兴隆咖啡好喝！”

#### 陵水 自然熏陶有滋味

陵水，以特色地域文化，诞生了陵水酸粉、陵水海鲜、暹罗鱼粥、光坡阉鸡、文罗鹅、黄帝椒、三色饭、竹筒饭、鸡屎藤、椰子饭、田艾粿、猪肠粿籽、空心菜酸等丰富多样的美食。

陵水酸粉吸引了中外媒体记者们的目光，陵水酸粉相传始于清朝，陵水人结合丰富的海产，在配料中添加了沙虫干、鱼饼等海产品和小黄牛肉晒成的牛肉干，配上黄灯笼辣椒，浇入浓郁粘稠的卤汁加以搅拌，造就出酸辣甜香的独特口味。

“在民间流传着‘冬天黑鸡补，春天打老虎’的谚语，过去陵水的富裕人家，每到冬季便派人去吊罗山收购黑鸡，然后吃上一整个月。”现场还展示了吊罗山野养山鸡、文罗鹅、白灼鸡腿腿等20多道陵水特色菜肴和小吃，厨师还向媒体记者们解说了菜肴的来源和烹饪方法。

“以本地新鲜的海鱼为主料，搭配自家纯酿的米酒糟，经过蒸煮，甜味和酒味将鲜鱼的腥味有效去除，并将原有的鲜味发挥的淋漓尽致，酸甜开胃，味道完美融合。”陵水黎安母海鲜馆运营总监林青果介绍了陵水特色美食鲜鱼酒糟煲和山兰酒酿鸡的烹饪方法，令媒体记者们赞叹不已。

#### 三亚 邂逅美食拥抱大海

东山烙饼、红糖年糕、酸甜粉、黎家酸菜、糯米酒……一道道特色美食让记者们赞叹不已，在三亚，媒体记者们共同品鉴了这座知名旅游城市的美食文化。

“港门人以打渔为生，其饮食自然和海鲜息息相关，细嫩的粉条配上新鲜海鱼做成的鱼饼片，加上花生、炸虾皮、豆芽、腌制好的酸菜或者白菜菜，最后加上用猪大骨和海白螺熬成的高汤，再撒上一点粗胡椒粉和葱花，这样一碗鲜美的港门粉怎么能不教人垂涎欲滴。”海南德福轩餐饮管理有限公司董事长邵妙青绘声绘色地向记者们讲述三亚港门粉的由来。

记者们边听，边端起一碗热气腾腾的港门粉细细品味。“港门粉的汤味道清甜，不是像糖一样甜而是像加了海虾皮一样，正是这样的清才能衬出粉和海鲜辅料的香吧。一道美食蕴含的历史和文化都以食材和口味的形式呈现出来了，海南美食最能体现这样的特点。”来自澳门中华出版社的陈宁说。

来自30多家国内外知名媒体的50多位记者，以9天时间行走于海南东、中、西线10多个市县，行程近1000公里，以专业的视角寻觅饮食文化，讲述美食故事，携手共同发表了来自海南的美食宣言。

由省商务厅主办，省外宣办、省旅游委、省外事侨务办支持，省酒店与餐饮行业协会牵头承办，人民网海南分公司、海南日报报业集团协助承办，各市县商务局、宣传部、旅游局、有关餐饮烹饪行业协会协办的“最美时光·舌尖海南”中外媒体海南美食之旅美食采风记录活动，邀请到EFE西班牙通讯社、PRENSA LATINA 拉丁通讯社、巴勒斯坦电视台、YUANFANG MAGAZINE 网络媒体、韩国朝鲜经济、亚洲今日、及新华社、经济日报、海南日报、旅游卫视等30余家国内知名媒体50余名中外媒体记者共同采风。

“中外媒体海南美食之旅”从“看、品、闻、听、做”五个角度为切入点，用“鼻尖”欣赏海南美食文化、用“舌尖”共享饕餮盛宴、用“鼻尖”嗅出海南美食的芬芳、用“耳尖”近距离聆听海南美食好声音、用“指尖”切实参与到海南特色美食的制作过程中，通过国内外主流媒体专题跟踪报道美食采风行，与海内外受众共享一场高品质的海南美食盛宴。



海口特色小吃清补凉。 本报记者 张茂 摄

### 中线+西线：曼妙时光里的野趣山珍

行走路线：定安—澄迈—儋州—五指山—东方

#### 定安(屯昌) 黑猪肉粽美名扬

在古城定安，屯昌和定安两地的风味美食集聚一堂，现场展示和介绍了以“定安粽子、定城菜包饭、南丽湖啤酒鸡、定安九层糕、白切定安鹅、定安黑猪骨头汤、红烧定安小黄牛”等为代表的定安特色美食；同时，还展示了以“屯昌罗氏沼虾、屯昌荔枝、苗家五色粽”等为代表的屯昌特色美食。

“真是太好吃了，定安粽子果然名不虚传。”今天，在定安县定城镇兴顺酒家，吃下一口正宗的定安黑猪肉粽，旅游卫视记者杨晓赞不绝口。品尝完美味的粽子，记者们又亲自体验了粽子的制作过程，将粽叶铺开，放上定安富硒糯米、黑猪肉和咸蛋黄等馅料，小心翼翼地捆上粽绳。

“两地的美食都各具风格，定安的美食在极大程度上保留食材的原汁原味，然后通过一些配料等提升美食的鲜香度。屯昌的美食在创新方面更多一些，不仅色香味俱全，还在选料和摆盘方面花了功夫，给食客营造一种‘食不我待’的意境。”媒体记者们表示。

#### 澄迈 富硒福地出佳肴

果肉饱满的无籽蜜柚、香醇浓厚的福山咖啡、品类丰富的鲜活海产品……在澄迈，媒体记者们品鉴了优质农产品，盛赞富硒福地出佳肴。

“这些番石榴的果肉怎么是红色的？远看我还觉得像西瓜。”有媒体记者问道，澄迈县福山红心番石榴种植基地负责人吴坤德上前一步介绍道，“这是我们从台湾引种，嫁接在本地植株上的番石榴品种，其果肉色泽红艳、清甜可口，再蘸上些极具海南风味的辣椒盐，吃起来味道更独特！”一边说着，吴坤德又切下几块果肉，并将这一特殊的食用方法教给对方。

品尝和了解完澄迈特色粽子、牛肉干等佳肴后，中国日报记者李晓峰表示，“海南许多手艺人以新鲜、优质的食材为基础，并坚持传统与创新相融合的制作工艺，打造出了许多既借鉴传统、又拥有时尚包装和独特内涵的新美食，这一点很值得关注。”

#### 儋州 寻找记忆的味道

在儋州的美食品鉴现场，展示了儋州粽子、东坡香糕、辣木香糕、东坡杨桃肉丝、黄皮鸡、跑海鸭蛋、儋州擂茶、鸡屎藤、白馍、咸水馍、芝麻馍等儋州

特色美食。

“我们的信念，就是坚持绿色、坚持健康、坚持原味，用不一样的美食烹制方式，找回我们共同的儿时回忆。”在儋州柴火时光餐饮店，共同体验了一次不一样的“儋州味道”，寻找到了各自儿时“记忆中的味道”。

媒体嘉宾点赞道：这样的烹饪方式现在真的很少见了，这不仅是保留传统技艺的创新，更是结合海南食材作了充分融合，让海南味道更加的耐人寻味……

#### 五指山 山珍野趣的诱惑

在五指山，小黄牛、烤五脚猪、鱼茶等原生态传统美食赢得媒体记者们连连点赞，凤尾菜、鼠耳菜、雷公根等种类繁多的野菜也吸引了关注的目光，更有油炸蜘蛛这道特别菜肴让记者们惊叹不已。

“夹起这巴掌大的蜘蛛，我的手在发抖，但是尝过以后，我发现味道真的不错，吃起来有点像蟹肉的感觉。”中新社记者王晓斌说。据了解，五指山蜘蛛这道菜采用五指山本地的种类，采用油炸的烹饪方式，经过高温处理后完全可以放心食用。

“通过20多家中外媒体对海南各地美食的深入发掘和推介，希望让更多的国内外消费者和游客了解海南的好山好水和原生态美食。”省酒店与餐饮行业协会执行会长陈恒说。

#### 东方 西部佳肴美味飘香

东方的美食佳肴有焖酸瓜仔、四更烤乳猪、酱焖西刀鱼、东方虾饼、五花蒸鱼粽、酱卤花梨鸭等20多个品类，其中，最受欢迎的当属“四更烤乳猪”了，媒体嘉宾纷纷点赞。

“这色泽、这香味真是让人垂涎啊，夹一块入口，轻轻一嚼，只觉皮脆、肉嫩、骨酥，吃下后满口余香，同时，再佐以‘四更辣椒’和糖醋拌制的酱料，那味道就更别提了，大写的‘满足’。”来自旅游卫视的记者杨晓说。

活动采用现场制作美食等方式向媒体记者呈现美食制作过程，通过现场亲手制作及主办单位负责人介绍，记者们近距离感受东方特色美食并挖掘其背后的故事。

对于东方市餐饮行业将具有地方特色的美食小吃“搬上”高档餐桌这一做法，中外媒体记者们也表示，这一做法不仅可以让外来游客品尝到东方大街小巷上的地道传统美食，同时更是东方对外打开美食知名度的途径。

本报策划/撰文 艺华

### 外媒记者评美食

梅娅(智利杂志YUANFANG MAGAZINE)：

这是我第一次来海南，之前就听说过海南的海鲜比较新鲜、比较好，来这里以后，确认这些说法都是对的。海南很多菜都很好吃，尤其琼海的全鹅宴、甜品、芒果肠粉，还有文昌鸡。中国每个地方的美食口味都不一样，做法也不一样，觉得海南的美食味道特别像家乡智利，因此海南的美食很适合我的口味。这次海南美食之旅还有很多地方没有去，以后一定还会来海南。

阿伦(古巴网络媒体VIAJESENCHANLETAS)：

这趟海南美食之旅，我对海南美食的印象特别好，喜欢这里的海鲜、鸡、鹅，最喜欢的美食是琼海的烹饪大师何子桂做的“飘香全猪手”，以及文昌鸡。海南的海鲜非常棒，海南美食会把亚洲风格和海鲜混合在一起。此外，我的家乡古巴也生产咖啡，味道和海南兴隆咖啡区别比较大，海南的咖啡比较香，味道比较重，咖啡制作方法比较传统。