

冷餐交流会集中呈现22道海南菜 匠心出品收获外国宾客赞誉

海南味道

世界 香一海风



海鲜大餐。



烤秋葵。



兴隆班斓糕。

■ 本报记者 尤梦瑜 陈蔚林
通讯员 郭凯平

相知无远近，万里尚为邻。2018年2月2日下午的外交部“蓝厅”进入“海南时刻”，以“新时代的中国：美好新海南 共享新机遇”为主题的外交部海南全球推介活动在此举行。

“几乎所有建交国都来了，全世界都来了。”外交部长王毅在致辞中如此说道。

根据推介活动整体安排，主要分为展演展示、主题推介以及冷餐交流会三大部分，外国宾客们通过展演展示、主题推介这两部分了解了“三十而立”的海南。之后，同在外交部南楼举行的冷餐交流会则为所有与会嘉宾们提供了近距离互动的平台，让大家在享用海南美食的同时，畅聊海南发展新机遇。而这场耗时数月、精心筹备的海南美食盛宴也成为当日推介活动的一大亮点。伴随着席间的热络交流，海南味道香飘世界。

“海产万类， 陆产千名”

丰富美食助嘉宾深入感知海南

■ 本报记者 陈蔚林 尤梦瑜
通讯员 曲波

“此次冷餐交流会是历次推介活动中，参与嘉宾人数最多、嘉宾停留时间最长的一次。”对这场为外交部海南全球推介活动锦上添花的冷餐交流会，外交部外管司司长廖力强给予了很高的评价。

人气就是最好的佐证：一道道菜品才摆上桌就很快“光盘”，厨师做菜几乎赶不上上传的速度；椰雕牙签用完舍不得扔，一直捏在手心里作为纪念品带走；还有嘉宾在连尝几杯白沙绿茶、白骏红红茶和福山咖啡后，向工作人员仔细询问购买方式，想把这股清香随身“带走”……

省商务厅副厅长姚磊告诉记者，为了让嘉宾通过冷餐交流会“走进海南、品味海南、带走海南”，负责团队将用心运用到了每个细节。

文昌鸡、清补凉、捞叶鱼饼、黎家三色竹筒饭等22道最负盛名的海南特色菜肴，根据“海南四大名菜”“海洋文化”“椰香生态文化”“黎苗文化”四大主题分布排列，每一道都分成精致的小份方便嘉宾食用；清甜爽口的莲雾、小米蕉、琼中绿橙、海南青枣等餐后水果，此时只有在海南才能恣意生长；福山咖啡、白沙绿茶、白骏红红茶、黎家“biang”酒等饮品，更是凝聚着南海之滨那片毓秀岛屿的山水精华。

“海产万类，陆产千名”的海南岛盛产椰子，冷餐会上提供的椰树椰汁、海南岛椰汁、椰牛饮料、南国椰饼、春光椰子饼等特产备受嘉宾喜爱。这份穿越山海的浓浓椰香，让嘉宾们读懂了北宋文豪苏东坡那句脍炙人口的“椰树之上采琼浆，捧来一碗白玉香”。

值得一提的是，冷餐交流会负责团队还准备了一种特殊的小吃——炸煎堆。与寻常餐桌上的小煎堆不同，冷餐交流会上展示的两个煎堆是空心的，直径均超过40厘米。炸制这样一个空心煎堆的时间被严格控制在15分钟。“时间过长、过短都难以让煎堆成形，或者导致它颜色不佳。”冷餐交流会总厨李学深说，在这15分钟内，厨师要在掌握火候、温度的同时不断翻转才能保持煎堆以完美的球形出锅。

但是，这两个煎堆的特别之处远不止“大”。开场歌舞表演之后，中方领导和多位外国使节一同拿起缠着红色丝带的小木槌将煎堆敲碎分食。

省政府副秘书长、省接待办主任郭燕红说，煎堆在海南话中发音似“珍堆”，表达了海南人民结交中外友人的热情，也体现了海南人民对这份情谊的珍重。其次，浑圆的煎堆象征着团圆与融合，也寓意着海南愿同全球各国共享新机遇的诚挚邀约。

(本报海口2月5日讯)

椰风海韵醉嘉宾

探寻冷餐交流会上的海南文化细节

■ 本报记者 陈蔚林 尤梦瑜 通讯员 庄蕾蕾

“请到天涯海角来，这里四季春常在，海南岛上春风暖，好花叫你喜心怀……”2月2日下午6时许，前来参加外交部海南全球推介活动的嘉宾们一走进冷餐交流会现场，就感受到浓浓的“海南味儿”扑面而来。

海南岛是什么样子？迷人的椰风海韵从何处来？智海王潮传播集团副总经理郭红表示，此次公司筹备半年之久，就是想用短短的一个小时全面展示海南特色。

于是，我们在现场看到了这样的巧思——介绍饮料的餐牌被做成贝壳的模样，承载菜品的盘子是椰壳打造的叶子和花，就连水果牙签都被雕成椰子树的形状……值得一提的是，这些精巧玲珑的椰雕餐具，全部出自海南省级椰雕艺术传承人吴名驹之手。

负责此次冷餐交流会餐饮文化服务的是海南本土企业海南李子兄弟文化传播有限公司，他们受邀为冷餐会上的菜品注入文化内涵。除了原料、创意都取材自海南的餐盘、叉子、牙签筒之外，他们还为嘉宾们精心制作了《海南味道》画册，介绍冷餐交流会上的菜肴及其背后的饮食文化。

“我是海南人，我想让中外友人都能感受到家乡的美。”该公司相关负责人李子告诉记者，为了制作这本画册，他们几乎举全公司之力。为了准确表达海南美食文化，该团队先后到省图书馆、省博物馆、省烹饪协会和文化界人士处采集资料。画册文案的写作和修改工作，从去年9月至今年1月29日推介活动正式举办的前九天才最终完成。

意料之中，他们设计的图册和餐具很受嘉宾喜爱。冷餐交流会还没结束，李子就不断收到信息：“画册被嘉宾们一抢而空了！”“连椰雕牙签都被嘉宾们带走收藏了！”他说，正因为把一项工作做到细致、精致、极致，才会在得到认可时格外欣慰。

令嘉宾们惊喜的是，冷餐会上不仅有尽显海南特色的美食，还有彰显黎苗文化的歌舞表演。筒裙起婆娑，来自海口市艺术团的舞蹈演员们身着黎族服饰婀娜起舞，倾情演绎“三道弯”“翘手”“蹬脚”等黎族舞蹈元素。黎族器乐演奏者们则用椰乌吹出椰林绿影的美丽恬静，用鼻箫奏出黎族人民勇闯天涯的悠远历史，博得了嘉宾们的热烈掌声。

“节目只有5分钟，但要把海南的自然生态、人文历史和时尚气息都高度凝练地表达出来。为此，我们也是不断地在修改打磨。”海口市艺术团艺术总监蒙麓光说。

欢歌热舞，推动冷餐会的气氛走向高潮。清脆的竹竿敲击声中，演员们脚尖轻轻点地，双手高高举起，既展示了海南人走进新时代的自信，也发出了海南人对全世界的热情邀约——“海南欢迎您！”

(本报海口2月5日讯)

A

彰显海南饮食文化

遵循外交礼仪与活动特点，此次冷餐会持续一个半小时。与正式入座的宴会不同，冷餐会的现场简约不简单，它更加着重于营造轻松惬意的交流氛围，让宾客们在享用特色美食的过程中品味和了解海南。

“冷餐交流会就是为整个推介活动起到锦上添花作用。”省商务厅厅长吕勇告诉记者，为了充分发挥冷餐会的作用，整个冷餐会负责团队着实下了番功夫。这场海南美食“盛宴”，在“精”不在“贵”，它“盛”在了品类与文化，“盛”在了匠心与心思，用最原生态的海南食材传递这

一方水土孕育出的饮食文化。此次冷餐交流会由外交部、省人民政府主办，省商务厅担任牵头单位，省接待办、省文体厅、省食品药品监督管理局为成员单位；此外，海南智海王潮传播集团提供策划服务，海南国盛古典具有限公司提供餐台黄花梨文化设计服务，北京瑞吉酒店、海南石梅湾艾美酒店提供餐食服务，海南李子兄弟文化传播有限公司负责整体餐饮文化服务。整个冷餐会的餐食烹调则由琼菜特级大师、三亚亚龙湾喜来登度假酒店中餐行政总厨李学深领衔。

省接待办副主任戴磊雄介绍，当天的冷餐交流会被设计成四大主题饮食文化外加海南水果，因此共有五部分，总计22道菜品，5种水果。第一部分为海南四大名菜。第二部分为海洋文化篇，在此部分中，海南大龙虾、捞叶鱼饼等菜品能够

让宾客充分了解到海洋大省丰富的渔业资源。第三部分是椰乡生态文化，海南街头常见的薏粑、清补凉在此登场，嘉宾们以此体验浓浓椰风。第四部分则是黎苗文化，以五指山小黄牛、黎家三色竹筒饭为代表的海南少数民族美食被呈现在外国友人面前。海南水果部分，则集中供应了琼中绿橙、青枣、莲雾等具有海南热带特色的鲜果。

看着22道色香味俱全的菜品，翻阅着手中的画册，这一趟色彩斑斓的海南美食之旅让宾客们如痴如醉、流连忘返。

B

品味海南 畅聊海南

从整体到细节，冷餐会负责团队对食物及餐台进行了精心的文化包装。热带海洋生物元素的背景墙、专门设计的贝壳餐牌、用椰壳雕成的椰树造型水果牙签、餐台上悬挂的绚丽黎锦……海南元素随处可见。

如果说，在展览展示、主题推介两个环节中，外国宾客们是在“看”海南、“听”海南，那么在现场交流会上，大家更多的是在美食助兴下

“聊”海南。喝着清甜的海南啤酒，巴拿马驻华大使馆特命全权大使施可方为这种海南本地酿造的啤酒点赞，他告诉记者，现场的食物与设计不仅让他尝到了海南的美食，更让他对海南的绿色生态有了更直观的认识。

以色列驻华大使馆公使、副大使姚纳森品尝着海南的应季水果。

在他看来，以色列与海南在旅游业方面有着很大的合作前景。

对于那些从未踏上过海南岛的宾客们而言，海南的形象被这些美食勾勒得愈发动人，人们迫不及待地前往海南来探索她的美丽。多位外国使节表示，他们非常期待参加今年4月的博鳌亚洲论坛年会，以此为契机走进海南。

C

精雕细琢 匠心精品

“想要让宾客在短时间内了解海南美食，就要尽可能凸显海南饮食的特点，例如鲜活、原生态。所以要在这方面做足工作。”省商务厅副厅长姚磊介绍，同时考虑到宾客以国际友人为主，所以食物要求既能展示海南特色又能符合国际化宴会标准。

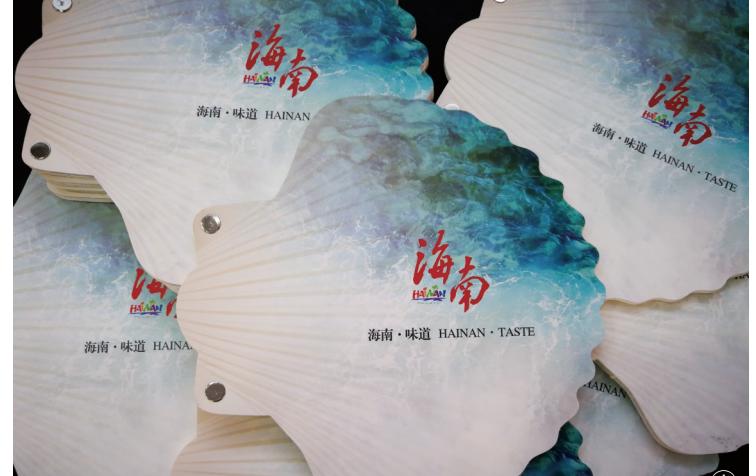
和即刻上菜的宴会不一样，冷餐会带给烹饪团队最大的考验就是保鲜。特别是对于海南来说，海洋特色正是要靠保鲜难度较高的海鲜来体现。

“我们严选食材，1月30日将食材运抵北京，一路上用10个保鲜柜对龙虾、和乐蟹等食材进行保鲜，31日时我们在北京瑞吉酒店的厨房里完成了食材的粗加工；2月1日继续对部分食材进行加工，到了2日凌晨3点开始正式烹调。”琼菜特级大师李学深曾主理过博鳌亚洲论坛年会等多场国家级外事活动的餐饮。之所以选择凌晨开工，就是为了保证李学深所追求的“三度”——速度、温

度、味度。2月2日中午12时，所有食物运抵外交部，李学深带领他的8人团队完成了最后的精加工。

精加工到底有多“精”？为了让外国宾客品尝到白、鲜、润、滑的和乐蟹，最后的成品不能带壳，不能有异味，于是厨师们就在2日凌晨将肉从蟹壳中取出，同时进行保鲜。海南人喜欢吃有嚼劲的小黄牛肉，但考虑到外国宾客们的饮食习惯，厨师团队对其进行改良，让牛肉入口即化。

正是因为多部门的全力协调与推动，这场体现海南特色的冷餐交流会才得以收获外宾们的赞誉。冷餐会总指挥、省商务厅副厅长姚磊深有感慨地说：“这次活动在省委、省政府统筹谋划，严密组织下，冷餐会工作团队团结一心，落实精细精致精彩总要求，在海南味道中畅谈海南国际合作发展，在畅谈海南国际合作发展中感受海南美食文化”。(本报海口2月5日讯)



① 为冷餐交流会设计的贝壳形画册。



② 手工雕刻的椰壳形牙签。

- ③ 海南薏粑。
- ④ 工作人员精心上菜。
- ⑤ 为冷餐交流会设计的椰壳形画册。
- ⑥ 工作人员精心上菜。
- ⑦ 海南薏粑。
- ⑧ 手工雕刻的椰壳形牙签。

