

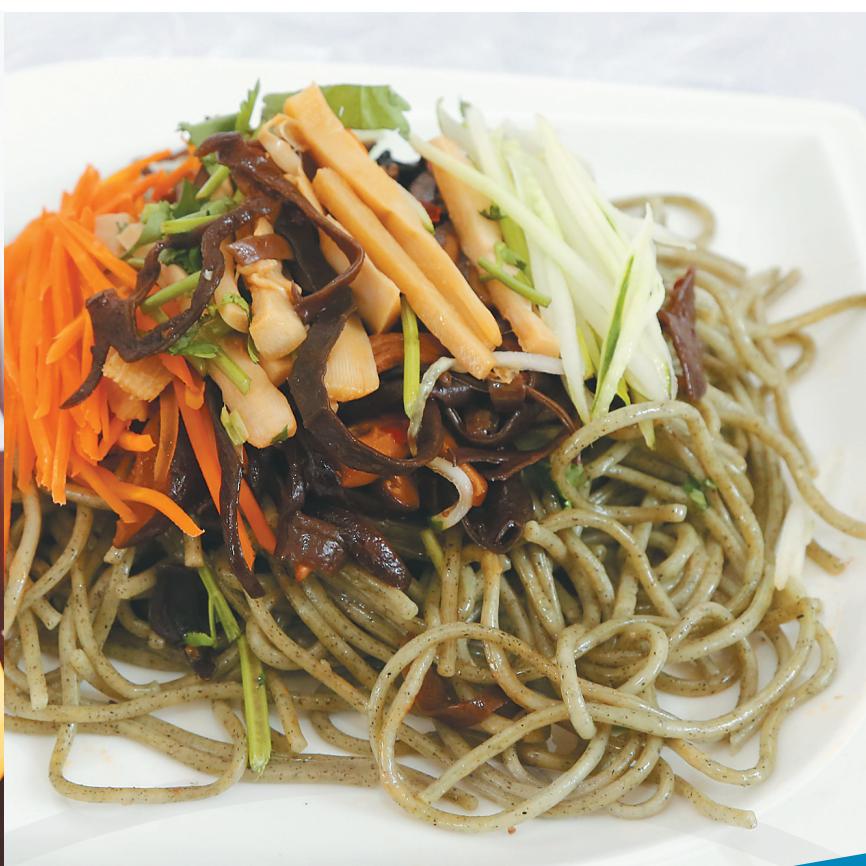


食材独有 工艺独家 口感独特

## 不一样的儋州美食，你吃过吗？



东坡荷香肘



鸡屎藤面



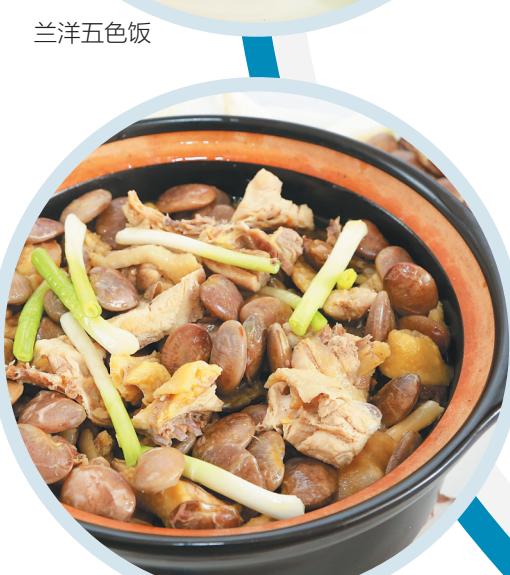
中和香糕



光村沙虫



兰洋五色饭



包豆炖土鸡



南丰黄姜馍

儋州  
十大  
名菜

- 儋州黄皮鸡
- 酒饼簕炖海鸭
- 北岸脆皮鸡
- 红鱼干焖五花肉
- 包豆炖土鸡
- 光村沙虫
- 东坡扣肉
- 东坡荷香肘
- 松涛鳙鱼(风味)
- 排浦海虾

儋州  
十大  
小吃

- 儋州擂茶
- 中和芝麻豆腐
- 中和香糕
- 长坡牛肉干
- 南丰黄姜馍
- 鸡屎藤面
- 兰洋五色饭
- 海头猪肠馍
- 中和不老馍



酒饼簕炖海鸭



长坡牛肉干



红鱼干焖五花肉



松涛鳙鱼(风味)



中和不老馍



排浦海虾

千年古郡儋州，不仅人文气息浓厚，风景令人流连忘返，同样还有数不清让人想起就滴口水的美食，自古就有“美食天堂”之誉。

“长坡米烂洛基粽，木棠欧馍永昌葱；马井红鱼香破釜，排浦薯香吃肚膨……”从儋州一直流传着的这首民谣，可见儋州特色美食非常受儋州人的喜爱。

儋州人用智慧和勤劳将儋州的美食一代又一代地传承下来，口味经过不断改良，逐渐成为现代人餐桌上独特的经典名菜，或是百姓日常生活中丰富多样的风味小吃。

人们常说，到儋州没吃米烂，就不算到过儋州。儋州米烂虽然是发源于乡村的乡土小食，但制作工艺却颇为讲究，成品色香味俱全。一碗凉米烂，一碗热骨汤，可以让你吃得口齿留香。

用绿色芭蕉叶包着的水晶粽，煮熟后，拨开芭蕉叶，只见里面的粽子晶莹剔透，咬上一口，柔糯清香爽口，让人回味无穷。

食材独有、工艺独家、口感独特，在儋州，总会有这样或那样的美食给你的味蕾带来不一样的惊喜……

## 环境得天独厚，孕育好食材

是丰富多样。

众所周知，儋州地处海南岛西部，这里夏无酷暑、冬无严寒，阳光充足、雨量充沛。良好的自然生态和丰富的山水资源，孕育出无数原生态农产品。由这些食材制作而成的种类丰富、口感独特的儋州美食，让这座古郡更加焕发令人向往的魅力。

板蓝根椰子馍、板蓝根花式千层馍、红曲米芝麻花生馍、鸡屎藤芝麻花生馍、紫薯芝麻花生馍、南瓜粉丝木耳肉馍、南瓜皮芋头馍……在

儋州，单单是馍这样一种小吃就能衍生出几十种不同口味的吃法，看上去红的、绿的、黄的、紫的，颜色各异的各种馍，味道各具特色，让人垂涎欲滴。

“我们的水果茶饮料都是用本地优质的新鲜水果制成，像老盐油柑、经典水果茶这些口味经常卖断货。”“80后”珊珊是地道的儋州人，年轻有想法的她看中家乡丰富的水果食材，辞去外地的工作回家创业，开起茶饮店。如今，她用各种水果创新研发的产品已成为许多本地市

民和外地游客眼中的“网红”饮品。

此外，用火山岩糯米、农家黑猪肉、跑海咸鸭蛋黄、山中茄冬叶等原料通过32道工序精制而来的儋州粽子；以儋州鸡和黄皮叶为原料，配8种名贵中药，经7道烹饪程序，慢火蒸熟而成的黄皮鸡；取材松涛水库中畅游成长的鳙鱼，采用20种调料密封腌8小时后炸制烹煮而成的松涛鳙鱼等等，都已成为时下人们争相追捧的儋州名菜。没尝过的人见之闻之便食指大动，尝过的人则难以忘怀那齿颊间美妙的滋味。

## 深挖美食文化，造就好品牌

“那是让人想念和回忆的家乡味。农家味，记忆中的味道。”10月23日当天，在儋州市文化广场举办的特色美食展上，儋州利康食品展位前一句暖心的广告语吸引了不少游客，大家在选购的同时，还纷纷拍照发了朋友圈。

“我打算买100个碱水粽，刚好下午的飞机去北京，给那边的老乡们尝尝家乡的味道。”从北京回儋州探亲的陈艺桦说道。她表示，粽子里裹着的不仅是美味，也是浓浓的乡愁。

肉干……几乎每个美食品牌的背后都有一段朗朗上口而又打动人心的故事。

儋州的美食文化源远流长。如今，儋州美食在海南市场上占据一席之地，原因不仅仅在于自身的品质佳、工艺好，产品本身在文化内涵上的打造以及包装上苦下功夫也是非常重要的。

此外，近年来为了更好地打造儋州美食品牌，不断提高儋州美食的知名度和美誉度，儋州市委、市政府通过多种举措进行宣传推广，年

年举办各种美食展销会，多次组织人员参加省内外的美食推介会以及行业技能大赛，投资建设儋州骑楼小吃街，在重点农贸市场设置儋州美食小吃区域等。

“下阶段，我们将结合旅游市场的特点，联合儋州市各大餐饮酒店推出‘美食套餐’，让儋州美食成为岛内外游客到儋州旅游必不可少的一个旅游标签，成为儋州一张靓丽的新名片。”儋州市美食行业协会会长侯群英介绍。

本版策划/周月光 撰文/容朝虹