

# 风味名小吃、特色农产品、原生态佳肴 “舌尖上的儋州”牵动食客味蕾

“长坡米烂洛基粽，木寮欧馍永昌葱；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当地人的喜爱。千年古郡儋州，不仅人文气息浓厚，风景令人流连忘返，还有数不清的美食。

“儋州小吃，真的很好吃！”11月1日，第四届海南美食文化节开幕当天，在儋州展馆里，市民游客品尝了儋州米烂、辣木香糕、猪肠馍等儋州特色美食后纷纷竖起大拇指。

## 原生态食材造就儋州美食独特风味

“这个米烂是我们将大米浸泡后磨成米浆，再经过漏斗倒进沸腾的开水里，让米浆变成一条条柔软雪白的米丝，接着将米丝放在水里冷却，然后再捞上来，一层一层叠放在竹篮里。配上牛肉丝、干虾米、猪肉丝、炒花生米、炸蒜头油，味道特别香美可口！”在第四届海南美食文化节现场，儋州小吃展位负责人滔滔不绝地向市民游客介绍儋州小吃的做法。

要想东西好吃，首先得有好的食材。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。

有了好食材，还得有好的制作工艺。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。

“这里的跑海鸭蛋不错，够咸，特别下饭。还有红鱼干、粽子……我经常都会给自己家乡的亲朋好友捎上一些。”说起儋州的特色美食和农产品，来自山东的刘晓君如数家珍。刘晓君到儋州生活已经两年，她表示自己和家人都非常喜欢儋州的美食。

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；取材松涛水库中成长的鲮鱼，采用20种调料密封腌8小时后炸制烹煮而成的松涛鲮鱼……这些特色美食，早已成为时下人们争相追捧的儋州名菜。



市民游客争先品尝儋州馆的辣木香糕。 方山 摄

## 多举措推广打响儋州美食文化品牌

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。

“我们儋州是第四次参加海南美食文化节活动，共有15家企业参展，相比去年，新加入了4家企业。”11月1日，第四届海南美食文化节活动现场，儋州展馆负责人林玉珍向笔者介绍了参展企业以及参展情况，她表示，参加这类活动，能够将儋州特色美食和农产品迅速地宣传出去，也能帮助儋州的美食和农产品企业推广自家品

牌。据不完全统计，截至11月3日下午5时，儋州展馆在此次美食文化节中，销售额近7万元。

勤劳的儋州人，不仅用智慧和双手创造出色味俱佳的特色美食，还立志要将儋州美食的精髓发扬光大。“为了让更多人知道家乡的好食材，我把新鲜的鸡屎藤叶清洗、晾干、榨汁、过滤，将汁液同面粉搅和制成鸡屎藤面，让面中带有鸡屎藤的清香，同时我们将其真空包装，更方便携带。”今年是儋州小糖人餐饮店店主王奕伟第一次带着自己研发的产品参加海南美食文化节，他表示，鸡屎藤面非常受欢迎，一上午就卖出去了近100包。

（策划/林枫 撰稿/柳莺）



鸡屎藤面

儋州擂茶

儋州椰子馍

儋州特色小吃白馍。 方山 摄

# 特色农副产品和美食深受消费者青睐，知名度和影响力进一步扩大 美食文化节让五指山企业满载而归

11月3日，为期3天的2019第四届海南美食文化节落下帷幕，在这3天时间里，五指山的红茶、糯米酒、优遁草、蜂蜜以及烤五脚猪等特色农副产品和美食特别受消费者青睐，部分产品一度卖断货，商家不得不抓紧时间补货。“海南美食文化节已经连续举办四届了，逐渐成了海南的品牌美食活动，我每年都来参展，名门广场人流量大，我的优遁草、铁皮石斛和猫须草卖得都还不错。”海南绿清生物科技有限公司总经理骆禄清说，这样的展会应该一届接着一届办下去，企业既销售了产品，又扩大了五指山特色农产品和美食的知名度和影响力。

本届美食文化节，五指山市旅游和文化广电体育局一共组织了12家企业参展，带来的产品山味浓郁，特色突出。据不完全统计，五指山展馆3天共销售约10万元，参展企业满载而归。

“这几天，我看到舞台大屏幕在不断播放五指山旅游宣传片，画面很美，感觉很亲切，各种表演和互动活动非常有趣。”五指山万家宝科技有限公司负责人杨坤鑫说，他这几年都来参展，为了扩大宣传，他们还给活动主办方赞助了优遁草茶作为奖品。



五指山馆门庭若市。易建阳 摄

## 品牌农产品市场认可度高

经过多年的宣传推广和精心培育，五指山的红茶和五脚猪均已获得国家农产品地理标志登记证书，知名度较高。

正所谓好山好水出好茶，源自北纬18度热带雨林的馈赠，造就五指山红茶“琥珀汤，奶蜜香”的独特品质。

五指山野生茶树资源分布广泛，五指山水满茶在清代曾被列为朝廷贡品，而五指山红茶主产地就在五指山水满乡。

五指山红茶产区属典型的低纬度、高海拔的热带海洋季风气候，这里冬无严寒，夏无酷暑，冬春雾罩，夏秋云绕，每年云雾天气多达200天以上，雨量充沛，是海南最负盛名的优质产茶区，被誉为“江河之源，盛产茶叶之地”。云滋雾养

出名茶，五指山红茶以入口回甘，韵味悠长而深受消费者的青睐，远销50多个国家和地区。

目前，五指山茶业种植面积近万亩，成功培育了“椰仙”“峡谷红”“水满香”“竹满红”“印象水满”“水满润红”“品香园”“甘工红”等多个茶叶品牌。

“五指山红茶是茶叶中的知名品牌，入口滑润，品质非常不错，我每年都要买一些，除了自己喝，还送亲戚朋友。”海口市民容女士在展会上购买了两盒五指山“水满润红”红茶。

五指山五脚猪是五指山地区未经改良的小种猪。五脚猪的脚非常短小，个体不大，养一年也只有百来斤，鼻尖且长，平时用嘴拱土觅食，嘴不离土，黎家人就认为它的嘴也是一只脚，故称“五脚猪”。虽然它也是家猪，可是黎家人饲养过程中未加圈养，一日饲养二至三次后任其在外自由觅食和活动，因而它的肉

质结实，鲜嫩爽口。白切或火锅味道俱佳，风味独特。

本届美食节，五指山馆内的烤五脚猪吸引了众多消费者的目光。“五指山烤乳猪挑选的是20斤左右的小猪，经过特殊工艺烤出来后，整只乳猪也就不到10斤。”五指山王柳烤五脚猪负责人介绍，五指山烤乳猪皮脆，肉质鲜嫩不油腻，是很不错的下酒菜。

## 参展产品种类不断丰富

“五指山红茶、优遁草、蜂蜜、灵芝和糯米酒等产品是五指山展馆的常规参展产品，每年都来展销，今年我们组织了扶贫产品——毛阳香菇来展销，销路非常好，烤五脚猪也受欢迎。”五指山市旅文局招商岗负责人陈辉荣表示，如果明年继续举办美食活动，他们将组织企业带来竹筒饭、三色饭以及



市民游客在五指山馆品尝手工酿酒。 方山 摄

鱼茶等五指山特色美食，丰富展馆产品种类。

五指山优遁草是黎族地区的一种草药，在海南称为接骨草。当有人发生骨折、割伤时，黎族老人习惯将此草捣碎敷在创口，消炎效果明显。五指山人们将一株株野生的优遁草从深山采出，在原生态的环境下继续培育，让更多的人能够享受到优遁草带来的裨益。如今的五指山，在很多的村落都能看到种植的优遁草。山、云、优遁草构成一幅美妙的画卷：在一片青山之中，山上的雾气还未散去，一株株优遁草在山下悠然生长，这是五指山独有的味道。

如今人们的生活水平提高了，对于养生保健的市场需求也越来越大，而优遁草恰恰又有养生保健的功效，五指山的优遁草企业纷纷瞄准养生保健市场，将优遁草制成鲜叶、干叶、茶叶、粉剂、酵素等产品对外销售。“优遁草酵素是

我们研发的新产品，具有清理肠道、排毒养颜、增强免疫力等作用。”骆禄清说，这几天优遁草茶、优遁草酵素销售都不错。

五指山山脉因地处北纬18度附近，加之遍布原始森林，人口较为稀少，生态环境未遭破坏，在热带雨林气候滋养下，常年多雨，水量充沛，养分充足，特别适宜生长野生灵芝。野生灵芝属于温和滋补品，有缓解疲劳、提高免疫力、促进血液循环等多重功效。在烹饪中常与其他食材一起用于熬汤，灵芝的药性融在汤中，易于人体吸收，能滋补肺气，提高免疫力。

“五指山是海南生态核心区，那里有成片的原始热带雨林，产出的灵芝、蜂蜜品质都很好。”11月3日，海口市民陈志良在美食文化节现场购买了一些灵芝，准备回去煲鸡汤。

（策划/撰稿 易建阳）