

# 2020临高美食文化专场推介会在海口举行

## 展示美食文化魅力 拓展消费新热点

“临高小吃，非常地道有特色，真美味！”12月18日上午，在2020临高美食文化专场推介会美食展示与品鉴区，来自山东的游客陈清品尝了临高海鲜、糯米糕、韭菜饼等特色美食后连连称赞。

为更好地弘扬临高美食文化，刺激美食购物和消费，做大美食产业，当日，临高县商务局举办2020临高美食文化专场推介会，以“鱼米之乡，食尚临高”为主题，向来自全国各地的经销商和市民游客推介临高特色美食及农产品，并以美食品鉴的形式让现场的嘉宾深入了解临高美食文化，展示其独特魅力。

这场临高美食文化专场推介会是2020第五届海南美食文化节活动的重要组成部分。

### 特色美食吸引市民游客品尝

12月18日8时30分许，临高开始对各种名菜和小吃进行展示推荐。不少客商和市民游客来现场参观，兴趣高涨。

“临高烤乳猪、盐焗花螺、海鲜汤、黄金大虾、盐炒乳鸽……”在2020临高美食文化专场推介会美食展示与品鉴区，海口市民赵帅拿着手机对着摆盘精美的美食拍起照来。

“这烤乳猪，吃起来就是皮脆肉嫩，特别香。”拍照留存后，他开始品尝已切好的烤乳猪。他说，相比之前吃过的广式烤乳猪以及湖南、广西等地乳猪，临高烤乳猪味道最地道，其精华之处就是脆皮，烤后就算不立即食用而是放置一段时间，也不会影响乳猪脆皮口感。

临高乳猪是临高本地特有猪种的小猪，出生60天左右便可出栏。在临高，当地人对烤乳猪的制作十分讲究，烤制过程中，每一味调料的多少拿捏，每个部位烤制时间的长短把握，都追求“完美”。经过4个或5个小时的烤制，烤出来的乳猪全身焦黄、油光可鉴，散发着浓郁香气。

据了解，临高烤乳猪于2013年入选由原海南省旅游发展委员会与香港《文汇报》联合举办的首届“香港人最爱

### 原生态食材让临高美食独特诱人

“我们的多文空心菜，主要生长在天然的泉水中，由于生长环境特殊，它与其他空心菜不同，其杆长叶少，生放3天至4天仍保持鲜绿。而且多文空心菜具有很高的食疗作用，对人体消化不良、肠胃干燥、高血压等有很好的疗效，被海南省政府评为绿色无公害食品。清炒后食用，味道鲜嫩可口，独具一格。”在推介会上，临高工作人员向到场的客商及市民游客这样介绍临高的特有美食。

据了解，2017年1月10日，原国家农业部正式批准对“多文空心菜”实施农产品地理标志登记保护。

好的食材是食物鲜美的基础。临高地处海南岛西北部，气候条件优越，地势平坦，土地肥沃，物产丰富，素有“鱼米之乡”的美誉，具有得天独厚的农业生产条件，是农作物的天然温室。全县盛产粮食、冬季瓜菜、海产品、热带水果等，是全省著名的乳猪生产基地、冬季瓜菜生产基地、优质米生产基地、水稻制种基地和亚洲最大深海网箱养殖基地，被评为“全国粮食生产先进单位”“国家级优势杂交水稻制种基地县”。

同时，临高还是渔业大县，渔港众

喜欢的海南旅游产品”之一。

为了将最新鲜的本地美食展现给市民游客，临高县商务局组织工作人员从凌晨就开始准备。除了展示区的美食外，工作人员还在现场制作临高粉、韭菜饼等特色小吃，让客商及市民游客品尝地道美食。“现场制作，能保证食物的口感以及鲜美度，让大家对临高美食有更加深刻的印象、更多地关注临高。”临高县商务局对外贸易投资促进室主任顾春雨说。

“韭菜饼外酥里嫩，特别是蘸上米醋而食，简直就是‘人间美味’。吃起来，这韭菜饼还是儿时的味道。”临高临城哩哩娘品牌体验馆负责人符力曼说，作为临高嘉宾，今天她来参加2020冬交会，被临高的美食文化推介会所吸引。“来临高的话，韭菜饼是不得不品尝的美食。”她说，在临高的大街小巷，能看到不少当地人在马路边架在火炉上的油锅，食客围坐在油锅旁，品尝最新出锅的韭菜饼，这成了临高特有的街边美味。

接近中午时分，笔者在现场看到，临高美食展示与品鉴区的美食已全部被“抢空”。新出锅的10多碗临高粉和2大盘韭菜饼、糯米糕等也已清盘。



12月18日，2020第五届海南美食文化节之临高美食文化专场推介会在海口市万豪酒店举行。

## 临高特色美食

### ● 临高烤乳猪 ●



烤乳猪

盐炒乳鸽



海鲜汤

炒鲜奶



盐焗花螺

在鱼米之乡的临高，当地人对乳猪的品质有着倔强的追求与执着，犹如雕刻一件艺术品一样严格。原料必须产自临高。临高乳猪是海南省特有的一款优良地方猪种，是烤乳猪的最佳原材料之一。

临高乳猪以皮脆、肉细、骨酥、味

香而闻名，不管是烤、焖、炒、蒸都十分可口，但是以烧烤最佳。烤一只乳猪约四五个小时，烤出来的乳猪全身焦黄、散发着浓郁香味。夹一块入口，脆响的“咔嚓”声，吃下后仍留满口余香，令人回味无穷。是临高本地早餐和喜宴必需的一道菜。

### ● 土窑海鲜 ●

临高土窑海鲜荣登海南美食大榜，土窑所使用的土，均为临高新盈镇富硒土，这种土相较于其他土壤，温度更高，适合制成土窑。土块垒砌成的一个个小窑被炭火烧到一定的高温后，便砸成粉碎，再将已用锡纸包裹好的螃蟹、海虾、竹筒饭等原始食材填埋

在土里，大约30分钟土窑海鲜便可以“出锅”了。

临高县是海洋大县，渔港众多，海洋渔业资源丰富，盛产马鲛鱼、墨鱼、鱿鱼、对虾、螃蟹等600多种，这为土窑海鲜提供了丰富的优质原材料。

### ● 多文空心菜 ●

又称总统菜，主要生长在天然泉水中，种植面积仅30多亩，由于它生长在这种特殊的环境中，同其他空心菜完全不一样，其杆长叶少，生放3天—4天仍保持鲜绿，炒味道鲜嫩可口，独具一格。

生活点滴，那真是生活中的一大乐事。有饼如玉，外酥里嫩，可就醋而食，当地人称之为“拔乱”，有虾饼之意，世人皆称其“韭菜饼”，有翡翠玉饼之美称。然而临高的韭菜饼却有其独特之处，将韭菜的辛辣味与海虾的鲜味融合，做出了地道的海鲜味。

### ● 临高韭菜饼 ●

提起临高美食，如果你只知道海蟹和乳猪，那你还算不上一个地道的吃货。在临高，吃货们津津乐道的还有一道特色小吃——韭菜饼，那从油锅中捞起的色如翡翠的韭菜饼，还没等你咬上一口，香味已在大街小巷四溢。约三五好友围炉吃上一碟，聊聊

过去，那真是生活中的一大乐事。

有饼如玉，外酥里嫩，可就醋而食，当地人称之为“拔乱”，有虾饼之意，世人皆称其“韭菜饼”，有翡翠玉饼之美称。然而临高的韭菜饼却有其独特之处，将韭菜的辛辣味与海虾的鲜味融合，做出了地道的海鲜味。

### ● 临高粉 ●

海口有海南粉独占鳌头，文昌有抱罗粉力压群芳，陵水有酸粉一枝独秀……而在临高，最受欢迎的米粉，当属临高粉莫属。

和韭菜饼一样，临高粉也是最受临高人欢迎的街头小吃之一。和海

南其他米粉不同，临高粉非常注重配料，一碗米粉最多可配上10多种佐料，小牛肉干、猪肉片、酸菜、花生、猪肠片、虾仁、辣椒、醋等等，食客也可以根据自己的口味添减配料，以达到最佳口感。

### ● 猪血肠 ●

猪血肠是临高粉的“黄金搭档”。过去的临高人常常很早就要去出海打渔或务工，能量消耗极大。酷爱吃粉的临高人，一碗临高粉下肚，用不了多久就消化完了。而那时人们并不富裕，太贵的食材哪能天天吃，就有聪明的厨师变着花样做出廉价的美味，其中

就包括猪血肠。将猪血调味，灌进猪肠里，扎紧猪肠两头，扎孔排气后在水里煮、在锅上蒸，做成了猪血肠。体力活的人吃下去，既有饱腹感，又能长时间为劳作提供能量。临高人以猪血肠配临高粉的吃法，就这么延续了下来。