

一方乡土

放大镜



酒庄工人在检查储酒罐。

中国旅游研究院院长戴斌谈海南旅游业：主客共享是旅游高质量发展的流量密码

“海南是旅游发展的历史读本，是当代旅游的实践样板，也是未来旅游的战略空间。”近日，2024海外旅行商海南行营销活动在三亚举办，当天，中国旅游研究院院长戴斌在其公开发表的文章中，如此定位海南在中国旅游版图上的地位。随后，戴斌接受海南日报记者专访，进一步建言海南旅游业高质量发展。

基于丰富的自然和历史文化资源，海南自建省之初起，就将旅游业作为战略性支柱产业加以培育。

戴斌表示，当前海南的旅游业发展已由观光导向的传统资源开发，逐步走向度假康养为主、兼顾观光休闲的要素聚集和动能创新，现代旅游业体系加快完善。海南旅游由小到大，由弱到强，由传统到现代的发展进程，正是研究中国旅游之路，总结发展经验、谋划未来蓝图的重要读本。

有了良好的发展背景，海南旅游业如何更进一步走上高质量发展之路？在戴斌看来，主客共享，即满足本地居民和外地游客的双重需求，这是海南旅游业也是当代中国旅游业高质量发展的流量密码。

“过去，大家总认为旅游是独立于居民生活之外的。”戴斌回忆起早些年来到海南的时候，看到的旅游广告标语大多是“椰风海韵醉游人”一类，以游客为主体。但海南也是上千万人口居住的家园，除了有自然风景、历史人文之外，还有商场、超市、菜市场等一系列的生活化场景。随着旅游方式的变更，游客开始以散客的方式进入海南，他们中很多人乐于体验海南人民的美好生活。

戴斌对海口骑楼老街的主客共享空间打造印象深刻。作为海南省首个国家级旅游休闲街区，海口骑楼老街既是当地居民常态化的生活休闲空间，也是外来游客体验海口文化、感受海口烟火、融入海口生活的重要渠道。

“在海口骑楼老街的洗太夫人庙，我看见有本地人在祭拜，也有外地游客在参观，游客和居民之间没有清晰的界线。这样既能便利居民又能留住游客，使海口历史文化得到全面的展示与传播。”戴斌说。

如今海南旅游从观光迈向休闲，原有的旅行社、酒店、景区形成的封闭世界正被打破。戴斌说，一个城市整体变成了旅游休闲目的地，游客和当地居民共同拥有城市资源，就会有更多人享受到旅游发展红利，游客分享当地生活，当地居民通过旅游来提升生活品质。

如何把握住主客共享旅游城市打造的关键点？戴斌认为，要打造一流的生活环境和营商环境，秉持“近悦远来，主客共享”的理念，创造出更多“旅游+”“+旅游”的新业态，将当代生活和现代文明转化为全新的旅游资源。

对于为何称“海南是未来旅游的战略空间”，戴斌解释道，由陆向海将是未来旅游空间延展的主线。海南拥有多种海洋风貌及基础设施，以及三亚、海口、三沙等知名旅游城市，更有自由贸易港政策等加持，对于海洋旅游具有探索实验和示范引领的战略意义。

根据中国旅游研究院(文化和旅游部数据中心)发布的《世界海岛旅游竞争力报告(2019)》，海南以第七名的成绩稳居全球海岛旅游第一方阵。在国内游客的海滨度假地候选名单中，三亚和海口位居第三和第九名。“海南发展起来了，中国由陆向海的旅游大格局就打开了。”戴斌说。



戴斌。海南日报全媒体记者 刘晓惠 摄

海南琼中，古老山兰酒被搬上现代流水线 山兰佳酿的传承与“破圈”

海南日报全媒体记者 刘宁玥

留住悠久山兰味

“馥郁、清甜、爽口，回味无穷……”2016年，在北京工作的风险投资人曾凡华赴琼旅游，在一场黎族长桌宴上，遇见了海南山兰酒。丰富的口感，让他“喝第一口时觉得非常独特”。令他遗憾的是，这种酒返回北京后便买不到了。

他了解到，传统山兰酒采用海南黎族自古种植食用的山兰紫米纯手工酿制。其工序为蒸好山兰米，放入竹筐封存发酵，将酿出的纯液滴入陶罐封存。由于山兰紫米产量低，以及酒体不稳定、保质期短等因素，很难标准化生产。

“山兰酒的口味独一无二，如果能实现量产，定能绽放更璀璨的光华。”经过仔细考察后，曾凡华辞去投资公司的工作，成立海南山兰酒庄有限公司，带领团队一头扎进了琼中县城边上的一座60余年历史的老厂房。

从建厂到推出产品，他们花费了五六年，大部分时间都在和米“较劲”。“我们希望尽可能保留传统酿酒方法，同时改进酒的品质，因此反复地开展酿酒试验。”曾凡华说，他们一直从细节着手，提升山兰紫米的出酒率，最终总结出“三蒸二淋”在内的酿造流程和操作规范。

“说起来容易，做起来难。”曾凡华说，为了确保品质，他们必须挑选形态完整、无破损的山兰紫米；浸米时，米饭容易粘在桶壁上，只能一点点用水把米冲下去，绝不能动手摸或用铲子铲；发酵时，必须有工人24小时待

岗，每两小时监测一次。

梳理出酿酒工序的同时，公司与科研机构合作，打造种质资源库，挖掘最适合酿酒的山兰紫米品种，并在琼中县政府的支持下广泛发动农户种植。“黎族老百姓对山兰稻有感情，听说政府有补贴，我们又愿意收购，都愿意种。”他还记得，去年有位头发花白的黎族阿婆，主动来签合同、拿种子。公司收购时，她拿出5大袋山兰紫米，脸上洋溢着欢快的笑容。

酿酒也有“科技感”

步入海南山兰酒庄有限公司，古老的山兰稻作文化系统与现代化的钢铁容器与管道紧密交织。密密麻麻的不锈钢发酵缸、看不到顶的储酒罐、巨大的煎酒器，赋予酒厂满满“科技感”。

改良传统工艺的同时，酒庄快马加鞭地迈出创新步伐，用酿酒行业中的各项新技术为山兰酒赋能。“目前出品的酒，都历经37道工序，几乎每一步都运用专利或核心技术。”酒庄总工程师费雪忠自豪地说，公司已陆续荣获海南省级专精特新中小企业、省级高新技术企业等认定。

与古法酿酒最大的区别是，酒庄用蒸汽代替明火蒸饭，采取了现代酿酒工业中多用的大罐发酵，还增加了提纯过滤等步骤。

所谓大罐发酵，费雪忠介绍称，就是把蒸好的米和酒曲混合后放入不锈钢发酵缸中，经过24小时的糖化产生浆液，再加水进行敞缸发酵。发酵时，每隔一段时间要进行一次“开耙”，即搅拌冷却，调节发酵的温度，补充新鲜空气，以利于酵母生长繁殖。“发酵环节，

我们必须24小时待命，每两小时检查一次。”费雪忠说，这个过程很磨人，有时大家困得不得了，想甩掉闹钟继续睡，但最终一起咬牙坚持下来。

提纯环节，酒庄则运用自主研发的瞬间冷冻技术和膜过滤技术。“瞬间冷冻技术，就是快速冷却酒液，促使小颗粒物质在低温状态下凝聚、沉淀。”费雪忠解释道，膜过滤技术则是运用三种过滤膜，不同孔径的颗粒物质，获得清澈透明的酒体，同时使得酒具备更久的保质期。

“传统的山兰酒偏清甜，你们的酒很醇厚。”2021年，酒庄打磨出首批产品，大胆邀请黎族老百姓前来品酒，大家对这种新型山兰酒十分感兴趣。黎族阿哥王成山一喝就爱上了，至今仍反复回购。

“还不够，我们也肩负着深挖山兰稻作文化的责任。”曾凡华说，酒庄在开展山兰早稻种植试验、打磨新产品之余，正加紧筹备建设琼中黎族山兰稻博物馆、文化体验区，让山兰酒成为“农旅融合”的“催化剂”。



用到的山兰紫米。 酿造山兰酒需要

岛民消暑必备——

这些海南凉品，好诱人！

海南日报全媒体记者 黎鹏

正值盛夏时节的海南，本地居民都在想方设法“解暑”，而美美地享用一顿凉食是十分惬意的选择。清补凉、番薯凉粉、芒果肠粉……种类丰富的凉食，让不少海南人瞬间困乏之感消失得无影无踪，神气清爽起来。

给予的高度评价。其多样的配料食材，配上甜甜的椰汁或糖水，入口的清凉能让暑意瞬间消散。

随着社会的发展，除了传统的糖水和椰子水清补凉外，清补凉不断衍生出了新的种类，诸如椰奶清补凉、冰淇淋椰奶清补凉、冰沙清补凉、炒冰清补凉等做法，给食客带来了许多不同口味的新体验，让这个历史悠久的地方特色小吃更好地传承下去。

番薯凉粉： 口感丝滑 回味无穷

当软糯的粉条、甘甜的糖水、爽滑的仙草膏组合在一起，会带给你什么样的体验？在这个燥热的盛夏，不妨尝一尝海南特色小吃——番薯凉粉。

制作 番薯凉粉

的关键在于番薯粉条。番薯粉条怎么做？万宁一位粉摊摊主介绍，先将水倒入红薯粉中，动手搅拌到完全化开，并经过过滤、加热等工序熬制出稀稠适当的粉浆，再将粉浆装入下方布满小孔的漏瓢，粉条徐徐落入沸水锅中，煮熟后捞起放入冷水，稍后再捞出冷却备用。

“滑腻筋道是番薯凉粉留给我的独特印象，在炎热天气下品尝，即使不加冰，也不影响口感。”万宁市民李明艳是番薯凉粉的忠实爱好者，平时经常和家人吃这种小吃解暑。

在番薯凉粉传统的做法中，番薯粉条一般和仙草膏搭配。具有消暑、清热、凉血功能的仙草被熬制成汁液后，同米浆混合搅拌，便成了晶莹剔透、冰爽柔滑、韧而不粘的仙草膏。将打碎的仙草膏与姜糖水，加入到番薯粉条中，就成为了美味可口的番薯凉粉。

在海南许多地方，番薯粉条还被用来腌着吃，其配料主要

有牛肉干、沙虫干、蒜茸熟油、生抽、海螺肉、小虾等，加入点辣椒更能入味。

芒果肠粉： 爽滑清透柔软心甜

作为海南盛产的热带水果之一，芒果是许多本地居民的最爱，围绕芒果制作的美食也层出不穷。比如，兴起于琼海的芒果肠粉，如今已经是许多地方备受喜爱的夏日甜品。但如果你没吃过芒果肠粉，估计很难将其与解暑的凉食相联系。

将椰浆与白糖搅拌均匀加热，再加入与清水混合搅拌好的白凉粉，一同煮开后倒入长方形容盘中，凉粉结块后切成两半，把长条的芒果包裹其中，摆盘后淋上榨碎的芒果泥，切块……经过一系列工序后，两条肠粉被切成8个小块，半裹着颜色鲜明的芒果，呈现在食客面前。

在业内人士看来，这道甜品的独特之处在于巧用椰浆、澄粉与牛奶混合，煮干后结皮，匠心独具地制成了柔软嫩滑如凝脂般的雪白肠粉。

香芒的鲜艳夺目、肠粉的玲珑剔透，再配上不同颜色的果粒和椰果，五彩缤纷、绚丽多彩……绿色健康的食材，历经精妙独特的组合，让芒果肠粉成为了食客在视觉与味蕾上的双重享受。

“光是芒果肠粉靓丽的外观，就让人直流水。”琼海市民钟娜说，芒果和带有椰浆的肠粉之间实现融合，口感似嚼喱，让酸甜可口的美味沁人心脾、爽滑柔软的触感更加真切。



芒果肠粉。本组图片均为资料图

“小酒生黎法，乾糟瓦甬中。”文豪苏轼诗句中描述的，正是海南传统山兰酒。受制于种种原因，这种酒往往由黎族同胞自家酿造且小规模销售。

为了让这一美酒走向大众，2016年，一个创业团队走进琼中黎族苗族自治县。他们循着古法，探索“山兰风味”形成的奥秘；他们巧用科技，为山兰酒量身定制一条现代化生产线。

经过工艺改良的海南山兰酒，先后斩获了“青酌奖”在内的诸多荣誉，在博鳌亚洲论坛、消博会等重要场合中频频亮相，持续突破传统界限，迈向更广阔的舞台。

酿造工艺经过改良后的山兰酒。

本组图片均由海南山兰酒庄有限公司提供

知味海南



清补凉。



番薯凉粉。

清补凉： 白玉生香清新爽口

7月7日晚上9时许，海大南门市人声鼎沸，烟火升腾。在一家清补凉摊位跟前，食客们有序排队，等待清新爽口的美味凉食。

摊主徐月蕊熟练地将葡萄干、薏米、龟苓膏、绿豆、西瓜粒、菠萝粒、玉米粒、通心粉、凉粉块、芋头等10多种配料装入碗中，倒入香浓椰奶，再加上抹茶、原味、芒果三种口味的冰淇淋球，撒上一小勺花生碎，一碗三色球冰淇淋清补凉顺利完成，被端来自湖南的游客罗玲面前。

“一口入喉，清凉感在喉尖荡漾开来，不愧是消暑解暑的好东西。”罗玲竖起了大拇指。

如果要票选一种海南人最青睐的消暑凉食，清补凉绝对是最有力的竞争者之一。“椰树之上取琼浆，捧来一碗白玉香。”这是北宋著名文学家苏东坡在流放琼州期间，品尝清补凉后

看海南