



有你·与海南共同成长

——庆祝海南日报创刊75周年市县品牌建设巡礼

海南日报
2025年5月7日 星期三
值班主任：陈彬 主编：叶媛媛
美编：杨千懿 检校：叶健升 许达吉

从“仙沟牛肉”到热带食品百亿产业集群,75载记录一城风味——

定安:美食之城的破圈之路

■ 海南日报全媒体记者 李豌



定安粽子与咖啡饮品。
通讯员 程守满 摄



定安仙沟牛肉。

通讯员 程守满 摄

陆上珍馐 仙沟牛肉掀起美食热潮

每到周末、节假日,定安定城镇仙沟牛肉一条街都会迎来饕客们的喧嚣。一边是整齐的牛肉摊位,一边是一家家加工店,这里靠着实现现腌、可涮可煎的独特模式,始终对各地食客有着独特的吸引力。

从2015年至今,68岁的王大庆一直经营着老字号“第一家牛肉加工店”,他也是定安首批开办牛肉加工店的人。

“过去仙沟就是集中交易肉牛的地方,早期这里只有鲜牛肉铺,主要是杀牛,加工牛肉的很少,我们就想到开一家牛肉加工店,后来加工店越来越多,顾客也越来越多。”王大庆介绍,如今他的牛肉加工店在节假日一天能接待约40桌,顾客来自全省乃至全国各地,其中,来自海口的最多。

在王大庆的记忆中,店铺早期的牛肉烹饪方式并非如今的“涮煎结合”,“刚开始只是打边炉,过了大半年我们才试着增加了煎肉。”王大庆说。这一说法可以在海南日报的报道中找到佐证。

其中,海南日报2018年7月4日A12版刊发《“海南厨房”成旅游新魅力》一文,文章在推介海南“海南厨房”成旅游新魅力时,特别提到“仙沟牛市的繁华,极大地满足了一批吃货的味蕾。入夜,散客们来到牛市,现场屠好的牛肉现场卖。下锅的牛肉很快

就由鲜肉的红变为褐色,牛肉不能煮太久,切成薄片的牛肉如果煮久了,会有柴质的口感。喜欢吃熟一点的游客,以20秒左右为佳,就可以出锅蘸着佐料大快朵颐了”。

2019年1月2日B08版的《来自仙沟的“跳舞牛肉”》一文则详细介绍了这一美食,并以“跳舞”来形容仙沟牛肉新鲜的特色。在这篇文章中,今天主流的边涮边煎“一锅两吃”的方式,还是部分门店的创新形式。

2019年9月26日B05版刊发的《首届定安牛肉风情文化节月底举行》,则展现了“仙沟牛肉”这道美食成为推介定安美食、推动定安旅游发展的重要媒介。

如今,早已成为海南日报报道中“常客”的仙沟牛肉,仍在释放着独特的饮食魅力。定城镇政府有关负责人介绍,目前,仙沟片区已有牛肉铺位24家,加工店76家。

近年来,我们从全县层面,陆续推动成立仙沟牛协会,协调养殖户、加工销售经营户等不同主体,激发生产经营积极性;还成功推动“仙沟牛肉”上榜全国名特优新农产品名录。目前,我们正在推进打造“仙沟牛”综合产业园,持续推动定安仙沟牛肉产业升级和品牌打造。”定安县畜牧兽医服务中心有关负责人介绍,仙沟墟牛交易市

场已有百年历史,目前每日屠宰量可达60头,日供肉量5吨,实现产业年均产值2.4亿元。目前,定安全县拥有规模化的牛养殖场22家,2024年全县牛出栏2.4403万头,年产值达3.14亿元。

此外,定安还推动“信用+仙沟牛”应用场景落地,通过完善信用激励政策,助力仙沟牛企业与产业发展。

以仙沟牛肉为代表,作为海南的内陆县,定安的陆上珍馐数不胜数。翻开新编《定安县志》,可以看到专门介绍定安美食的有关内容,包括定安粽子、仙沟腌粉等几十种美食小吃。如今,肉质鲜嫩的定安鹅、处处飘香的定安黑猪,以及定安广袤富硒土地产出的大米、圣女果、豆角、芋头梗、萝卜、南瓜叶等瓜菜,更是备受市场青睐的农副产品的。

此外,以定安黑猪为食材,定安黑猪骨汤、黑猪肉蛋黄粽、黑猪肉腊肠、黑猪肉,以及焗猪蹄都是声名在外的美食。近年来,定安县翰林镇还成立翰林镇焗猪蹄协会,持续助力定安黑猪品牌打造。更有外地创业者到此研发用定安黑猪打造的西班牙风味火腿产品。

“我们还支持乡村引进更多畜牧家禽类特色品种,陆续增加了鸸鹋、美国鹧鸪等特色品种。”定安县畜牧兽医服务中心有关负责人介绍。

食品园区

创建热带食品加工百亿级产业集群

近日,在工业和信息化部发布的首批中国消费名品名单中,由定安县政府申报的定安椰乳入选区域公共品牌,成为该类目中唯一一个海南入选的区域公共品牌。这正是近年来在定安塔岭工业园快速成长的热带食品加工产业之一。

园区内获得快速发展的企业,不仅包含上市企业熊猫乳品、海南本土的南国品牌、在塔岭工业园成长起来的民营企业乐榔,还有逐步向椰乳转型的多家食品加工企业。

“目前,园区中与椰乳相关的企业一共14家,相关生产约20条。以椰乳为代表,2023年、2024年,园区中的椰子加工业产值连续两年突破10亿元。”定安县塔岭工业园区管理委员会(以下简称塔管会)有关负责人介绍。

走进定安塔岭工业园,还有更多类型的热带食品加工优质企业。例如,热带果蔬制品领域龙头企业海南南达川食品有限公司、省内罗非鱼(海南鲷)加工龙头企业海南新台胜实业有限公司、省内南美白对虾加工龙头企业海南高远食品有限公司等,年产值超7亿元的“定安粽子”加工产业也在这里聚集。

定安塔岭工业园自诞生起,其发展命运就与定安的美食文化息息相关。2016年5月26日海南日报A04版“‘味道定安’享誉神州”一文提到,“为了让美食资源得到更深的挖掘,定安大力发展了绿色农副产品加工产业,不断延伸农产品深加工产业链条。目前,定安塔岭工业园区已经形成以高远、新台胜等企业为代表的海鲜干片、休闲食品、土特产品、特色农产品加工体系……除了新台胜,目前在定安塔岭工业园已聚集了椰汁、槟榔、粽子等众多产品加工企业,每天都有大批特产从这里远销世界各地,进入国外的餐桌”。

2005年12月,农业部审定批准塔岭工业园区为“全国农产品加工示范基地”。时至今日,定安塔岭工业园的热带食品加工产业已经焕发出全新色彩。“2024年园区全年实现营收87.9亿元,同比增长25.2%;税收3.6亿元,同比增长31.87%。今年营收有望突破百亿元。”塔管会有关负责人说,2024年,园区获批全省唯一百亿级热带食品加工产业集群。

近日,蜜雪集团旗下供应链总部基地也将在定安投产,为这一产业再添强劲动能。“这个项目达产后年营收可达30亿元以上,主要涉及咖啡、厚椰乳、燕麦乳等七大品类食品生产、仓储等业务。”塔管会有关负责人介绍。

据悉,该项目由蜜雪集团旗下茶饮原物料生产企业大咖国际食品(海南)有限公司投资建设。项目占地约288亩,将建成集高精研发、智能生产、国际贸易、智慧物流以及全球生产管理中心于一体的供应链总部基地,并计划申请“零碳工厂”和全球“灯塔工厂”双项国际认证。

此外,塔岭工业园中的标准厂房一期项目也即将投产,“近期,我们也在进行项目的收尾工作。投产后,还将对标园区新型食品加工、生物医药、绿色建筑三大产业发展需求,有针对性地引进一批企业,食品加工企业也将是招商重点之一。”近日,项目承建方中交二航局有关负责人介绍,该项目一期工程包含标准厂房、仓库、科研中心、中试中心等共7栋单体建筑,可满足各类生产需求,方便企业布局生产线,目前中试中心、标准厂房已经通过竣工验收,“租用我们的厂房,企业可以‘拎包入驻’。”该负责人说。



在蜜雪集团旗下的大咖国际食品加工厂中,产品一应俱全。

美食盛宴 16载打造省内知名美食节庆品牌

“试用,用这个椰丝粽蘸海南特色斑兰酱吃,能当甜品。”近日,定安县春阳酒店,2025第十六届海南(定安)端午美食文化节季定安“粽”品尝及推介活动现场,一位工作人员这样“招揽”食客。

加了水果、椰丝等制成的甜味粽,加了小米辣调味的辣味粽,加了各色海产品的海鲜粽,被斑兰汁浸泡烹制而成的斑兰粽,还有更符合现代人健康需求的五谷杂粮粽……现场,除了经典的黑猪肉蛋黄粽,各种口味和各式包装尺寸的粽子产品琳琅满目,已经营造出了浓浓的端午节氛围。

“今年我们计划首次推出低盐低脂的健康粽,目前已经尝试调整原料和研制方法,并找到了能够平衡口感和健康的配方。”近日,定安县粽子协会会长王健对海南日报全媒体记者介绍。

“百粽争艳”,来自企业和商户对定安粽子产业发展的信心。仅2024年,定安粽子一年销售突破4800万个,总产值达7.12亿元,占全省粽子产值约七成。

以定安粽子为主的美食为核心,第十六届海南(定安)端午美食文化节季推出特色美食、琼剧演出、体育赛事、文化传承、消费促销等5大主题场景,打造多场全域旅游联动活动,烹饪一桌持续两个半月的端午盛宴,正打开定安这座城市一年中最独特的时节之一。

然而,在2010年之前,定安粽子还未呈现

打10公里标准化跑步的特色体育活动。从这一年起,这一创新打造的跑步赛事成为定安端午美食文化节(季)的重要组成部分,以体旅融合的方式,为定安这座城市注入更多活力,带来更多的热度与流量。

“今年幸福跑启动报名后,仅24小时就报满了,共吸引4000余名跑步爱好者踊跃报名,其中约78.5%的选手来自县外,比例较往年持续增长。跑团PK赛还吸引了54支跑团队伍参赛。”定安县旅文局有关负责人介绍,今年是幸福跑的五周年,相比往年,本次活动将现场回顾幸福跑的发展历程和精彩瞬间;官方训练营新增公益捡拾垃圾环节,通过“体育+公益+旅游”的形式,在赛事预热中倡导环保理念。此外,赛事前一天,5月10日晚,还将开展以“听见花开的声音”为主题的幸福跑草坪音乐会,为赛事增添更多文艺气质。

更多美食还在涌现。近年来,随着“乡咖”特色产业在定安的快速发展,一杯杯醇香的乡野咖啡饮品和本土特色点心,成为定安新晋“网红”美食。在定安16家各不相同的乡咖点位中,游客可以分别尝到本土冷泉咖啡、雷鸣花生拿铁、荔枝冰咖啡、香草咖啡等各类依托定安本地特色资源打造的咖啡饮品。第十六届定安端午美食文化节季也将邀请自媒体达人来定安探店、旅游,品尝定安特色美食,体验定安独特的“乡咖”环境。

海南日报全媒体记者 武威 摄