2017年10月1日 星期日
值班主任：朱和春 主编：齐松梅 美编：陈海冰
海南日报

传统美食换新颜

海口展馆获八方游客点赞

■ 见习记者 梁君穷 实习生 郑景莹

“时间太短，美食太多，吃得很满足，但觉得三天时间还不够尽兴，明年还会继续过来。”9月30日下午，2017第二届海南美食文化节落下帷幕，自称“吃货”的海口市民张小姐在活动现场流连忘返。

而作为本次美食文化节的主展馆，海口馆三天来更是场面火爆。

走进海口馆，看见络绎不绝的人群、毫不吝啬的大拇指、市民脸上的笑容，似乎都在倾诉着这里的美食有令人欲罢不能的魔力。

此次海口馆展出了许多传统海南食品，食品包装也很有新意。

清补凉是海南传统著名小吃，具有清热解暑的功效。这次海口馆展出的海南传统椰奶清补凉做了罐头包装，质量稳定，方便消费者携带。

“我家在河南，国庆回家打算带上几罐椰奶清补凉回去，让家人也尝尝这个海南特色小吃。”在海南上学的大三学生卢梦表示。

海南传统荔枝干这次也采用了新工艺新包装。“我们采用的是无核荔枝，通过技术手段让其干燥防腐，方便储存，也便于运输。”展台企业负责人介绍。

“这个荔枝干没有核这点很好，我奶奶年纪大了牙齿不好，但她又喜欢吃荔枝，现在这季节正好买点荔枝干回去让她解馋。”从广西过来游玩的张先生表示。

除了传统的展区销售外，海口馆的参展企业还与时俱进，采用年轻人习惯的宣传方式，比如通过微信推广。

在清补凉企业展台前，几名从北京过来游玩的游客通过扫描二维码分享朋友圈，每人获得了企业赠送的灌装椰奶清补凉一罐。

“我们觉得这个很有趣，因为我之前没尝过椰奶清补凉，通过试吃了解了它。”北京游客崔俊杰为海口馆与时俱进的推广方式点赞。

海口馆美食和展馆设计不仅得到了国内市民游客的好评，也得到了国外游客的点赞。

“这个场馆的设计真的很漂亮，有海边沙滩的感觉。”在海南工作的美国人Nicki Johnson和她丈夫从媒体上看到海南美食文化节的新闻，便决定过来一饱口福。海口展馆的琼式月饼也让他们夫妇称赞不已：这个月饼皮很酥，馅也很好吃。

“这三天下来我们糯米鸭的销量很好，很多消费者品尝后购买，让我们帮忙用快递寄回去。”销售糯米鸭展台的负责人告诉记者，此次美食文化节不仅让更多人品尝到正宗的海南美食，也更好地推广了企业的品牌。“主办方耐心地帮我们解决布展中的问题，这让我们参展方很安心。今后的美食文化节我们一定会全力支持，积极参与！” **（本报海口9月30日讯）**





⬆ 第二届海南美食文化节海口展馆展出的美食和特色产品吸引市民游客前来咨询购买。

⬅ 海南美食文化节上“海口美食雕工展区”作品之一。 本版图片均由本报记者 张茂 摄

绿色产品成送礼新选择

本报海口9月30日讯（见习记者唐咪咪）“临近中秋佳节，我打算买两盒辣木茶给恩师寄去。”在海口馆辣木茶展销摊位前，廖女士正精心选购商品。她告诉记者，辣木茶有养生保健功效，十分适合工作忙碌的老师。

“在前两天20多单的销售中，将辣木茶作为送礼佳品的购买者占多数。”现场销售负责人李第杰说，随着现代人工作强度加大，身体呈现出各种亚健康状态，具有养生保健功效的产品愈发受到消费者青睐。

辣木原产印度，引入中国后其叶子被制成食物。这种可以吃的“叶子”，含有丰富的蛋白质、氨基酸、维生素C等，成为养生保健佳品。其中，海口海味椰生物科技专业合作社的种植基地以火山岩土壤为主，使得种植的辣木富含硒元素，营养成分更为齐全。

在面积不大的摊位前，李第杰专门摆上茶具，为前来咨询的市民泡上一壶清香的辣木茶。此次美食文化节，李第杰带来了3款产品，在主打辣木茶的同时，还有辣木姜糖茶、辣木籽可供选择，以满足消费者不同的饮食习惯。

海口馆19家企业中不乏以绿色食品为主打的公司，除了前面的海味椰辣木茶之外，还包括陆侨无核荔枝、瑞今黑猪、周蓉茶油鸡等特色产品。这部分企业从种植养殖源头、生产加工环节等方面严格把关，确保按照国家绿色生产的标准输出食品，让高质量的健康产品送达消费者餐桌。同时，随着绿色生态理念的深入人心，消费者越发倾向选择有机天然产品馈赠亲朋。

记者发现，立平牌野菜面的展销摊位面积不大，可前来咨询购买的市民却不少。此前，海南立平野菜营养食品有限公司主推传统挂面，随着面食行业竞争加剧，公司经营受到冲击。受生态农业启发，研发人员尝试在小麦粉中加入定量比例的野菜粉，让传统面食含有膳食纤维、叶绿素等成分，营养价值大为提升，革新帮助公司实现了净利润的增长。

服务读者需求
改善读者体验
欢迎扫描关注海报读者俱乐部

广告

