

“80后”大厨梁远东： 推广海南菜也是推广海南文化



梁远东 受访者供图 糟粕醋“一人一位”制广受食客欢迎。记者 苏桂除 摄

随着博鳌亚洲论坛 2025 年年会的临近，论坛周边酒店的各项后勤服务保障准备工作正有条不紊地展开。看记录、看单据，还要检查作业现场、原料本身，制作、生产、加工……3月11日，琼海市多个职能部门又一次来到博鳌亚洲湾国际大酒店内的各个厨房、餐厅进行例行检查，事无巨细，确保年会期间用餐卫生、安全。“坚持食品安全第一，把控食材，创新菜品，我们信心满满。”博鳌亚洲湾国际大酒店行政总厨、粤菜烹饪大师梁远东告诉记者，历年论坛中，用海南天然、健康的烹饪食材加工的菜品，深受广大参会嘉宾的欢迎与好评。 南国都市报记者 苏桂除

广东“80后”厨师 致力于推广海南菜

“80后”的梁远东是广东茂名人，初中没毕业即开始学厨艺，27年来，他师从过中国香港、广东汕头等地的有名大厨，也曾上海、江苏、珠海等地的酒店，从后厨学徒一路成长，直至成为博鳌亚洲湾国际大酒店行政总厨。他的突围之路不仅是烹饪技艺的突破，更是对海南美食文化表达的深入探索。

“亚洲湾酒店早些年定位是亲子、度假，到了2019年，酒店将其定位为会议接待后，主打粤菜、海南菜及川湘菜，转型后，酒店的餐饮营收直线上升。”作为一名广东人，梁远东擅长的是粤菜的烹饪，特别是焖炖、煲汤、煎炸的制作。

“做菜如做人，细节见真章。”初见梁远东，清瘦的身形和文雅的谈吐，让人很

难将他与人们传统印象中“膀大腰圆、粗犷豪放”的厨师形象联系起来，但从他出品的菜品中可窥见其匠心。

“地处海南，我们对客人力推海南本地美食，并从菜单上进行了融合，做到海南食材、粤式烹饪、川湘味道，三者合而为一。”在服务博鳌亚洲论坛年会的11年当中，梁远东认为会议餐是很有讲究的，首先要知晓用餐嘉宾的客源地才能精准“因人施策”，再根据客人的饮食习惯做出定制化的菜单。在烹饪上对食材进行多样化搭配，让菜品、色泽更加丰富，做到色、香、味俱全。

为学新菜在文昌铺前 “蹲”了三天三夜

总厨对团队的重要性不言而喻。梁远东于2008年加盟博鳌亚洲湾国际大酒店，2014年成为酒店的行政总厨，在其17年“穿白大褂”生涯里，他熟悉自己所带的由酒店52人组建的餐饮团队的每一个成员的专长。

现今的客人追求由纯净有机食材烹调的高品质菜肴。每个月，为了发现新鲜美味，梁远东都要带着团队成员花大量时间在省内搜罗顶级食材、与同行展开交流。“食材是第一位，其次才是烹饪的技术。”梁远东说，海南纯天然、健康、养生的食材为厨师制作满意的菜品提供便利。

菜品的推陈出新，是迎客的敲门砖。海南的糟粕醋源远流长，如何将这一大众化食材“端”进星级酒店？梁远东为了学习、研究糟粕醋的菜品，亲自带上几名主厨前往文昌市铺前镇“蹲”了三天三夜。

“我们在高端接待中尝试推出糟粕醋‘一人一位’制，打破了上大‘火锅’的常态，并在小分量中进行相应的稀释改良等，让它的味道更适合大众化，即酸中

带甜、甜中带辣，色泽也偏略金黄。”梁远东说，推陈出新的海南糟粕醋，一经推出获得广大食客的好评，回头率很高，进一步传播了海南的美食文化。同样，该酒店最近推出由南海的原生态海鲜制作而成的一款“刺鲍鱼粥”，也广受食客欢迎。

海南菜的未来 不仅在于技艺更在于文化

博鳌亚洲湾国际大酒店是每年博鳌亚洲论坛年会指定的接待酒店，一直以来，该酒店也成为众多服务于论坛年会的外事、安保、医疗、前政要等宾客下榻的首选酒店。

梁远东说，在服务博鳌亚洲论坛年会中，食品安全是第一位，所以，从接到外宾团那一刻起，酒店从厨师、厨具，食材采购、菜单、菜品及烹饪等每道工序上，都要做到万无一失。压力也是动力，在接待中，梁远东带着自己的团队，对外宾团的饮食习惯、忌口食材等做出前期沟通后，又研究了如何用海南本地的美食食材做出适合外宾口味的菜品。

梁远东通过派出专门厨师使用专门的厨具，严格做到“一对一”精准服务，严把菜品出炉的时间，让外宾吃得放心、称心。“在日常烹饪或年会服务中，面对数百人一次性用餐的体量，我们均有一整套的操作流程及应急预案，还有整个厨房的视频监控，主管部门的现场监督。”梁远东表示，他对餐饮的食材验收、初加工，到菜品上桌等，每一道工序均要亲力亲为，做到饮食安全第一。

“海南菜的未来，不仅在于技艺的精进，更在于传统文化的表达。”梁远东坚信，海南美食也可以登上高端餐饮的舞台，甚至成为博鳌亚洲论坛年会接待的招牌菜，必将在全国乃至全世界绽放光彩。

南国智库·市县观察

瓜地租金连年上涨，村集体经济壮大 万宁英豪村：土地成村民致富的“宝地”

南国都市报3月12日讯(记者 张野) 3月10日，万宁和乐镇英豪村2025年度地瓜地招标结果出炉，全村1070亩地瓜地全部拍出，其中，宝兴、后宁两个村小组更是拍出了每亩1777元的历史最高价。“今年分红又能多拿不少！”站在公告前，村民们心里乐开了花。

英豪村位于万宁英豪半岛，拥有得天独厚的沙质土壤和充足的光照资源，非常适合种植西瓜、地瓜等作物。因此，英豪村常年以招投标竞拍的方式将土地承包给瓜商种植西瓜、地瓜。

近年来，英豪村集体土地拍价连年上涨，历史最高价不断刷新，去年更是为村集体经济创收一千多万元，英豪村也成为万宁名副其实的“千万村”，这片土地也成了村民致富的“宝地”。

土地是祖祖辈辈传下来的，怎么一

下就成“宝地”了？事情还要从四年前说起。

过去，由于英豪村村集体土地招投标存在的政策漏洞以及不够保密等问题，导致村集体土地每年都以较低的价格流转出去，这让村民们心里始终憋着一口气。2021年，新一届村“两委”班子上任，在村党支部书记蔡居波带领下，向钻空子的投标者“亮剑”。

蔡居波带着村“两委”干部花了两个月走访村民、详细了解政策、仔细分析村集体土地招投标价格偏低的主要原因。蔡居波告诉记者，针对梳理发现的问题，村两委干部分析对策，想出了一套破解难题的“组合拳”，即：通过“一抬一降”和兜底出售的方式来开展今年的招投标工作。

“一抬，是通过调研市场需求情况后

将每亩西瓜地租金底标抬高到了2500元。一降，在扩大投标群体的同时降低了投标保证金，同时降低了投标成本。另一方面，如果出现围标、串标等导致流标的情况，村委会和村民小组将以每亩2500元的底价兜底直接对外销售，以此举来坚决避免因流标导致的压低租金情况发生。”蔡居波介绍。

“事实证明，我们钻研出来的这套措施实施效果非常好。”蔡居波说，村集体经济总收入一下增加约460万元，租金分红人均能涨1000元以上。一系列破难题“组合拳”打出，打得往年垄断投标的投机分子措手不及，打赢了一场漂亮的村集体经济保卫战。

之后的几年里，英豪村土地拍价连年上涨，历史最高价不断刷新，去年，村集体经济创收达到1220余万元。

村集体经济壮大了，村民的“钱袋子”也鼓起来了。

村民李善有告诉记者，过去每年的土地分红只有几百元，2021年起，每年都可以拿到3000多元，而且还在逐年上涨，“我家有四口人，算下来，一年就多出一万多块钱。”他说。

除了分红，瓜商承包的瓜园的用工也优先面向村民，不少村民选择就近到瓜地打零工。村民李用新给记者算了一笔账：在西瓜地打零工，每个月约有4000多元收入，西瓜的种植周期大约半年，算下来，半年就能赚将近3万元。每年下半年又是地瓜种植的季节，全年加在一起，收入可以达到5万余元。

“在家门口就有工作，也方便照顾家里的老人小孩，比起外出打工，开销也不大，真正实现在家门口致富。”他说。