



海南老爸茶

细品海南“甜蜜蜜”

文\海南日报记者 杨春虹

海南民间特色甜品种类丰富而又各具特色,是展现地方小吃最生动也是最直接的。甜品中又尤以糖水类最为风靡,如清补凉、鸡屎藤、甜薯奶等等,一旦邂逅,或许就再难相忘;而甜品中的甜点乡土风味浓郁,如薏粿、千孔糕、咖啡糕等,浓缩了当地人对生活的智慧和感悟。

在北京一带,甜品是被作为饭前小吃在正餐前上桌;而在广东一带,甜品大多是饭后食用的小吃,也可作为宵夜的小品。

只有海南不同,甜品几乎都不以配角的形式出现,要么充当夜宵的主角,如清补凉、鸡屎藤,大部分摊档都是用尽全力只经营好其中一项就算大功告成;要么是咖啡店、老爸茶店主角,如燕粿、千孔糕或咖啡糕,与咖啡、老爸茶相伴而食。

海南的甜品会以这样的方式出场,或许因为惟有如此,方可显现出它们的魅力和与众不同。

情迷清补凉



清补凉

在海南说清补凉,是一件很难讨巧的事。就连要谈论哪一家的清补凉更好,往往也要争得面红耳赤。这实在是因为这种冰冰、爽爽的甜品,太受这个热带海岛欢迎的缘故。

据说,早在上世纪 20 年代,海南就有清补凉,当时三五个铜板就可买到一碗清补凉。

广东、广西等南方省市都有清补凉,但与海南清补凉相比,仅仅在原料上就会逊色很多。如南宁清补凉,以银耳、莲子、绿豆为主打,几乎就可以说是“银耳莲子汤”的别称;而桂林清补凉,原料包括西瓜、菠萝、绿豆等几种,更像是“水果什锦冰”的味道。

海南的清补凉,原料少则十几种,多则二十几种,常见的就有花生、红豆、绿豆、通心粉、新鲜椰肉、红枣、西瓜粒、菠萝粒、鹌鹑蛋、葡萄干、凉粉块、珍珠、薏米、芋头等,其中绿豆解暑、西米营养丰富、西瓜美白、新鲜椰肉和菠萝是海南特色水果、葡萄干是北方特色食品,通心粉是西式食品,原料千变万化,甜的、酸的、南方的、北方的、甚至国外的,有如魔术般完美组合。所以仅从原料来说,海南的清补凉就已经是别的地方不可比的了。

制作也同样不马虎。要将红枣、绿豆、薏米、芋头、西瓜、鹌鹑蛋等分开煮熟,像绿豆、薏米、芋头等还要用糖水来煮,这样煮出的绿豆、薏米、芋头等本身就已经自带甜味了,如果要等到最后才用糖水来调和,显然就太迟了。

摊主会把这些煮好的原料在摊前一字排开,如果一时拿不定主意喝哪一家的清补凉,也可以先比较一下哪一家的原料更丰富些再做决定。

这些原料又经不同的糖水调制,就是不同的清补凉。最普通的是糖水清补凉,过去由于海南民间认为吃椰子容易胀气,当时的清补凉就用制作好的普通糖水把它们组合在一起,就是一碗糖水清补凉。

现在最受欢迎的却是椰子水清补凉和椰奶清补凉。其中椰子水清补凉就是用冰镇过的新鲜椰子水来组合原料,透明的椰子水中,绿的豆、红的瓜、白的鹌鹑蛋……单从颜色上就让人浮想联翩了。待喝上一口,椰子水的清甜伴着绿豆、西瓜、薏米的味道,又是别样滋味。

椰奶清补凉则是用椰子肉制作出来的椰奶来调和各种原料。各种颜色的原料浸润在乳白色的椰奶中,让人顿时心生爱怜。喝上一口,满嘴椰香,就连那些看似普通的原料,也变得不普通起来。

在海南岛略显漫长的夏季,清补凉是生活中绝对的主角。这一点恐怕外地人很难理解,但只要到海口几条老街去看一看,就能体会到清补凉的魅力。在一家接一家的清补凉摊前,满满地坐着来喝清补凉的人,有人甚至还要打包带回家。

一碗小小清补凉能做到如此地步,实在让人赞叹。在海南,清补凉摊基本没有什么名号,但好吃的清补凉摊点通过一传十、十传百的口碑效应,就可以吸引来众多爱好者。

另类鸡屎藤



鸡屎藤

另一种广受当地人喜好的糖水是鸡屎藤。初识者往往以为听错名字,待到弄清了真是“鸡屎”两字,胃口却已经倒了一半。但如果能鼓足勇气一尝究竟,留下的或许会是惊喜。

鸡屎藤其实是一种蔓藤类植物,喜欢生长于气候温暖、潮湿的灌木丛中,生命力很强。因为叶子用手揉烂后初闻有一股鸡屎味,所以才得这样一个不雅的名字,但其实久闻又会有一股沁人肺腑的清香。在书本上,文人雅士为鸡屎藤取名“鸡矢藤”以除臭,但民间却仍然喜欢这种直白的称呼。

清初屈大均在《广东新语·草语·藤》载:“有皆治藤,蔓延墙壁野树间,长丈余,叶似泥藤,中暑者以根叶做粉食之,虚损者杂猪胃煮服。”《本草纲目拾遗》则有言“中暑者以根、叶作粉食之。虚损者杂猪胃煎服。治瘵病用根煎酒,未破者消,已溃者敛。”汪连仕的《采药书》记载有:“治风痛肠痛,跌打损伤,流注风火虫毒,散郁气。洗疳,合紫苏煎汤。”

由于鸡屎藤有清热、解毒、去湿、补血的功能,被民间称为“土参”。作为中草药入药,它能祛风利湿,消食化积,止咳,止痛,还可以用于风湿筋骨痛,跌打损伤等。民间传说,妇女在农历七月初一吃鸡屎藤粿仔汤,还可以补血。按照海南一些地方的风俗,农历七月初一,家家户户必吃“鸡屎藤粿仔”。

“鸡屎藤粿仔”的做法是将采摘的新鲜鸡屎藤叶和浸泡过的大米放在石臼或碾米机中捣(碾)成粉状,然后用水和匀,掐成约小指大小似小虫状的粿仔。候锅中水烧开后,下粿仔、姜丝、椰丝,再加适量红糖,美味可口的“鸡屎藤粿仔”就做好了。或是粿仔加入椰奶和冰块,一碗类似清补凉的“椰奶鸡屎藤粿仔”就做好了。

“鸡屎藤粿仔”是一种很好的滋补品。据说当年琼崖纵队被围困在山上时,缺食少穿,缺医少药,战士们就靠挖野菜充饥,后来野菜也挖完了,好多战士都得了营养不良性水肿。当地老百姓闻讯后,就把“鸡屎藤粿仔”装在竹扁担中,以打柴为名,躲过敌人的搜查,把“鸡屎藤粿仔”送到山上帮助战士们度过难关。

过去名不见经传的符合绿色食品概念的“鸡屎藤粿仔”现在成为琼海最有名的小吃,1999 年,经过本地厨师的包装和提升,更被列为“中华名小吃”之列。

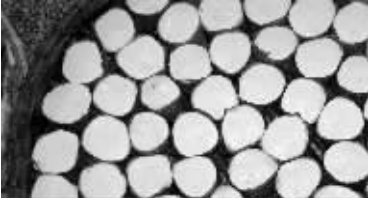
现在再看鸡屎藤略显不雅的名字,在游客眼中反而成为另类的小吃要一品为快。在琼海,鸡屎藤是夜宵当之无愧的主角。夏天,一碗冰镇椰奶鸡屎藤粿仔,冰爽宜人香甜糯软;冬季,一碗热腾腾的鸡屎藤粿仔,伴着红糖姜丝的香味,可以驱散一天的倦意。

在南方不少地方,也有食鸡屎藤的习惯。农历三月三吃鸡屎藤,是广西北海本地人的一种传统习俗,吃法与海南相似,也是将叶与大米混合研磨成粉,再做成一片片的鸡屎藤面,用这种面做成的鸡屎藤粿仔汤,味道清香甜

美,是本地人喜爱的特色小吃。相传农历三月初三是中华民族的人文始祖轩辕黄帝的诞辰,北海人以此纪念这位伟人。

在诸葛亮七擒孟获的云南曲靖农村,同样有很多人喜欢吃鸡屎藤。但曲靖不像琼海、北海等地会在三月三或七月初一专门吃鸡屎藤,带有很隆重的仪式的味道。在那里,只要是鸡屎藤发嫩芽的日子,当地人家就采摘下来食用了,或用来炒肉,或是素炒,或是凉拌,就如同食普通的蔬菜一般简单自然。

细细品甜点



薏粿



椰叶糯米糕



椰子糕

海南的甜点虽然不如糖水名气那么响亮,但同样风味独特。喝早茶、喝咖啡、喝老爸茶时,这些甜点必不可少。

如被列为“中华名小吃”的燕粿就是海南著名的风味小吃,俗称“薏粿”,其流传历史久远,民间制作相当普遍,在海南农村不少地方,每逢新居入屋和孩子满月等喜事,都要送一筐或一担燕粿以示祝贺。1959 年,周恩来总理视察文昌时,县政府就用燕粿招待总理,总理品尝后大为赞赏。

上世纪 80 年代后,海口的一些大排档率先把燕粿摆上了餐桌,随后一些高档酒店也把燕粿作为特色小吃搬上餐桌。燕粿采用大米和糯米混和,馅料采用椰子丝、花生、油麻、白糖等,由于极富海南地方特色,现在不少餐厅都把燕粿作为饭后甜点。

另一个被纳入“中华名小吃”的千孔糕,每一块都有细密整齐的小孔,泛着金黄色的光。尝一口,香甜清爽,回味无穷。其实,千孔糕是东南亚风味小吃,上世纪六十年代才由印尼归侨传入兴隆,过去千孔糕只是普通的家庭小吃,上世纪九十年代,随着兴隆旅游的日渐升温,原隆温泉宾馆率先把这种家庭小吃开发成兴隆特色小吃,大受游客欢迎,并逐渐在兴隆地区的宾馆酒店中流传开来,成为接待游客的佳品。

另一大受欢迎的甜点几乎可称“咖啡伴侣”,这种被称为咖啡糕的甜点随着福山咖啡的兴起而大受市场欢乐。咖啡糕有绿色和咖啡色两种,咖啡色的是用咖啡、老椰、生粉、琼脂等加糖制作而成,闻起来有咖啡和椰子的香味;而绿色的则用香兰草、猪屎青、老椰、生粉、琼脂等制作,闻起来是淡淡的青草香味。

咖啡糕粘性十足,吃时必须使出浑身的劲,甚至站起身来,才能把一块七八厘米厚的咖啡糕用小叉“拎”起。一口咬下去,嚼一嚼,顿时满嘴喷香。如此吃相,在城里的酒吧咖啡厅当然是万万不可的,但在福山充满乡野情趣的咖啡厅里,却是别有一番味道。

(本版图片由海南日报记者李幸璞、李英挺摄)