

琼菜常用蘸料



就像在一杯浓黑而微苦的咖啡中，加入伴侣便改善口感、增加了香醇度一样，海南菜中少不了“搵碟”（蘸料），这一让美味佳肴锦上添花的“亲密伴侣”。犹如百味人生般，小小的蘸料中，透着海南人性格中细腻、宽容而又崇尚自然随意的一面。

『搵碟』——琼菜的『亲密伴侣』

文／海南日报记者 谢向荣 图／海南日报记者 陈德雄



蘸料——琼菜的『亲密伴侣』



初来乍到、选择品尝海南菜的许多外地人总会很好奇，不管是在大酒店、餐馆还是在一些小餐馆，总会惊讶于“海南人吃饭怎么拿那么多碗，除了饭碗、茶杯还有汤碗，还总会有一个味碟。”而服务员随后拿上来的调味盒，让他们明白了，原来在享受美味时，海南人习惯了要蘸酱料，或调制好的、或自己按口味来配的……如果有海南人同桌，还会告诉你这种是蘸什么的，那种又是配什么的。

就像在一杯浓黑而又带着些许苦味的咖啡中加入伴侣改善口感、增加其香醇度一样，如果没有蘸料，海南的四大名菜特别是文昌鸡和加积鸭，吃起来虽然有清香和鲜美，但味道还是淡淡的。这是因为海南菜中少不了蘸料，这一让美味佳肴锦上添花的“亲密伴侣”。犹如百味人生般，小小的蘸料中，透着海南人性格中细腻、宽容而又崇尚自然随意的一面。

五花八门的蘸料

海南人对蘸料的讲究、喜爱程度，绝不亚于对美食的追求，可以视食材而做出味道不同的蘸料。传统的海南人将液体状、由多种东西的蘸料或叫做“醋”，或称为“搵碟”（音译），吃鸡时有鸡“醋”，吃鸭时有鸭“醋”，吃海鲜时又有海鲜的“醋”。而另外还有一味道较浓的称为“酱”，如“什锦酱”、“虾酱”“蟹酱”……

海南人的蘸料中富有 DIY（自己动手制作）的精神。海南菜的各大小餐馆必备的调味盒中，有着蘸料中最为基本的几种：姜末、蒜蓉、香菜、生抽、什锦酱、辣椒料、小青桔……这些东西就犹如绘画中的三原色、西餐厅中的百搭下午茶一般，可以根据自己的所需喜好而随意搭配，经过每个人的手调出来的蘸料，味道各不相同，喜欢辣的会多放辣椒、喜欢酸的多放桔子、喜欢咸的多放生抽。

在这些蘸料的品种中，最为出名的是白斩鸡的蘸料，每家饭店、每个家庭配的蘸料味道都各不相同。俗语说：“七分鸡肉，三分蘸料”。文昌一带的鸡蘸料原料是鸡汤，把糖、盐、蒜、香菜等调料适量加进去，最后挤入小酸桔的汁液，搅匀即成。这种蘸料色泽精亮，味道最好的时候是把刚煮熟的鸡汤加入调料时，香气扑鼻，让人不禁垂涎三尺。还有的将姜切成末，再加入纯正的山柚油，香味也十分香美。

而海口一带的鸡蘸料在“色彩”中都与文昌的不一样，海口人除了姜蒜香菜之外，不放糖，而改用生抽，口味稍稍重一点。

海口琼菜坊总经理郭泽燊说，这是因为原来海口人与文昌人喜欢的鸡肉肉质不一样，传统的文昌人喜欢的是较肥的鸡，认为鸡越肥越好吃，而肥鸡如果凉的时候吃容易油腻，加上热热的并带有甜味的调料后就有所缓解。而海口人喜欢吃着带着余温的鸡肉，此时的鸡肉加上些许咸味，更加提升肉质的鲜美。海南人吃鸭肉和鹅肉时做的蘸料与鸡蘸料大致相同，只是不同的是加入鸭汤和鹅汤。

省烹饪协会常务副会长、秘书长林俊春表示，琼菜的特点是“原料丰富、名产突出；注重本味、讲究鲜爽；兼收并蓄，适应性强。”海南菜的制作方法天然生态，讲究的是保持食材的本味，形式多样的蘸料是为了让这些粗加工、浅加工的食品更加能够提味而繁衍出来的，这使得海南人的适应群体更广。

蘸料中的原味记忆

“小时候快过年时，我们家里经常会把一些玻璃瓶洗干净，这时总会有人在挑着一桶一桶制作好的蘸料，拿到村里卖。”李先生是文昌人，在他的记忆中，蘸料是他们儿时过年不可缺少的食品之一，那时孩子们就像打酱油一样，用这种玻璃瓶装上一瓶瓶的。直到现在他还难以忘记那种浓浓的蘸料香味。

在许多海南人的味觉记忆中，在以前物质生活还不是那么丰富的年代，虾酱的味道也是令人一辈子都难以忘却的，这是海口人的“家底菜”。在没有肉或没有菜吃的时候，就吃“家底菜”伴米饭填饱肚子。

在海口土生土长的林先生说，每年的六七月，就是小海虾盛产的季节，以前每到这个时候，家里人总要骑着车去到镇海新村那边买上一两百斤的小海虾，然后拿回来挑好后，倒在一个长着许多小齿的缸里，然后用椰子壳一遍遍的磨及舀碎，差不多时再加入盐、桔子还有自家酿的米酒，再装入酱油瓶或酒瓶，有时这些瓶子没有了塞子，还用报纸做一个堵上去。一做就很多，够一家人吃上一年半载。

林先生说，以前几乎家家户户都会做虾酱，而且每一家制作出来的味道都不一样，那个时候，虾酱的意义

不只是一种蘸料，而是能够很快送饭的一道菜肴。有时没什么菜，就舀上一点虾酱放在盘子里，煮饭时搁在饭锅里，而饭一熟，那种独特的香味也就扑鼻而来，加点辣椒会更加开胃。

直到如今，许多海南人对虾酱还是情有独钟。在炎热的夏日中午里，许多人的餐桌上还是会出现，白切五花肉沾虾酱、虾酱炒地瓜叶或空心菜等等，怎么吃都不腻，这种味道是最具有海南风味，也是一种最“草根”、最乡土、最让人怀念的味道。除了小海虾，大虾、小螃蟹等都可以做成酱料，只是加入的配料略有不同，有的还会加入煮熟的米饭或酒饼做为发酵源。

而文昌铺前的糟粕醋是如今被许多人所接受且进入一些海南酒楼里的一道菜肴。这种采用民间酿酒过程中产生的酒糟发酵产生的酸醋，可以配上蔬



菜、动物内脏、脆骨、海鲜等做成的特色小吃，味道酸辣可口，非常独特。

海南人对蘸料的喜好甚至在于在吃西瓜、芒果或是桔子、菠萝时，都要配上一点干辣椒盐，在街头巷尾一些卖水果的小贩筐筐里，总能看到小商贩们为配合顾客口味而制作的辣椒盐。

民间蘸料的演变

民间蘸料最为普遍的“登堂入室”方式应该是归功于在一些菜肴中使用蘸料。像在炒菜时加入虾酱、做炖猪脚时加入南乳、炒螃蟹或排海（一种螺类）加入什锦酱等等。用蘸料来入菜，使得原本鲜美的食材更加入味可口。

《海口市志》中记载，蘸料走出家庭小门第一次批量生产是在 1930 年代，当时海口市内出现了两家生产酱料的酱园。其中规模较大的是广珍酱园，主要生产白酱油（生抽王），年产量 120 吨，同时兼营豆豉、南乳等酱料。解放后，海口红岛食品厂曾生产过芝麻酱、银虾酱、野山椒、什锦酱出口东南亚、美国、日本等地，以及中国港澳地区。

1966 年海口的酱料产量就达到 1021 吨，总产值 228.29 万元，调味品业成为当时海口食品工业中的一股中坚力量，但此后，由于生产困难、经济效益低，海口调味品业的许多工厂都纷纷破产。

“如果能将虾酱做为一个产业来开发，那肯定会销路很好，但是这种蘸料却因为其原料的短缺，很难达成规模化。”郭泽燊说，如今要想买到虾酱只有到农贸市场，有一些小摊贩自己制作的虾酱，价钱不高，仅两三元一瓶，而且一直销路都很好。也有人担忧，如果长期处于这种小家庭式不上档次不成规模的生产，像海南传统的这种虾酱会不会有一天销声匿迹？

不仅如此，一些海南餐馆似乎已慢慢地淡化对蘸料的重视，就连一些鸡饭店的蘸料味道也大不如以前。“在琼菜的经营过程中，如果不重视蘸料的开发研究及提升，就会失去琼菜清淡加用蘸料提味的这一传统特色。”有关专家认为，如果提升海南的酱料，做成产品生产，其市场前景看好，但目前海南的酱料业除了黄灯笼辣椒、什锦酱等有规模化经营外，其他大部分的都处于散落民间的一朵朵小花，正期待着寻找一片成长的沃土……

文昌铺前别具风味的糟粕醋