

如果说定安是属于前尘记忆中永远不会褪色的古色木船,那么美食便是这艘木船上色彩斑斓的轻帆。在那清灵的水乡秀色之间,装着七百年古镇种种美丽而神秘的传说,也装着一份依依软滑的飘香记忆。“味到浓时即家乡”,定安的美食佳肴,滋润着一辈又一辈善良、朴实、热情而喜欢美食的定安人,也滋润着他们心底那份无拘无束的平民的快乐和怡然自得的心气神。



定安美食飘香

巷陌飘香的定安美食 味到浓时 即家乡

文\图 本刊特约撰稿 王 姹

海南民间有句俗语“文昌穿第一,定安吃第一”,意思是说,文昌人善于穿着打扮,定安人善于烹饪美食。定安民间拥有众多美食家,定城更是民间美食厨师的藏龙卧虎之地。古镇居民永远是最繁忙的美食家。新开的食店经常人气奇旺。街边排档成长龙阵势,铺陈在朦胧的夜色里,食摊上常常人头攒动,客人轮换一茬又一茬。

伴着如此的美味,吃出的不仅仅是一种味道,一种气氛,一种温馨,一种文化,还有一种浓浓的乡情,一种对往昔岁月的眷恋。从味觉中感受古镇的生活,用味觉来消解现实的乏味,在吃中品味人生享受生活,在吃中抒发情感,已成为古镇人家千百年来乐此不疲的生活主题。

古渡埠头 美食飘香

定安古城,至今已有 700 多年历史。古城临水而筑,西门、北门踞水筑城,于是便有了西门码头。据《定安县文物志》记载,西门码头“始建明成化年间(1466—1487 年),为定城水上交通之枢纽,货物多在此集散。古定城之繁荣有赖此码头之功。”北门码头渡口也因重开北门而得以繁荣,与西门码头并存。

古定城水路交通发达,是南渡江的货运、客运水路交通枢纽。每天有数十艘帆船停泊于西门码头,人流货流涌动,挑夫、车夫、轿夫、马夫摩肩接踵,好不热闹。依着这条黄金水道,古城的繁华不难想象。酒肆茶铺、客栈旅馆,当铺赌场,花街柳巷,应有尽有。吸引了无数商贾旅人驻足流连,也催生了当地美食小吃的繁荣。

定安的美食令人迷醉。经过几百年的演变和烹饪技术的改进,菜品已多达几十种。自古以来,定安菜肴就有“鲜香味美、清爽适口、回味绵长”之美誉,享誉琼岛内外。

食不厌精 妙在家常

美食还是要到民间去吃,味道才很正宗。那里有真味与珍珠永存,它像爱情,在相逢间认识,领略和引爆你的激情。“食不厌精,妙在家常。”,是定安美食的地道本色。定安菜是平民化的,一汤一羹贵在家常与亲切,让人食之难忘。

自古定安多厨师,他们深深扎根于美食之乡的沃土,善用当地的新鲜物料,烹制出脍炙人口的精美佳肴,散发

浓浓的水乡味、田园味、怀旧味。

定安的食店大多隐藏在寻常陌巷之中。如翰瑞的焖猪蹄、潭榄的鸭饭、新竹的鹅饭,九使粉、刘宁粉等等,即使门面不起眼,却往往凭着厨师精妙老道、炉火纯青的手艺,招徕无数食客光顾流连,名气也蜚声海岛。

仙沟墟曾是清代巡崖古渡的货流集散地,盛时的繁荣已经淡去,经营仙沟腌粉的百年老店,却在历史震荡中生存下来。如仙沟老菜市场附近的周克和“周记粉店”、陈大福“陈记粉店”、六爹的“邓记粉店”,大都是从祖父辈经营起来的老店,已有近百年的历史。

黑猪骨头汤 火锅族最爱

定安黑猪驰名于清代中期。猪的肉质结实,肉香浓郁,骨髓含量高,食用味道鲜美。

火锅族的最爱,首选定安黑猪骨头汤。黑猪骨头汤价格不贵,几个人几十块钱就能吃得心满意足。煲骨头汤没有秘笈,选正宗定安黑猪筒骨(俗称猪脚筒骨、猪脚踝仔骨)若干块洗净,并砸断或砸裂,用适量的水、生姜片放在陶锅里煮开后,加进黑猪骨用清汤慢火细细熬煮 5—6 个小时,加入少量的盐、胡椒、味精等配料。其骨汤乳白香浓,营养丰富。

最可口的配菜是应时的新鲜野菜、南瓜花叶、地瓜叶和青芋头梗。若是火山岩土生长的绿色蔬菜,那才叫绝配。汤鲜而不油,骨头香脆可口,青菜软嫩滑香,好吃不止一点点。盛一匙汤汁入口,细细品味,先是一股暖暖的肉肉的醇香,仿佛此刻你身上的所有味觉,细微至每一个毛孔都被打开,尽情的享受着这味蕾的盛宴,那真是一个爽字了得啊。

路过定安的人,常会不自觉地停下脚步,先饱餐一顿定安黑猪骨头汤才愿意再启程。也只有吃过定安黑猪骨头汤才算来过定安。许多人还专程驱车到定安吃黑猪骨头汤。

定安黑猪骨头汤的生意在海口十分火爆,已有几十家定安骨汤店,带动了定安黑猪的销售和养殖,促进了百姓增收。

定安文明东路有家远近闻名的“定安野菜骨汤店”,常常食客盈门。老板陈朝江说,“定安黑猪骨汤最大的特色就是清淡、养生。这道美食并没有特别复杂的工序,也没有祖传的秘方,最大限度上保持清新可口的原汁原味,食客无不闻香而至。”

翰林焖猪蹄 因了亲王一个赞

翰林焖猪蹄因曾受过元文宗皇帝——图帖睦尔(公元



1321 年被贬琼崖,客居琼州三年,被贬时为亲王)的赞誉而声名远扬,客人闻香而至,络绎不绝。

翰林焖猪蹄选料配料都很讲究,必须是翰林本地新鲜黑猪猪蹄,十几种配料调制焖熟后酱香浓郁,味道鲜美,肥而不腻,吃罢唇齿留香,回味无穷。

翰瑞酒店老板莫家京、潘正佳介绍说,自从翰林焖猪蹄被评为定安十大特色菜肴后,到翰林品尝焖猪蹄的游客明显增多,平均每天可售一百多斤焖猪蹄,最多一天客人预定二十多罐土锅焖猪蹄。店里天天门庭若市,食客潮涌。

莫家京说,家传的焖猪蹄生意已历经三代人,经营焖猪蹄 100 多年。从满清起,他的爷爷就在来统市开始制作焖猪蹄为生;父亲莫天顺十六岁时举家迁到翰林,继续制作焖猪蹄;到了他这代,焖猪蹄生意可是越做越红火,三辈人酸甜苦辣全尝遍,祖辈留下的手艺却不敢丢。二十年前,他把原本籍籍无名的焖猪蹄生意,做得风生水起,在墟上盖起了三层楼,开了铺面并起了店名——翰瑞酒店,让家传的焖猪蹄生意从此有了一个固定的家。像莫家京这样凭着家族手艺起家谋生的百年老店,在定安不在少数。

定安鸭饭 小镇美食家的宠儿

定安鸭饭源于明代。主料主要为定安农家饲养的花鸭,还有樱桃鸭、绿头鸭,配料为鸭汤、食盐、蒜茸等。用适量白切鸭汤、食盐、蒜茸,加入洗净的大米煮成干饭,或捏成拳头大小的饭团。食用时味道鲜美可口。

自古以来,定安鸭饭都是节日或接待宾客的主食。随着社会的进步及人们生活水平的逐步提高,往日的节日盛宴,如今也进驻百姓食谱,成为定安街头巷尾随处可见的一道大众佳味。

一炉火锅,一只白切鸭,一碟饭团,几盏清酒,几个好友,温馨之情满地弥漫,图的是一份悠闲自在的好心情。因价钱便宜公道,鸭饭成了小镇美食家的宠儿。

潭榄农家鸭饭店,可谓店小名气大。每天二三十只白切鸭现宰现卖,煮熟的鸭子刚出锅白切,等候多时的客人,开心得像拣了个大元宝,自荐服务员忙不迭把切好的鸭给自己端上桌去。往往你这边刚开吃,桌边已见排队等候的其他食客。夜幕未浓,潭榄农家鸭饭却早卖个精光。

老板的生意做得很精明,每天只售固定数量的熟鸭,不再增加数量,图的就是吊吊你的胃口,让你梦里也闻鸭饭香。

坡寨羊火锅 养生私房菜

坡寨羊火锅源于清代。主料为定安坡寨原生态的黑山羊,调料为盐、花生油、酱料、姜丝、蒜头、八角、丁香、当归、胡椒、红枣等。先将羊肉洗净切成小块,加入适量食盐、花生油、酱料稍微腌制。用花生油和蒜茸爆炒出香味起锅,倒入竹笋、芋头梗、萝卜、冬瓜块等稍炒后加水煮熟而成。

坡寨羊火锅肉质鲜嫩香甜,香味浓郁,不腥不臊,各种养生原料搭配一起,药膳美食功效自不言而喻。汤液呈微乳白色,油而不腻,深受欢迎。

到定安品尝美食小吃,生活的速度仿佛慢下来,时光的流逝也慢了下来,朋友的情谊却浓了起来。在菜香氤氲中,不仅有“把酒临风”的快乐,还吃出了无拘无束的百姓滋味。

翰林焖猪蹄

定安黑猪骨头汤