



海南美食地理

海南特色美食文化节专题报道

900余年前,宋代大文豪苏东坡谪居儋州三年数扬文教。苏公遗泽,过化存神。行走儋州的大街小巷,特别是苏东坡居住过的中和,当地人喜吟诗作对。以至于流传当地的小吃中,也有诗词相伴,散发着浓厚的“文化味”。古代美食家苏东坡,在自己的诗作中以“老饕”自居,谪居儋州期间,诗文中记录着几道菜,至今中和仍有流传。

诗文佐餐醉“老饕”

文\海南日报记者 李关平 通讯员 谢振安
图\海南日报记者 宋国强



古代美食家东坡先生以「老饕」自居



儋州美食千层白馍

白馍千层堪可餐,鱿鱼虾米缀成斑。葱花瘦肉随油点,仙女闻香赶下凡。
——千层白馍

每次走进中和古镇,古老的城门、静谧的东坡书院、见证昔日繁华的复兴街骑楼……总是透露着厚重的历史气息,就连街边各色小吃的叫卖声中,也不时能传出一些诗句,如果坐下来细细品尝,店家偶有兴致,还有告诉你一段故事。

现年50来岁的邢振仁、林桂兰夫妇已经在古镇上制作小吃超过20年,手艺是邢家祖传下来的,如今其膝下的儿女也开始“子承父业”。

正值上午10时,邢家制作出来热腾腾的千层白馍不禁让记者咽下口水。林桂兰切下一小块,撒下虾仁、葱花、肉末、香炸蒜泥,浇上香油,放入口中,千层白馍富有弹性,调料也恰到好处,不腻口,又不干燥。也许是为了扩大千层白馍的知名度,邢振仁还向记者道出了当地流传的一首诗——白馍千层堪可餐,鱿鱼虾米缀成斑。葱花瘦肉随油点,仙女闻香赶下凡。

邢振仁告诉记者,中和古镇的小吃很多,馍类小吃占有相当一部分,比如田艾馍、碱水馍、萝卜馍等,当地人喜好吟诗作对,每种小吃有诗词“相伴”,有些脍炙人口的好诗就被代代流传下来。

“百草成灰炼制成,金黄碱馍出州城。南来北往天涯客,闻讯争尝最遂情。”说着,邢振仁又向记者念出的一首关于小吃碱水馍的诗。他解释道,制作碱水馍所需的碱水是有多种植物烧成灰后炼制而成,降火促进消化,碱水馍是用碱水掺糯米粉和浆成馍。

记者看到邢家制作出来的碱水馍色泽金黄剔透,柔软富有弹性。林桂兰拿着一根棉线切出一块放进记者的碗中,倒入糖浆。细品一口,油润绵甜,回味无穷。

每戒过子慎勿说,恐北方君子闻之,争欲东坡所为,求谪海南,分我此美也。
——酒煮蚝

在中和采访,听闻苏东坡谪居儋州期间,诗文中记录着几道菜,至今中和仍有流传。众所周知,苏东坡一生走遍全国16个城市,尝遍了各地美食,写过许多反映各地佳肴的诗文,如《菜羹赋》、《食猪肉》、《豆粥》、《鲸鱼行》以及著名的《老饕赋》。他在自己的诗作中以“老饕”自居,生动地反映了他对饮食烹调的浓厚兴趣和品尝佳肴美味的丰富经验,堪称中国古代美食家。

“己卯冬至前二日,海蛮献蚝,剖之,得数升,肉与浆入与酒并煮,食之甚美,未始有也。”这是苏东坡谪居儋州时写有一篇小品文《食蚝》,言及食蚝的乐趣。当地民间流传着一种说法是,苏东坡嗜酒如命,某日水煮生蚝时,突发奇想,将酒倒入其中,不料味道鲜美。

在幽静的东坡书院载酒堂里,记者有幸一品这道菜。蚝来自儋州新英湾,因为有了白酒,煮出来的蚝飘着酒香,蚝肉鲜嫩味道鲜美。东坡书院管理处负责人朱壮才告诉记者,苏东坡在吃过酒煮蚝后,视之为人间美味,留下诗文“每戒过子慎勿说,恐北方君子闻之,争欲东坡所为,求谪海南,分我此美也”。

品尝完鲜美的酒煮蚝后,朱壮才给记者端出了一碗东坡养颜汤,里面有水鱼、当地的小种鸡、猪手、淮山等,喝一口,口齿留香。相传苏东坡刚到儋州,痔疮刚好,身体虚弱。当地秀才黎子云等送他水鱼、小母鸡补养身体,东坡加上当参、枸杞及当地的淮山同煲煮,元气大补,体质康复。后来中和人大病初愈,也想方设法煮东坡养颜汤补养身体。



东坡酒煮蚝

香似龙涎仍酽白,味如牛乳更全清。
——玉糝羹

“北船不到米如珠,醉饱萧条半日无”,这是苏东坡《纵笔三首》的诗句。中国苏轼学会理事韩国强告诉海南日报记者,宋时海南岛本地大米无法自给,靠内地供给,所以才有“北船不到米如珠”版珍贵,诗句也再现了苏东坡父子居儋州时,生活穷困,粮食缺乏。

也许正是缺乏粮食,苏东坡之子苏过在儋州自创了一道美食——玉糝羹。苏东坡的诗文中写道“过子忽出新意,以山芋作玉糝羹,色香味皆奇绝。天上酥酪则不知,人间绝无此味也”。

在东坡书院,厨师亲手给记者制作的一碗玉糝羹。首先取米熬粥,拿当地芋头去皮洗净。将芋头切成小块后,放入油锅,加入蒜末,翻炒至芋块成金黄色,芋香扑鼻,将其倒入熬粥的锅内,慢火熬制。

不到半个小时,放入葱花及调料,便可以起锅了。此时的玉糝羹呈乳白色,舀一勺放入口中,芋块入口即化,含有淡淡的牛奶香味,非常可口。难怪苏东坡盛赞“香似龙涎仍酽白,味如牛乳更全清”。

正如云南的过桥米线,历史悠久的儋州,流传下来的许多小吃,都有着它自己的故事及脍炙人口的诗篇。

海南省烹饪协会常务副会长林俊春告诉海南日报记者,作为南方一座历史悠久的古城,历史上因为驻军、商贾往来、逃荒等原因,儋州的先民多来自内地,他们到儋州后也带来当地的饮食,在漫长的岁月中,不断融合演变,成为了独具特色的乡土美食。



东坡玉糝羹