

历时一年的海南“十大菜肴”和“十大小吃”评选结果日前新鲜出炉。海南十大菜肴是:白切文昌鸡、白切嘉积鸭、清蒸和乐蟹、白汁东山羊、烤临高乳猪、海南椰子(鸡)盅、海南斋菜煲、干焗五指山小黄牛、白切农家鹅和琼式烧鱼肚。海南十大小吃是:海南粉、抱罗粉、椰子饭、海南燕粿、海南粽子、陵水酸粉、海南蟹粥、鸡屎藤粿仔、椰青清补凉、胡椒猪杂汤。

地处热带 的海南岛,物产丰富,食材丰美。此次评选从数百种风味美食中选出 20 种,代表海南美食的最高水平,虽有遗珠之憾,但在业界看来,此次评选的可贵之处,在于对海南美食进行了较系统的挖掘、整合,并明确了最能凸显琼菜清白自美、本真原味的烹饪技法。



白斩东山羊。 秦彦 摄

央视纪录片《舌尖上的中国》的热映,令无数国人“口水与眼泪齐飞”。成就这些美食的,既有食材本身的真实纯朴,更有烹饪时的用心动情。这些隔着电视屏幕的美食,以视觉盛宴的形式,直抵内心,唤起了人们夹杂诸多复杂情绪的浓浓乡愁。

曾有人说过,今天的我们已无法从建筑千篇一律的水泥丛林中感知城市曾有的独特魅力,或许,只有那些弥漫在幽巷里的 美食气味,才能让你知道自己身在何处。

而这些气味里,有母亲的味道,爱人的味道,家的味道,爱的味道。

不知是有意无意,海南选择在这个时节评选出炉“十大菜肴”和“十大小吃”。

这是一次留有遗憾的评选, 因为不论被选者还是评选者,从数百种风味美食中挑选出 20 种,以期代表海南美食的最高水平,绝非易事。

但在业界看来,这次评选可贵之处,在于推荐美食之余,明确了最能凸显海南美食特色的烹饪技法。毕竟,要将简朴的食材化为珍馐,还得靠背后那些用心动情操持锅铲的人。

名材到名菜的提升

评选海南“十大菜肴”和“十大小吃”活动,源于去年 4 月由海南省商务厅主办,南海网、海南省烹饪协会承办的“2011 海南特色美食文化节”。历时一年多, 经各市县政府部门推荐、网民投票、行业协会代表及烹饪大师任评委,从全省民间挖掘上报的 232 种菜肴、137 种小吃中,评选出“十大菜肴”和“十大小吃”。其中十大菜肴是:白切文昌鸡、白切嘉积鸭、清蒸和乐蟹、白汁东山羊、烤临高乳猪、海南椰子(鸡)盅、海南斋菜煲、干焗五指山小黄牛、白切农家鹅和琼式烧鱼肚;十大小吃是:海南粉、抱罗粉、椰子饭、海南燕粿、海南粽子、陵水酸粉、海南蟹粥、鸡屎藤粿仔、椰青清补凉、胡椒猪杂汤。

其实,早在 2009 年,海南省烹饪协会已在业界开展了一场由专业人士参与的海南“十大名菜”和“十大美食(小吃)”评选。彼时的选择和现时的结果,有一定出入,一方面是参与评选者的不同,一方面也是各方看待美食的角度不同。

此次评出的“十大菜肴”,首先由南海网和各市县商务部门发动网民投票,很多市县美食由此浮出水面,在数以百万



马袅膏蟹。 秦彦 摄

真自美 清白琼菜

文/海南日报记者 陈超 通讯员 洪亮

计的网络投票中,百强选出 60 强,60 强选出十强。最后十强再由行业人士、烹饪大师任评委,斟酌补漏,最后得出公布的“十大菜肴”。

“民众评选有其局限性,上报的大多是原材料而不是菜名,专家认定名菜的首要条件则是烹饪技法。”担任此次“十大菜肴”和“十大小吃”评选活动评委组牵头人的海南省烹饪协会常务副会长、海南省琼菜研究中心主任林俊春解释。

以食材取代菜品的评选活动,最典型莫过“文昌鸡、嘉积鸭、和乐蟹、东山羊”海南“四大名菜”的提法,业界人士对此早有微词。海南省食文化研究会会长彭庆海认为,按照现在的观念来理解,传统的“四大名菜”只能是四大原料或名产,如要继续担负“名菜”的重任和地位,还需进行改良和创新。

林俊春说:“现在评出的 ‘十大菜肴’, 我们既要要对传统 ‘四大名菜’进行保留,又要在烹饪技法上具体化,同时形成技术标准以便推广。”

清白琼菜真自美

细看此次评出的“十大菜肴”,其中五大菜肴的烹饪技法不是“白切”、“白汁”就是“清蒸”,另外一项海南椰子(鸡)盅,关键技法也是将鸡块放入去皮留壳的新鲜老椰中入笼慢炖,总之都是尽量少放佐料以求保留食材鲜美原味为主。

有人认为,白切、白汁、清蒸这些看似简单的烹饪技法,太过随意,不能体现中华美食文化的博大精深,实是误解。琼菜,就是让人在清清白白中品出自然和人性的慧根。

琼菜的历史渊源,其雏型或许可追溯至唐宋,那时随着大批移民,特别是闽南人陆续南迁进岛,各地饮食习俗尤其是闽粤习俗与当地黎苗同胞特有的烹饪习俗渐相融合。1097 年贬谪海南的美食家苏东坡,就为海南餐饮文化添上重要一笔。谪居儋州期间,苏东坡除了以诗文排遣,也以烹饪怡情,据说他总结的“慢着火,少著水,火候足矣它自美”的煮肉之法,在其后的琼菜发展中如草蛇灰线。

1992 年,受邀参加海南烹饪文化研讨会的聂凤乔、熊四智、王子辉、张廉明等国内知名烹饪学者到海南环岛考察后,认为海南地处热带,水陆物产非常丰富,为发展海南菜提供了良好的原料基础,加以充分利用,做成各种系列菜,一定会形成很有特色的地方菜系。

评价海南菜肴以“清”“白”手法烹饪居多时,被誉为“中国烹饪原科学第一人”的聂凤乔认为,这是因为“料新必鲜,安能加之浓味、重味。”只有“清”可以保持海南食材原味、真味,突出原料之鲜与香。他在为《吃在海南》作序时说,“海南的烹饪实力,第一个标志是在烹饪原料上,如文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹、大洲燕窝、曲口海鲜等,经过实力雄厚的烹调师们运用丰富多彩的烹调技艺,制作出品类繁多的肴饌系列和新颖多样的筵席款式, 形成个性鲜明的地方风味流派。”

在增色剂、添香剂泛滥使用,民间调侃的“生化食谱”广泛流毒的时下,清白自美的海南菜,势必会迸发夺目光芒。

椰香里的乡愁

传说因为气候原因,海南的椰树即便能在琼州海峡以北的地区种植生长,也结不出美味的椰子。椰子,便成为海南独特的物产,更是餐饮界中令人注目又得天独厚的资源。

据不完全统计,近年来用椰子配制的海南名菜就有三四十款,美点 20 余样,饭类也有好几种。在此次的“十大菜肴”和“十大小吃”中,海南椰子(鸡)盅和椰子饭、椰青清补凉占据相当席位,算得上实至名归。

椰壳是别具风味的容器,椰肉和椰水具有“调和百饌”的特性,这也造就了种类繁多的椰子盅菜品,寻常的有鸡盅、羊盅、鸽盅,高档的有鱼翅盅、燕窝盅、参肚羹盅等等。林俊春解释,因为文昌鸡在海南食材中的特殊地位,所以被选为“十大菜肴”的海南椰子盅特别注明是鸡盅。

关于海南椰子盅的由来,有这样的说法:解放前,海南男人纷纷远赴南洋谋生,离别时,妻子尽其所能为夫君做顿好菜留作念想。她们选择上好的新鲜老椰,放入海南本地最肥嫩鲜美的文昌鸡块,入笼文火慢炖两三小时,终成汤色乳白、鸡香椰香糅合一体、清甜可口的椰子鸡盅。男人一口美汤入喉,顿时品出妻子满怀的眷念与祝福。

海南省琼菜研究中心副主任云大新介绍, 上世纪三十年代,琼南酒家人称“琼南四爹”的名厨覃启杰,所做椰子鸡盅名满琼州,其后,覃启杰的侄子覃文章在 1937 年宋子文返乡时,由伯父指导制作了椰奶鸡,并由此成就了他“琼菜宗师”的尊位。如今,椰子鸡盅、椰奶鸡都成为对琼菜影响深远的名菜。



定安粽子。

张杰 摄



芙蓉鸡屎藤。

秦彦 摄



椰子炖鸡。

宋国强 摄