

手撕牛肉(小黄牛)。
李幸璜 摄



琼菜历久弥香 承古开新

文／海南日报记者 陈超 通讯员 洪亮

海南菜的食材“海产万类,陆产千名”,海南菜的食艺对闽粤技法、黎苗回风味、南洋风情包容并蓄,加之海南人恬淡豁达的性情,在调和五味时,自成章法,许多琼味美食由此而生。

随着时间的演变,琼菜渐渐形成味多清淡的烹饪特色,而如何做到“淡中见雅”、“淡中见真”,最终形成新的富有生命力的海南菜品,是对海南菜烹饪者的考验。

代代相传的地方美食,必定也是一个地方独特的文化载体,细品一道美食,可以体味出这方水土上人们的人生态度、价值取向。

著名烹饪学者王子辉在点评海南菜时说,琼菜风味的产生,是凭借丰富多样而鲜活的食材,巧用煮、蒸、白灼等技艺,形成醇化和谐的美味。海南菜味多清淡,却不是说不加任何调料的清汤寡水和淡而无味,如何做到“淡中见雅”、“淡中见真”,是对海南菜烹饪者的考验。

豁达琼菜调“五味”

中华厨祖伊尹曾提炼出烹饪的“三材五味”之道,其中“五味”是指酸、甜、苦、辣、咸。海南菜的食材“海产万类,陆产千名”,海南菜的食艺对闽粤技法、黎苗回风味、南洋风情包容并蓄,加之海南人恬淡豁达的性情,在调和“五味”时,自成章法,许多琼味美食由此而生。

下午5点多,海口文明东路。踏着咚咚作响的铁制楼梯,进入陈伯的露天排档。这里的食客多半是海南本地人,吃的不是环境,而是地道的琼北宴席菜。最里面的案台上,切成条的青红辣椒、白红萝卜、黄豆干、绿水芹一筐筐地码着,店家的女人们忙着在水龙头下清洗新鲜的海鱼。炉上火正旺,光着膀子的大厨,趁着油温适宜,“哧”的往热锅里倒进食材,袅袅白烟升腾,

现适应性强的特性。譬如适用于牲畜类菜肴的干煸技法,改变了过去琼菜惯用的清蒸、白灼、余烫技法,短时间内用热油使肉类爆香,起锅时再加入调料,结合到海南本地肉质鲜嫩的小黄牛上,使菜品酥软耐嚼,醇香悠长,现已成为省内各地餐饮企业的一大特色菜肴,堪称海南菜中的新亮点。

呼唤琼菜烹饪中坚

生长于海南的中国烹饪名师张光平,上世纪八十年代从海口老牌的宝岛餐厅开始自己的厨艺生涯,转战过国内不少大餐饮企业。谈到海南菜的发展,张光平认为,海南菜烹饪特色是保持原汁原味的白切,从厨者能把这个看似简单的技能掌握好,才能保证海南菜代代传承下去,但要想海南菜发展得更快,还需厨师在烹饪时注入创新意识,同时根据消费者的反馈不断调试,最终形成新的富有生命力的海南菜品适应市场。

文昌鸡和椰子组合而成的海南名菜,据称已历经四代厨师,香飘近百年。去年9月,海南餐饮标杆企业龙泉集团旗下龙泉人快餐店推出一道名为“椰子鸡汤”的新菜,日渐在海口、文昌一带的海南餐饮企业中风行。参与研制的龙泉快餐事业部行政总厨曾海介绍,椰子鸡汤的做法十几年前就已经在文昌、万宁等地出现,当地百姓用椰子水当汤底来涮鸡肉,但仅限于家庭吃法,并未在市场上出现。曾海带领一个6人团队,从去年4月开始对这种民间做法进行了多达几十次的反复实验,形成最为合适的配方。曾海说:“一般新菜上市,月销300份即算成功,现在龙泉的椰子鸡汤每月能销出2000多份,还吸引了不少企业的效仿。”

于2002年开业的琼菜王美食村,也是在对海南菜的不断研发创新中逐渐稳固企业的市场地位,进而成为海南菜餐饮企业的翘楚。2003年开始,琼菜王提出打造“新派海南菜”的口号,同年10月在南昌举办的第十三届中国厨师节名菜点认定活动中,琼菜王派出名厨陈诗汉制作的“极品茶王虾”、“琼式焗花蟹”、“干煸温泉鹅”等海南特色菜,获得中国烹饪协会颁发的“中国名菜”称号,扩大了海南菜在“中国名菜”中所占席位。

“厨师的成长对于海南菜发展至关重要。”多位业内人士表示,有没有能独挡一面的厨师,创造出能引领消费的菜式,是餐饮企业在残酷市场竞争中屹立不倒的关键。林俊春告诉记者,按照海南省烹饪协会的设想,在评选出“十大菜肴”和“十大小吃”后,还应该开展“十大名厨”的评选,“这项评比要求是很高的,譬如要具有高级工(含特级)以上职业资格,在省级以上的各类烹饪比赛或评选中获得前三名或金奖,所制作的菜品获过省级以上有关部门或社团组织认定为名菜等,有了一批省级名厨,海南菜开发提升才有中坚而持久的力量。”

海南小吃亟待传承人

不仅海南名菜需要名厨的传承发扬,海南小吃同样亟待传承人接过祖辈口手相传的核心制作工艺。

人选海南“十大小吃”的陵水酸粉,早在2010年时就跻身海南省第三批省级非物质文化遗产名录。当地非遗保护部门人士表示,陵水酸粉的“粉”,在手工方面已经失传,作为“非遗”,只能着手对其独特的酸酱进行保护。

据介绍,陵水酸粉好不好吃的关键,并不在于佐料的丰盛,而在于加入的一种特制卤——酸酱是否够味。来自陵水椰林镇桃万村的万学育、万学良兄弟,说服家人,将家中秘传的酸酱制作方法公开,申办成为陵水酸粉非遗项目传承基地,同时对陵水酸粉进行了一定的创新,推出蜜汁酸粉、叉烧酸粉、全家福酸粉等新品种,并积极在海口、三亚等地拓展市场。

此次评选海南“十大小吃”时,全省共征集到137种小吃名录,其中有一部分仅在小范围内制作和销售,大部分则以家庭作坊形式,由家中长辈忙碌在街边一隅,等待熟知的食客寻上门去。林俊春曾寻访过多位在海口解放西老街一带摆摊的小吃业者,几乎没有人愿意把自己的手艺搬到更光鲜、更易于展示的卖场,因为在家门口做生意,自在,“说得好听是‘坚守’,实质上却是‘墨守’,随着家庭财富的积累,后辈们鲜有接过这项辛苦的家庭事业的。”林俊春感慨。

也许,万氏兄弟生机勃勃地推广当地小吃的做法,能给众多日渐式微的海南小吃一些触动。



鸡
胶
酿
鱼
肚。
秦
彦
摄



颇受市场欢迎的龙泉椰子鸡汤,主要食材是文昌鸡和椰子。 张杰 摄

菜香趁机从锅边溢出。

来客坐下,聊天、喝茶,不用看食谱,因为没有食谱。陈伯说,自己每天只做晚餐的生意,满场15张桌席,最多翻两次台,再多的生意也不做。每桌菜都不散点,由大厨看人做菜,3个人5盘菜,10个人12盘菜,菜的分量有不同,但每盘菜的内容该有的都会有,青菜烧鱼肚、七彩鱿鱼丝、全家福等大菜是必上的。

这全家福又叫“头盘菜”,据称源自文昌婚宴,现在是海南宴席中必备的菜肴,选料有近二十种,荤素结合,色彩绚丽,最大的讲究是将这些材料融汇一盘,取全家和美的好彩头。

烧鱼肚也是海南宴席菜中必备的菜肴,且是最能显示宴席档次的大菜,深谙海南美食之道的海南省烹饪协会常务副会长林俊春告诉海南日报记者,鱼肚又叫鱼鳔、鱼胶,与“鲍、翅、参”并称“四大海味”,有黄鱼肚、回鱼肚、鳗鱼肚等,海南菜中常用的为鳗鱼肚,张大体厚,色泽明亮,可切段成环状,品质在各类鱼肚中属上乘。

尽管鱼肚是名贵的食材,在制作琼式烧鱼肚时,海南厨师却喜欢用青菜这般普通的绿色蔬菜来搭配,且在如此简陋的排档里大快朵颐,无不流露出海南人性格中质朴淳和的一面。

林俊春认为,海南岛居民,具有“移民”的特性,其餐饮习俗也显得颇为随和,比较容易接受外部影响,呈



海南粉。 李幸璜 摄