

北方盛产麦,南方盛产稻,反映到饮食中自然就形成了“南粉北面”。所以,在南方各地都有不少以米粉为原料的小吃,如桂林米粉、云南过桥米线等地方名小吃。

地处祖国最南端的海南,在主食上一日三餐离不开米或米制品,各种粉制品在海南人的生活中扮演着必不可少的角色。从海口到三亚,从文昌到儋州,几乎每个地方都有别具风味的“粉”,而最出名的要数海口一带的海南粉,文昌的抱罗粉,以及万宁的后安粉、陵水的酸粉、三亚的港门粉……

有街就有海南米粉

对于钟情的美食,人们总希望它们拥有一段美好的故事,仿佛这样可以更增加它的美味。

作为海南最具特色的风味小吃,海南粉也有一个动人的传说。相传明正德年间有位姓陈的闽南工匠,携母迁居海南澄迈老城。其母体弱多病胃口不开,这位年轻人见当地稻香水好,便用来加工米粉,母亲吃后胃口顿开,身体康复。小陈师父的孝心流传开来,又由于他的粉店工艺独特,所产米粉白若凝脂,柔润爽滑,百吃不腻,于是生意兴隆,慕名前来学艺者众。从此,他始创的这种米粉传遍全岛,被冠名为“海南粉”。

海南粉就是从那个时候被正式记载下来的。据《正德琼台志》载,当时海南全岛共有 121 个较大的墟市,这些墟市都已经设有海南粉加工作坊和小食摊,那个时候就已经形成了“有街就有海南粉”的热闹景象。

现在已经很难考证,陈姓工匠最初制作的海南粉是否与现在的海南粉相似。在数百年的发展中,最初的海南粉被人们根据各地的喜欢和口味需要不断丰富和变化着,或是在粗细上有所改变,或是在形状上有所改变,渐渐形成海南各地不同的粉制品。

后来岛上演变出来的各类粉制品,就以地域来直接区分。如文昌抱罗一带生产的是比海南粉略粗的粉,称为抱罗粉;海口市灵山镇生产的灵山粗粉也比海南粉粗,生产工艺也略有不同。到最后,即使在海南粉的起源地澄迈,也将当地所产米粉称为澄迈粉以区分其他地方的米粉,反而是海口一直保留了海南粉的叫法。

海南粉至今仍在海口、澄迈、定安等北部城镇很受欢迎,是节日喜庆必备的象征吉祥长寿的珍品。尤其在海口,无论是乔迁新居,或是孩子满月、长辈生日都少不了一盘海南粉。

集大成者海南粉

尽管现在各个地方都有不同风味的米粉,但海南粉始终还是海南米粉的鼻祖。

海南粉白如雪,细如丝。食法北方人称为“凉拌”,当地人则称为“腌粉”,即在制好的海南粉上加上油炸花生米、炒芝麻、豆芽、葱花、肉丝、香油、酸菜、香菜等多达十几种调料。因为海南粉细,所拌的料很好入味,拌均后其味醇香扑鼻,余味无穷。

在海口老街,有不少经营海南粉的老店,西门市场的一家老店尽管店面普通,却颇受食客欢迎。在这家老店,不少海口老食客或是吃完醇香味浓的海南粉后,在余味尚存时喝下店家端上的那碗海螺清汤,满嘴顿时鲜香无比;或是在剩下一些“腌粉”时,就直接加入热腾腾的海螺清汤掺着吃,又是一种别样的鲜香。

海口经营海南粉的老店,大多都有固定的原料供应商。因为要保证海南粉吃起来爽口,原料就来不得半点马虎。细问之下,更想像不到要生产出优质的海南粉,其实并不是一件容易的事。生产时首先要将大米烫半熟,然后发酵 3 天,第 4 天才能加工成品,这其间要经过“三煮四洗”,每个环节稍有不慎就会影响产品质量,甚至出现废品。



抱罗粉比海南粉略粗,又称“粗粉汤”。

琼“粉”世家

文\海南日报记者 杨春虹 图\海南日报记者 李幸璞

在中国饮食文化中,小吃最具地方风情。贾平凹曾这样形容:于家乡小吃中“地方风味,人情世俗更体察入微”。

海南地处热带亚热带,小吃品种众多,尤其是各种米制品,反映了“北面南米”的特点。加之气候炎热,使得各种甜品、清补凉等盛行一时。

在最近刚刚公布的第三批中国国家级非物质文化遗产名录申报项目中,我省最具特色的小吃——海南粉位列其中,一直散落民间难登大雅之堂的海南小吃,开始渐受关注。在海南建设国际旅游岛的大背景下,作为最能体现海南风味和人情世俗的海南小吃,或许有朝一日也会如台湾小吃那样,在未来的旅游业中扮演起一个至关重要的角色。

从本期开始,《味美海南》专栏将推出系列报道,分别介绍海南最具特色的“粉”、“饭”和甜品等地方风味小吃。



海南粉白如雪,细如丝,搭配的调料多达十几种。

过去加工海南粉都是手工操作。最早是用竹筒,将发酵好的米浆灌入竹筒后,然后用圆木将米浆向下挤压,使米浆从竹筒底部的多个细孔中挤出成为米粉。手工操作费时费力,效率很低,后经海口市最大的海南粉加工专业户吴坤佩不断摸索,自行研制出了专门制作海南粉的搅拌机、过滤机和制粉机,生产效率大大提高。

现在,不少经营琼菜的酒楼都把海南粉作为主要特色小吃推出,2003 年,海口琼菜王美食村的海南粉获得“中华名小吃”认证,成为店家一大招牌,甚至是食客必点的特色小吃。琼菜王的海南粉没有采用传统的吃法即温腌,而是采用现在流行的干腌法,即以黑酱油、笋丝、花生、油麻、酸菜、蒜泥、熟油为基本配料,配以顶级牛肉干和猪肉,具有香味浓、口感好等特点。

琳琅满目话粉食

产自文昌抱罗的抱罗粉,是与海南粉齐名的另一种海南特色粉制品,据传早在明代,就已经是海南著名美食了。抱罗粉比海南粉略粗,所以在琼北一带又称“粗粉汤”。

而不少文昌老华侨回乡,吃一碗正宗的抱罗粉是必不可少的功课。

与海南粉主要采用“腌”不同,抱罗粉除了可“腌”吃,更多是汤食。汤食就要求汤要好,以前通常用猪、牛骨煮汤配制而成,现在则吸收了粤菜的上汤制法,用多种原料熬煮而成,如以经营抱罗粉出名的东山镇就采用猪大骨、老鸡、海螺、瘦肉等熬煮,其味较之以前的粉汤更加鲜美。用这种鲜汤冲调抱罗粉后,再配上精制牛肉干、瘦肉丝、粉肠、花生仁、少许酸笋、酸菜骨、辣椒等配料,食客食之甜而不腻,且甜中带酸、酸中带辣,其味妙不可言。

抱罗粉在制作工艺上也与海南粉不同。如龙泉集团就选用海南老米、生粉、琼中木薯粉来制作抱罗粉。在各种配料中,牛肉干是最马虎不得的,一般要选用上好的老牛肉丝,再用蒜、草果、香叶、桂皮等香料以及南乳、老抽、白糖、白酒等酱料来制作,而在制作牛肉干过程中打出出来的汁,是令抱罗粉汤甜而不腻的一个秘密。

其实,在海南各地都有令当地人骄傲和喜爱的特色粉制品。如灵山粗粉、陵水酸粉、嘉积牛腩粉、澄迈粉、港门粉等都各具特色,风味浓郁。

如陵水酸粉在食法上虽与海南粉、抱罗粉相似,但腌料又有不同,吃时要加上当地一种味道相当鲜美的沙虫及富有特色的酸酱,其特点是既香又酸,嗜辣者还可再加一小勺本地产、辣中之辣的“灯笼辣椒酱”,更是香、辣、酸三味俱全。

嘉积牛腩粉出自侨乡琼海,它的特色主要源于当地厨师吸收东南亚饮食之长,独创的“五香牛腩”,而以“五香牛腩”为主要腌料的嘉积粉,香味浓郁,吃后余香留齿。

三亚的港门粉则带有独有的滨海特色,加入了海鲜特色。据说,港门粉最初就是由当地渔民创制的,细嫩的粉条配上新鲜海鱼做成的鱼饼片,再加上花生、豆芽、炸虾皮和腌制好的酸菜或者白花菜,最后浇上用猪大骨和海白熬制的高汤,吃时食客凭喜好撒上适量的粗胡椒粉、葱花,一碗鲜美的港门粉就可以细细品尝了。

在这些不同风味的粉制品中,很难说名气大的海南粉、抱罗粉就一定更美味,还是风味独特的陵水酸粉、后安汤粉、嘉积牛腩粉就更具特色。其实,在当地人看来,吃粉就是生活的一部分,待到离乡后,这些粉又成为记忆中故乡的味道,一直留存在心灵深处……