

定安是一个可以活得很精致、很悠闲、很放松的地方。它的历史人文,它的饮食美景,它的美人美食,铺延出一座古镇的浪漫。定安美味小吃是海南四大小吃群之一,不同花色品种的美食小吃,街边飘香。循着美味飘香的地方,在色香味中享受定安特色美食小吃的饕餮盛宴,在酸甜苦辣中体验定安美食人文的风情万种。



仙沟腌粉

## 风情万种的定安小吃

文\本刊特约撰稿 王妮

民以食为天,食为中国历史上最丰富的文化载体。中国人吃饭,吃的是概念,吃的是文化。文化是比油盐酱醋、姜茸葱花更重要的调味品,酒那么一点点文化味精,你就能吃出别样的感觉。

对于定安人而言,口福是幸福生活的一部分,美食是一座最容易兑现的天堂。将目光聚集在定安所造就的美食小吃上,它在民间自然地蓬勃,自然地美丽,化作一盘盘油汪汪或清淡淡的菜肴和令人垂涎的小吃,芬芳的味蕾静静地熏染在乡味小居。

### 自古定安美食多

700年前,定安就曾设州建制,开始聚集人气,同时也催生了当地美食的发展。经过几百年的演变和烹饪技术的改进,养在深闺的定安美食渐渐为众人所知并接受。

翻开新编《定安县志》,可以看到专门介绍定安有关美食的内容,包括定安粽子,仙沟腌粉等几十种美食小吃。定安富硒土地产出的圣女果、豆角、芋头梗、萝卜、南瓜叶等瓜菜,以及大米、黑猪、小黄牛、定安鹅等本地特产,更是抗癌养生、延年益寿的最佳绿色食品。

定安美食小吃历史悠久,品种繁多,从凉拌冷食到热饮羹汤,从糕点汤圆到筵席小点,从锅煎油烙到蒸煮烘烤,美食荟萃,令人目不暇接。

但凡来过定安的人,如果不去品尝一下定安的美食小吃绝对是一大憾事,就像去北京不到长城,去西安不看兵马俑一样。定安美食小吃是海南四大小吃群之一,不同花色品种的美食小吃,街边飘香。随着定城江南二路“美食一条街”的繁荣兴旺,小小的定城地区,就有大大小小近四五十家小吃店,成了定安美食小吃集大成之地。

### 菜包饭 原汁原味野性浓

古镇人家最喜欢吃菜包饭。做菜包饭的历史渊源久远,追溯到有文字记载的是在清代,算来应有150多年历史了。清末拔贡生莫家桐曾在《定安乡土志》里有“正月初三赤口吃菜包饭”的记载。正月初三吃菜包饭为定安民间习俗,意为一家团圆和美过日子,还有“齐心协力、拢住家财不流失”之说。

制作菜包饭,先要煮好干饭,凉后最好能散开分粒;接着洗净生菜滤干备用;将剁得细碎的鱿鱼、鸡丝、腊肠、酸菜、韭菜、四季豆、青蒜和鲜薑分别倒进热锅里,炒至香味溢出,和松软的米饭一起搅拌均匀成色彩斑斓的什锦饭。吃时可选用你喜爱的酱料如虾酱、辣椒酱或什锦酱抹在生菜叶上,趁热把饭打进菜叶里,用手拢成团捧着吃。

菜包饭在定城及邻近村庄十分流行。很多人欣赏这种吃法原汁原味的野性。

现时喜爱菜包饭的不仅是定城人,不少外地人也喜爱上了这种吃法,定城一些聪明的饭店及时抓住这一商机,相继推出菜包饭,竟也生意兴隆。昔日的土味



端午节前,定安粽子走俏市场。海南日报记者 张杰 摄

一不留神登上了大雅之堂,也算是实至名归了。定城80多岁的莫忠雄老人深有感触地说,“菜包饭”从小吃到大,每次吃来还是那么回味无穷。”

### 鸡屎藤粿 另类米粉小食

鸡屎藤粿仔,是海南米粉小食中的另类,因其味如鸡屎而得名,是一种好食又润肺醒脑健体的小吃,民间叫土参。将采摘的鸡屎藤鲜叶和浸泡过的大米放在石臼中捣成粉状,然后用水和匀,掐成约小指大小似小虫状的粿仔。待锅中水烧开后,下粿仔、姜丝、椰丝,再加些许红糖,美味可口的“粿仔”就做好了。看起来青乌乌,吃起来绵绵软软,爽滑糯甜,还有一股淡淡的“鸡屎味”,那是一种很好闻的草药味。

农历七月初一,家家户户必吃“粿仔”或是用鸡屎藤做的汤圆、粿仔。鸡屎藤粿仔发祥地要算定城东北街北巷的黄家阿姨,她说从小就会吃会做鸡屎藤粿仔,做了三十多年了,一天少说也要卖三四百斤,不少人专程从海口慕名而来。

### 仙沟腌粉 名盛清朝身价增

仙沟腌粉名盛于清朝。腌粉时取细长韧滑的手工米粉放至大粗碗中,配上炒花生米、炒芝麻仁、炒笋丝、炒酸菜、特制牛肉丝、炒猪肉丝,蒜香熟油、香菜、葱花等等。配与黑木耳、腐竹、菱粉,勾芡拌匀即成腌粉。

现今的定城也有许多经营腌粉的摊点,九使粉、刘宁粉各一家,更为叫绝的还有一家,连个招牌都没有,夜晚九点开设在安达市场门口左侧一条不起眼的巷子里,十来张桌椅,常常座无虚席,顾客要排队等候才有位子,为了这一口地道的美味,耐心等候是值得的。

这几家小店生意越做越红火,名气越来越大,腌粉身价也随之倍增,一碗腌粉至少要五元。

### 街边小吃 市井风情味悠长

定安粽子与儋州洛基粽、澄迈瑞溪粽被誉为海南三大名粽。定安粽子呈方锥形,米为精白纯正的糯米,

馅料多为切成方块的猪脚、新鲜的瘦带肥肉、咸蛋黄、虾仁、火腿叉烧,配以美酒、虾米、精盐、酱油、姜汁、蒜茸、五香粉、冬菇、枸杞、胡椒粉、橘汁、味精搅拌腌制。做出来的粽子软绵、靡香、味透、馅多。煮熟后拨开粽衣,香气扑鼻,金黄闪亮,味道香甜,食而不腻。

当你逛街或闲聊喝茶时感到肚子饿了,最快捷和方便的莫过于吃些街边小吃。随处可见的木薯烙、粟米粿、九层糕、炒白粿等各种美味可口的小吃,不仅是一种美食,更是一种和市井生活息息相关的风味。名盛百年的定安年糕,已成民间百姓红白喜事或春节馈赠亲朋的最佳食品。

最让人垂涎三尺的,莫过于定安甜酸萝卜丝,很多六十年代生人都有深刻的记忆。用酸醋和白糖浸泡的萝卜丝上,洒上许多芝麻、香菜、小辣椒,绿白红黑的颜色搭配,清爽诱人,看得人直流口水。夹一点放进嘴里,嚼出沙沙的清脆声,微辣酸甜,沁人心脾,它的汤汁更是人间美味。

### 小巷深处 百年老店手艺妙

有道是:酒香不怕巷子深。定安的美食小吃,不在于熙熙攘攘的商业区内,而星星点点地隐匿于周边的大街小巷里。

它总是和某一个地名或最受欢迎的店名摊点连在一起,隐藏在寻常陌巷之中。如翰瑞的焖猪蹄、潭榄的鸭饭、龙州的鹅饭,九使粉、刘宁粉等等,即使是门面很不起眼,周遭环境很令人生疑的小店,却往往有自己的绝活,做出的东西几十年如一日,讲的是做专做好,图的是口碑。几十户个体小吃店,身手很是不凡。本地的定安人,常常会去光顾一些无名小店,可不能瞧低了这些小店,店主的手艺往往是家传几代,有着自己的真本事。

定安百年粽王王光发就是一例,现年56岁的他,已包粽整整36年。这家店虽说开在安达菜市场,没有正经店铺,生意却出奇的好,每天500个新鲜美味的定安黑猪肉粽一上市,很快就销售一空。

定安因此形成一种比较独特的商业形态,单打独斗的家庭作坊逐渐多了起来。小巷深处人家,往往生活着很多经验丰富的制作美食小吃的高手,有些已是家传几代以此谋生,延续几代人生活梦想的老字号,虽没有注册商标,也没有品种、包装、促销、开发等现代商品必须具备的销售模式,但凭精妙老道、炉火纯青的手艺,使得街市摊前的生意总是四季火爆,名气也随着飘逸的香味蜚声海岛。可喜的是,随着定安黑猪肉粽注册商包装进入超市,定安美食小吃也开始注重商标品牌与包装效应了。

味蕾能令人品尝出美好人生。到定安尝尝美食小吃,看看古镇民居,欣赏渔歌唱晚,江边落日的家园美景,感受古镇日子缓慢轻悠的流淌,此生复何求呢?

本版照片除署名外由王妮摄



炒白粿



菜包饭



粟米果