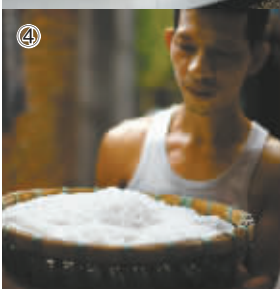


海南小吃中粉类丰富,儋州米烂便是其中一种。米烂是儋州人最喜爱的食物之一,儋州山歌里这样唱道:“长坡米烂洛基粽,木棠欧馍永昌葱;马井红鱼香破釜,排浦薯香吃肚膨”。长坡米烂排在品种繁多的风味小吃的首位,可见其在儋州人心目中的地位。



图①②③④ 长坡米烂制作工艺复杂。

图⑤在那大,人们早餐时习惯一碗凉米烂,一碗热骨汤,吃得齿颊留香。

长坡米烂： 乡间小食 大讲究

文\海南日报记者 王 勇

图\海南日报记者 宋国强

米烂,从字面上也许无法让人产生美好的联想。但一旦见到实物,它就会颠覆你原来的想象,这种发源于乡村的乡土小食,虽然出身寒门,但制作工艺颇为讲究,成品色香味俱全,让你过口难忘。就好像行走在乡间小路上,猛然瞥见一位衣着朴素的美丽姑娘。

千锤百炼丝如雪

米烂是儋州群众喜爱的一种食物,城乡随处可见米烂馆,而这其中以长坡米烂最为有名。在儋州的山歌里,就流传着这样的词句:“长坡米烂洛基粽,木棠欧馍永昌葱;马井红鱼香破釜,排浦薯香吃肚膨”。

长坡米烂排在品种繁多的风味小吃的首位,可见其在儋州人心目中的地位。在那大,人们早餐时习惯一碗凉米烂,一碗热骨汤,吃得齿颊留香。

但由于长坡米烂制作工艺复杂,对各种原料的要求也高,很多商家为了省事赚钱,简化了工序,原料也不再精挑细选,这使正宗的长坡米烂显得尤为珍贵。得知在儋州东成镇长坡墟中心街一家米烂馆,做法正宗,远近闻名,记者于是驱车前往,一尝美味。

早晨九时,米烂馆老板娘魏四妹又重新架锅生火,当天的客人太多,她先前准备的配料已用完,不得不紧急制作。

魏四妹说,配料可以现场做,主料米线却需要提前两天准备,要想吃正宗的长坡米烂首先要从选米开始,必须选当年新鲜的大米,米粒饱满,色泽光亮。

然后用冷水泡米一二日,待充分吸收水分后,取出磨成米浆。魏四妹说以前磨米浆都用石磨,现在大多改用粉碎机,将米粉碎成稀泥状。然后把米浆用纱布包裹,放在木质的容器中不断揉搓,这是非常重的体力活,在揉搓过程中挤出水分,米浆逐渐变成米团。

把米团放入蒸笼中蒸一个小时,然后取出放在石臼中舂烂,边舂边倒入适量的熟米浆,直到柔软适度,易成条状。

接下来把蒸熟了的米烂团装进一个细长的袋子,袋子顶端有金属制成的花洒状工具,用手使劲挤压口袋,花洒装的喷头里就会流出一条条洁白细长的米线。

流出的米线掉进盛满沸腾水的铁锅里,约五分钟捞出,装进竹器里放凉。凉后的米线洁白晶莹,要食用时截段放入碗中,成为名副其实的米烂。

举箸未尝香四溢

主料工序复杂,配料也毫不逊色。魏四妹介绍,正宗长坡米烂的配料分大料和小料,大料七种,小料也是七种。

大料包括牛肉干、花生粉、猪腩、炸虾米、鱿鱼干、豆角、酸菜,小料包括蒜茸油、葱花、胡椒、辣椒、酱醋、酒糟、姜。

“可别以为就这 14 种料,扔进碗里就可以了。”魏四妹说,要做出可口的米烂,除了要掌握各种配料的比例,更重要的是要不怕麻烦,每种料细致考究地做好。以炒青豆角为例,炒豆角必须用柴火铁锅,这样容易控制火候,翻炒不用铁铲,用大海蜊壳,既能增加鲜味又比铁铲效率高;豆角最好是新鲜采摘,嫩而饱满为佳;炒时先把花生油烧热,放入适量瘦肉沫、冬菜,闻到香味后把切碎的豆角入锅,翻炒至熟而脆时放入佐料起锅,这样豆角清脆口感好。

“蒜茸油也很关键,要选正宗的花生油,把蒜末放入沸油中炸,待蒜末颜色变黄后立即起锅。”魏四妹介绍,炸虾米、做牛肉干、花生粉,也都要选好料,掌握好火候。

在魏四妹的橱窗里,米线和各种配料琳琅满目,五颜六色。客人落座后,只见她麻利地截线成段,先放小料,再放大料,不到一分钟,一碗诱人的米烂摆上了桌。

看到这碗散发着香气,底层雪白,表面嵌着翡翠玛瑙一样配料的米烂,很多顾客迫不及待地举起筷子,大快朵颐。



夹起一筷子入口,软、滑、香,回味无穷。

一经搅拌,香味更是扑鼻,夹起一筷子入口,软软的,滑滑的,香喷喷的,伴着各种配料一起咀嚼,软滑中又带着酥脆,让人回味无穷。而埋在米烂中的各种配料就像埋在地里的宝藏一样,每吃到一种就有挖到宝藏般的畅爽。

魏四妹告诉海南日报记者,做米烂有讲究,吃米烂也有讲究。米烂中的花生要用石臼椿碎了吃,这样不仅味道更香,花生粉也容易粘在米烂上;一碗米烂吃到一半,可以放入半勺酒糟,味道更香醇悠长;吃完米烂,再喝一小碗热骨汤,真是香上加香,酣畅淋漓。

两代三家四十载

魏四妹把米烂做得这么讲究,让人不由得重新开始打量这间藏身于闹市的米烂馆。魏四妹的米烂馆分前后三进,第一进摆放着一个大橱窗和一锅大骨汤,第二进摆放桌椅,供客人就餐,第三进是米烂加工间,有石臼、柴火灶,还有各种工具。

魏四妹说这家米烂馆已经经营了 40 年,父亲魏红鸣年轻时做米烂,后来就把米烂馆和手艺传给她和两个姐姐。去年欢乐节,魏四妹也应邀到那大参加美食节大赛,她做的米烂获得优秀奖。

米烂很香很美味,但经营米烂馆的人却很忙很辛苦。魏四妹介绍,要做正宗米烂,需要消耗大量的人力,现在自己和两个姐姐三家六口人经营一个店,仍感到疲惫不堪。

也正因劳累,经营正宗米烂馆的商家并不多,在长坡和那大正宗的米烂馆屈指可数,很多人都转行做其他生意。

魏四妹说,再经营一段时间,他们也准备转行,现在镇上随便一个行业都比做米烂轻松、赚钱。一大碗内容丰富的长坡米烂才卖 3 元钱,利润非常低。魏四妹说,小镇人的消费水平就这么高,如果价格提高了,客人就去吃其他的早餐了。

而在那大,一碗米烂价格在 4 到 5 元不等,但由于市区房租贵,留给经营者的利润空间也不大。于是很多经营者不得不偷工减料,这样正宗的长坡米烂就越来越少见。

儋州市作协主席谢有造,对儋州美食也颇有研究,他建议长坡米烂的经营者要注意品牌建设,做出品牌后可适当提高价格,游客和市民对适当提价也都会理解,只有这样长坡米烂才能继续留传下去。

米烂溯源看长坡

谢有造介绍,长坡米烂始于何时,是外传食物,还是在本地形成,这些在儋州相关的史籍都没有明确记载。

但谢有造通过查阅相关的史料认为,在古代,长坡很长一段时间是用来屯军的,米烂很可能是从广西来的军人把米线制作技术带到长坡,经过改良成为米烂,再从长坡流传到儋州各地。

无论长坡米烂源自哪里,儋州爱吃米烂却是由来已久。

在长坡留传一个故事,说有一次一个年轻人和同伴打赌,连吃了八碗长坡米烂,赢了别人四百块钱,结果吃完后就躺在地上走不动了,大家赶紧七手八脚把他抬到旁边的宜伦江,把他泡在江水里帮助消化。

谢有造说,儋州人重教崇文,美食文化常见诸文字,他小时候背过清代的《训童杂字文》,其中就有:“手中举箸,口上尝羹,海茹酸笋作三盘,豆腐丝瓜同一碗。酱油与蕃椒点口,鱿鱼同虾米煮汤;兼之细粉金针,又海生鱼翅。问君何欲,墨鱼乾菜炒泥虫;知汝所思,黄豆飞螺烹卤菜。蟹膏肉脯,鸡腿鸡心,鲮鱼味异田鸡,羊肉香同大料。粉肠大肚,腰子肺肝,盐糖红枣作甘汤,豆酱蒜葱和味气。用釜甑而烹炒,方知火到自然香;下姜腊以调羹,始饮喉中开口胃”。

谢有造感叹到,长坡米烂历史悠久,味道香醇,如果正宗的长坡米烂越来越难吃到,那对游客和市民来说都是一大憾事,希望有志者加入到米烂馆的经营中,把长坡米烂做成品牌。