



嘉积鸭



文昌鸡

吃过白切文昌鸡，未必吃过正宗白切文昌鸡。

正值海南旅游旺季，海口龙泉渔村里，前来尝白切文昌鸡的客人不少，既有本地客，也不乏一批慕名而来的外地游客。负责白切文昌鸡等菜品地方标准起草工作的海南省琼菜研究中心和海南省烹饪协会，以此店白切文昌鸡的做法为原型，结合其他参考做法，于今年起草出了白切文昌鸡的地方标准。

同样，在琼海、临高、万宁，白切嘉积鸭、烤临高乳猪、白汁东山羊的地方标准，也有所依托的美食店。根据这些新制定的地方标准而制作的，已率先在这些美食店出炉。透过这些店，一个个美味的“标准版”海南菜走进了人们的视野。

名师操刀为样本

何子桂，60余岁，制作白切嘉积鸭的厨龄已达30余年，曾获“中国烹饪大师”称号，现为琼海金隆酒家的行政总厨。金隆酒家是琼海一家颇具知名度的餐饮店，之所以“知名”，拥有名厨烹饪的美味的白切嘉积鸭是一大重要原因。为此，在起草“白切嘉积鸭”地方标准时，深入到菜品原产地的起草组选择了让何子桂来操刀制作“白切嘉积鸭”。

“鸭重、水重、放多少蒜头、每一步用多长时间，这些都被记录了下来。”海南名菜地方标准起草组组长、省烹饪协会常务副会长林俊春说，在记录何子桂的全套操作后，由多个中国烹饪大师、烹饪专业名师等组成的起草组，对这套操作进行了反复讨论，并结合相关资料，提出了修改建议，然后按照修改后的制作方法制作“白切嘉积鸭”，经过比较后，形成起草文本。

白切文昌鸡、白汁东山羊、烤临高乳猪地方标准的起草，与白切嘉积鸭的起草思路一样，均是以名师操刀为基础，而后经过反复的研讨、制作、参阅资料，最后形成起草文本。如白切文昌鸡地方标准的起草，选择了曾代表海南美食进驻上海世博会、具有广泛知名度的“龙泉文昌鸡”作为样本，并结合文昌当地知名厨师的做法进行；“白汁东山羊”的样本店——万宁东山岭水上餐厅，在上世纪八十年代便已名声远扬，曾接待过众多专程觅食正宗“白汁东山羊”的国内外嘉宾。

“此次出炉的四大海南菜地方标准，与这些名厨的制作基本套路一致。”林俊春指出，仅在少数小细节上稍有不同。

土特原材料有讲究

味道清淡、滋补的琼菜系列菜肴，原材料的好坏，对菜品的优劣影响极为明显。白切文昌鸡等海南名菜之所以闻名海内外，与其所采用的海南本土特产原材料关系密切。

“‘标准版’的海南菜，对原材料的要求很严格。”林俊春举例说，“白汁东山羊”的制作需按照海南省质量技术监督局发布的“东山羊”的地方标准来选材；选择“白切文昌鸡”的原材料文昌鸡，需根据海南省地方标准《文昌鸡品种》进行。

东山羊，原产于万宁市东山岭。岭上怪石嶙峋，草木茂盛，甘泉畅流，放养的山羊毛色乌黑发亮，皮嫩肉厚。据传早在宋代，东山羊就列为皇室贡品。

近日，万宁东山岭水上餐厅的名厨林强，挑了一只正宗东山羊，精心制作了一道美味“白汁东山羊”：味香、肉嫩、皮软滑，让人过足了口瘾。

原料不一样，带来的视觉、嗅觉、味觉等效果有着天壤之别。林强说，用正宗东山羊制作成的正宗“白汁东山羊”菜品，其羊皮呈浅灰色、半透明状，菜品散发出东山羊本身的香味，口感软滑，无膻味。而市面上一些用广西等地的羊制作成的“白汁东山羊”，羊皮偏硬偏黑，有膻味。

可惜的是，“巧妇难为无米之炊”，受原材料产量影响，如今正宗“白汁东山羊”在市面上已所见不多。

正宗文昌鸡制作成的“白切文昌鸡”，与市面上有些白切鸡也有明显差别。据介绍，从色泽上看，正宗白切文昌鸡鸡肉为白色，鸡皮颜色淡黄光亮，而饲料鸡等鸡皮更黄，或更白；从质感上讲，白切文昌鸡鸡肉嫩有弹性，而普通鸡肉比较松垮；在气味上，白切文昌鸡具有鸡本身特有的清香，而普通鸡没有这种香味。

另外，“标准版”烤临高乳猪骨细皮薄、肉鲜质嫩、味香色美；白切嘉积鸭清香爽滑，鸭皮白润有光泽，鸭肉香鲜可口、微嫩、有韧性。

工艺精细酿美味

每次见到一些人烹饪“白汁东山羊”时“一锅煮”的错误做法，林强会很感慨：“好菜还需好工艺。”

以林强的制作工艺为原型的“白汁东山羊”地方标准，所记录的白汁东山羊烹饪方法颇为讲究：先将羊肉放进70℃热水中洗除血水，后大火烧锅，下花生油，加入姜片、蒜茸爆香，倒入羊肉爆炒1分钟，加入姜葱汁酒，中火炒至干香，加入骨汤及调味料，大火煮10分钟，再倒入砂锅中，加入党参、红枣，中火炖煮20分钟至熟透绵软，方成。

然而时下，一些师傅在制作“白汁东山羊”时，省去了“过水”、“炒”、“汲”环节，只剩下煮的环节。“这样做出来的东山羊略带膻味。”林强说。

制作时看似只需煮的“白切嘉积鸭”，煮法也不简单。“白切嘉积鸭”地方标准记录的烹调方法显示：汤锅中加水（以浸过鸭身为准），煮沸后加入烹煮调料；将整鸭浸入汤中，翻动鸭身使之均匀受热，汤保持大滚；用铁钩钩住鸭头，将整鸭从汤中提起倒出腹腔汤水再放回汤中浸煮，反复多次，使其内外受热均匀；大火浸煮30分钟，然后改用中火浸煮10分钟，至鸭熟透时捞出，自然冷却至约40℃后斩件装盘。何子桂说，调料配方、装盘等也均有窍门，得掌握好。

关于调料的把握，在“烤临高乳猪”的制作上表现得更为明显。按照地方标准，仅临高乳猪“腌制调料”一项，就包括精盐、味精、南乳、芝麻酱、白酒、蚝油、白糖、姜茸、蒜茸、芝麻油、五香粉等11种。

理性传承尊重个性

白切文昌鸡、白切嘉积鸭、白汁东山羊、烤临高乳猪，此四大菜均为海南的传统名菜。这些来源于民间的菜肴，经过多年的传承，在不断的摸索中变得更加美味。制定海南菜地方标准，也是一次对海南菜肴做法收集、整理、提高的过程。

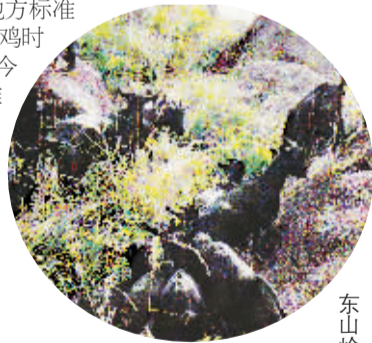
在东山羊产地万宁一带，长久以来，民间喜用豆腐煮制羊肉，制作“白汁东山羊”。不过在“白汁东山羊”的地方标准中，豆腐未被列为制作此菜的原料。“在烹饪东山羊时加入豆腐，会冲淡了东山羊本身的鲜味。”林俊春说，经过地方标准起草组成员的集体讨论，豆腐最终被剔除出“白汁东山羊”菜品原料中。

借“白汁东山羊”菜品未加豆腐一事，林俊春强调，制定海南菜肴的地方标准，是为了规范海南菜的制作过程和工艺流程，提高海南菜制作整体质量，但并不意味着抹杀“个性化”。比如白汁东山羊中不加入豆腐，是为了更好地突出东山羊本身的原滋原味，但也可以为了满足“各有所爱”的需求，在白汁东山羊内加入豆腐，或者多放点盐等。

民间一些不利于健康的烹饪习俗，也未出现在这些菜品的地方标准中。

比如以往人们煮文昌鸡时仅煮成七八成熟。根据如今的“白切文昌鸡”地方标准的烹饪方法，文昌鸡将煮成“仅熟”，直观地讲便是肉不带血、骨头可以带血。

（图片由省琼菜研究中心提供）



东山岭上的正宗东山羊

美味『标准版』海南菜

文\海南日报记者 罗霞 实习生 许阳威

今年年初，由省商务厅提出、省琼菜研究中心和省烹饪协会起草的《琼菜白切文昌鸡》、《琼菜白切嘉积鸭》、《琼菜白汁东山羊》、《琼菜烤临高乳猪》4项省地方标准通过专家审查，白切文昌鸡等首批4个海南名菜终于有了地方标准，这也给一些想吃正宗白切文昌鸡、白切嘉积鸭、白汁东山羊、烤临高乳猪的人提供了一个识别标本。



烤临高乳猪