



## 海南美食地理

### 海南特色美食文化节专题报道



洛基粽



东山羊 (阳光岛社区徐开飞摄)

受

宠

那些

文\海南日报记者 罗霞

# 的海南美味

在2011海南特色美食文化节活动中,一些海南美食得到了众多网友的高票认可和专家评委们的一致肯定,并顺利进入到海南美食“双百强”中。

有型可以添分,有味最是实在。在2011海南特色美食文化节上,无论传统派、创新派,抑或食材派、烹技派,各类海南美食云集。在评选中获得众多认可并顺利晋级“双百强”的那些佳肴,无不传递着一份独特的海南美味,让人垂涎。

### 米世界的多姿多彩 热门美食:海南粉、洛基粽等

细观得票高的、进入海南特色小吃百强的海南小吃名单,“粉”、“粽”、“饭”等字眼会不断引入眼帘,很大部分的海南特色小吃都离不开“米”。

北方盛产麦,南方盛产稻,反映到饮食中形成了“北面南米”的特点。在海南,各种米制品可谓丰富多彩,并且味道各有特色,是海南人生活中的一类重要美食。

以“粉”为例,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、万宁的后安粉、陵水的酸粉等等。

在美食文化节评选活动中,海南粉便获得了6000余票的高票认可,万宁后安粉汤等也表现不俗。据美食节专家评委们介绍,海南粉受认可,理所当然。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。至今,海南粉仍在海口、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。

除“粉”多外,此次上榜的粽子也不少,瑞溪粽、洛基粽、和乐粽、定安粽……每种粽子做法各有区别,爱好者却都不少。

北方的粽为圆锥形,多用苇叶包得小巧玲珑,内装糯米,有花样的再在粽中加上赤豆、红枣、火腿等,多以甜味为主。海南的粽则与内地不同,多用芭蕉叶包成方锥形,重在半公斤左右,中有咸蛋黄、叉烧、腊肉、红烧鸡翅等,多以咸味为主。其中儋州洛基镇的粽子除以上几种辅料外还加入咸鱼肉。剥开热乎乎的洛基粽子,闻到芭蕉和糯米的清香,尝到可口的肉、蛋、鱼,定会大开食者胃口。

艾草糕、黎家竹筒饭这些地方特色小吃,最能体现海南风味和人情世俗,因而同样颇受欢迎。艾草糕也可叫清明果,是一种用艾草制作的糕团。其外形似深绿色的饺子,但做法和味道截然不同。黎家竹筒饭这一特色的黎家美食,是用新鲜竹筒装着山兰米和瘦猪肉粒及其他的配料烤熟的。黎族民间用木炭烤制竹筒饭,米饭黄,香气飘逸,柔韧透气。吃的时候喝一口黎家“山兰酒”,可谓最佳风味。

### 特色食材沁人心 热门美食:松涛鳊鱼头、东山羊等

海南“陆产千名,海产万类”,丰富的特色食材为海南菜提供了广阔的发展空间。一些利用特色食材制成的美味佳肴在本次美食节上表现突出,备受欢迎。

以17000余票高居美食节特色菜肴排行榜前五位的松涛鳊鱼头,究竟有何魅力?据记载,1960年国家鱼类专家曾在到访考察时说:“松涛鱼质,中国特优,世界少有!”并曾引3800条鱼到长江放养。李宗仁先生曾在参观松涛水库、品尝松涛鱼后,对松涛鱼大加称赞,认为松涛的刺椒鳊鱼头比川、湘味好吃,适宜南方人口味。经了解,原来松涛水库水质纯净,周围群山万古溪流冲下的微生物,适宜鳊鱼、鲮鱼和白骨鱼生长。在这里生长的鳊鱼肉特嫩,经过精加工后,自然味美无比。

空心菜,全国多地区均在种植,而临高多文空心菜却成为了海南一道特色菜肴。1972年美国尼克松访华期间,国内有关部门便专门从海口空运此菜到北京招待他,多文空心菜也因此得名“总统菜”。此次美食节采风组经过了解发现,原来临高多文空心菜与其他空心菜完全不一样,多文空心菜味道清香,口感嫩、滑、脆,茎秆长,叶子小,外观秀丽,明火炒后也不变色。多文镇农业技术员告诉记者,多文空心菜之所以区别于其他地方的空心菜,是因为多文空心菜生长在纯净的火山岩泉水中,矿物质丰富。

被誉为海南“四大名菜”之一的东山羊,是食材派的一大代表,并得到了网友们的喜爱。东山羊声名远胜东岭本身,自宋朝以来就已享有盛名,并曾被列为“贡品”。明代,东岭就有了饲养东山羊的历史。民国时期,南京政府也将之列于“总统府”膳单。

经寻访了解,产于万宁市东岭的东山羊,其美味是因羊食东岭的稀有草木所致。东山羊日常奔跑于山石之中,所吃所饮均在东岭上,山上的鹧鸪茶的叶子以及泉水滋润了东山羊,因此羊肉肥而不腻、食无膻味,且滋补养颜防湿热。

作为临高美食的“代言人”,临高烤乳猪之所以味美,除了烹饪技法独特外,品种优良是临高乳猪大受市场欢迎的重要原因。临高乳猪是全国特有的猪种,又产自素有“海南小平原”之称的临高,形成了体小腰直,皮薄肉瘦的特点。在本次美食节上,来自中山大学的网友梁志聪这样形容品尝临高烤乳猪的感受:“只见乳猪通体金黄,头小皮薄,皮被烤得清脆,却居然没有一个油泡。沾上一点白糖,放入口中,直令我失态叫爽。它的骨小且软,肉质味浓,富有弹性,可谓皮脆、肉细、骨酥、味香。”

### 精雕细琢出佳肴 热门美食:东坡绵蹄、隔水蒸文昌鸡等

好食材搭配巧技艺。素来注重原滋原味的海南菜,长期以来在不断的摸索中,积累了许多利用特殊烹饪法、充分发挥食材味美特色的技艺。

在海南地方名菜中,东坡绵蹄此次广受网友好评。关于东坡绵蹄,至今在儋州流传的一首诗对其进行了介绍:“居士东坡口味奇,儋州三载喜绵蹄。肥猪大腿绵绵肉,文火炖煮味四飞。”

相传宋代大文豪苏东坡谪居儋州期间,啃猪肉感觉困难,就把猪腿肉煮熟后泡水至软再加配料,文火慢炖,味香,口感绵软而无油腻感,相当可口。后来,东坡绵蹄成为了当地一道名菜。

作为海南地方传统美食代表的红鱼粽,并不是“粽子”,而是一种腌香鱼,是儋州著名的风味腌制品。红鱼是北部湾渔场的特产,肉嫩味美,用它加工成红鱼干味道更美,如加工成红鱼粽,便是佐餐上品,不但在国内是热门货,在东南亚也是畅销品。

红鱼粽的做法很特别。据海南特色美食节专家们介绍,制作红鱼粽时,先将鲜红鱼用海水洗净,再用小木棍从鱼口直插到内脏,进行加盐,直到鱼肝饱涨为止。然后,平排在鱼池或鱼桶里,一层鱼一层盐,用盐覆盖好鱼身,最上层以大石头堆压,“淡口红鱼粽”腌制时间5-7天,“咸口红鱼粽”腌制时间9-10天,取鱼出来时带有酶香味道便可。

近年来一些改变传统烹饪技艺制作的创新派菜肴也得到食客们的认可,龙泉隔水蒸鸡、龙泉椰子鸡汤便是其中的代表。

据省烹饪协会常务副会长林俊春介绍,文昌鸡目前除了传统烹饪技艺制作的白切文昌鸡外,还有隔水蒸文昌鸡、姜葱炒文昌鸡、盐焗文昌鸡、芝麻文昌鸡、椰子鸡汤等吃法。而隔水蒸文昌鸡是目前较为流行的做法。

龙泉隔水蒸鸡是龙泉集团在原有系列文昌鸡品种的基础上,不断研究创新的一道特色菜肴。它选用优质龙泉文昌鸡为原料,采用超过180度的高压蒸制技术进行自然蒸制,蒸出来的鸡原汁原味、鸡味浓郁、皮爽肉滑,营养丰富,既把鸡的味道充分发挥出来,又很好地保持了鸡的各种营养要素。

(2011海南特色美食文化节“海南美食双百强”名录详见南海网“海南特色美食文化节”专题)



龙泉隔水蒸鸡。