

骑行天涯，

遇见最美海南

■本报记者 李佳飞 实习生 潘媚

杂粮小吃变身
“高大上”礼物

■本报记者 蔡倩

常到琼海尝鲜杂粮小吃的游客难免会有这样的遗憾：甜美鲜香的各式杂粮小吃只能现吃现做，难以打包存储、带回家与亲友共同分享，想要品尝这原汁原味的美味，只能长途奔波到琼海。近日，记者在琼海一家农家菜馆发现了妙招：杂粮小吃加以包装后，摇身一变，就变成了诚意满满的伴手礼！

香笠、薏粑、香粽、椰子粑、年糕、煎堆……这些小吃香甜可口，在琼海流传历史久远，民间制作曾相当普遍。在琼海、文昌一带及海南农村不少地方，每逢入屋、亲友从海外归来，孩子满月等喜事时，亲朋都要送一筐香笠、薏粑作为贺礼。

如今，制作这类传统小吃的手艺日渐式微，流传范围渐渐缩小。琼海农厨好味菜馆推出了杂粮小吃伴手礼，还原了这类美食作为伴手礼的涵义。

在农厨好味大堂橱柜里，记者看到了包装别具一格的杂粮小吃伴手礼：一份份精致小巧的杂粮小吃熟透后作真空包装处理，小巧的薏粑、椰子粑、年糕大多为4—5个装，香笠、香粽多为1个装；适量搭配后的杂粮小吃被分装在精致的竹篮、竹筒、竹筐中，再绘上精妙的花草图，洋溢着一股浓浓的田园趣味。这份伴手礼可在常温下保存4—5天，无需冰冻，取食时即食或加热食用，口感依然鲜甜。

“我们店出品的传统小吃，全都是我们员工发挥自家特长，纯手工制作的，绝对不添加任何防腐剂。”农厨好味总经理符元麟告诉记者，该菜馆的五六位员工趁闲时，在家加工杂粮小吃后送到菜馆销售，广受食客的好评。不少食客在品尝过后，还询问能否打包带回去与朋友分享。由此，符元麟产生了制作杂粮小吃伴手礼的想法。

精巧的外包装里，包裹的全是农家阿妈们满满的真诚。在符元麟的带领下，记者去往农厨好味的几位员工家参观了农家杂粮小吃制作的全过程。

在嘉积镇益群村的许家川家里，一家7口人正忙着赶制各类小吃，道道工序俨然，毫不马虎。庭院里整齐堆放着叶片狭长带刺的野菠萝叶，这是用来制作香笠的“外包装”原材料。“用它编制成的笠煮好后，带有一种特别的清香，只是新采的叶子要把刺挑干净比较麻烦。”许家川一丝不苟地用小刀削着叶子，务必做到最好。而在厨房里，香笠的馅料正一一出锅：煮熟后的肉块拌好酱料，再将大米和糯米炒至喷香，厚厚地洒上鱿鱼丝和虾米。煮制出来的香笠浓香扑鼻，香糯可口。

“叶子要用有香味的野菠萝叶而不是椰叶，哪怕会更麻烦，从不偷工减料；笠里一定要包上馅料，加上肉块、鱿鱼和虾米，绝不小气；许阿叔做了30年的笠，祖传的手艺，不肯含糊。”符元麟说，这样工序制作出的才是原汁原味的传统小吃，才带着人们记忆中的味道、农家的味道、家乡的味道。

香笠、薏粑、香粽是产量最高的3种小吃，因味佳馅美而驰名，越来越受到岛内外食客及本地人的喜欢，人们慕名而来、闻香而至。据符元麟的构想，来年农厨好味将开设体验式杂粮小吃制作馆，让来到这里的客人可以亲手制作美食，把自己的心意DIY成伴手礼。


儋州石花水洞地质公园
儋州石花水洞位于海南省儋州市雅星镇八一农场的英岱山下，距离儋州市中心约38公里，为海南难得的富有特色地质景观。中国地质学会洞穴研究专家考察后认为，这是中国乃至世界上都十分罕见的石花溶洞，形成于140万年前。
（李佳飞整理）
制表/王凤龙

包装富有乡土气息的伴手礼。 冯所怀 摄