

盛宴正开席 举箸享佳肴 “儋州十大名菜”评选结果出炉

经过初赛、复赛、网络投票、决赛和公示，2016年“儋州十大名菜”评定结果，日前正式出炉。7月16日，儋州“十大名菜”“十大小吃”评选活动正式启幕，引起该市餐饮业和社会各界的热烈关注。报名参加该市“十大名菜”评选的菜品，多达133种。各式菜品，无不撩拨着人们的味蕾，色香味俱全的“十大名菜”最终亮相，让我们领略到饕餮盛宴的无限诱惑。

中国烹饪大师、餐饮业国家级评委吴盛群说，海南许多市县举办过美食评选活动，但像儋州“十大名菜”与“十大小吃”这样大规模、高标准的评选活动，在市县一级还是很少见。儋州这次的评选活动，不仅仅是一次美食的挖掘与发现，更是儋州美食品牌的打造与提升，对儋州餐饮业、旅游业发展将产生深远影响。



名菜一／包豆炖土鸡

包豆炖土鸡，是儋州市中和镇高原村推出的一道原生态汤品，采用村里的土鸡为主材，宰杀斩块后，飞水下姜片和蒜蓉炒香，再用自种的荷包豆飞水去青味煲炖，炖边边撇去浮沫，加入适量盐味精炖至汤色略带奶白，豆子粉软。

包豆炖土鸡成品入口极鲜，豆子粉软柔细。令人食欲顿开，极富有营养，是村里酒席上的一道创新力作。

1962年，现代文学家郭沫若赴儋州中和古城参观考察期间，当地热情的人们用此豆赠予郭老，郭老回京后复信，称赞不已。如今，儋州中和古城美食组高原经济合作社，在制作人陈孟武努力下，推出了包豆炖土鸡。



名菜二／松涛鲮鱼(风味)

松涛水库是儋州市著名的旅游区，水库水质好，浮游生物丰富，是良好的淡水鱼产地，水库鱼自然成长，鱼肥而不腻，肉质细甜而不涩。

作为制作人，儋州名厨羊达依介绍，松涛水库风味鱼，选用优质原料，去鳞、去鳃、去骨，风干2—3小时后，用20多种辅料、调料密封腌制8小时以上，用纯香玉米油进行炸制，待表皮金黄后捞出沥油，改刀装盘即成。成品具有色泽红亮、鱼皮酥香、肉质肥嫩、味道鲜美的特点。

羊达依介绍，腌制后的松涛水库风味鱼，可密封保存，长期使用，随用随取，现炸现吃，方便快捷，适合家庭储存及饭店备货。松涛鲮鱼(风味)可谓物美价廉，老少皆宜。



名菜三／北岸脆皮鸡

制作者高泽汤介绍，得益于儋州北岸地区火山岩地带水质好，农村散养走地小种鸡，是自然生态品种，主要吃稻谷、青草、杂虫生长，肉质好。儋州北岸脆皮鸡具有先天优势，他透露，脆皮鸡制作方法是：用十多种香料腌制12小时后，用蜂蜜、米醋上皮水凉干后，烧油炸到熟皮脆，色泽红亮就可。

值得点赞的是，薄薄的又酥脆无比的外皮，火候真的是恰到好处，鲜嫩入味骨香营养价值丰富看看就有食欲。



名菜四／南吉黄皮鸡

由儋州南吉黄皮种植专业合作社监制，制作者为符克留。

南吉黄皮鸡也称“儋州小种鸡”，属本地土鸡种，在黄皮树下、田野山林间放养，以黄皮叶、黄皮根须、黄皮花、黄皮果、稻谷、玉米、花生饼、青草粉等原料饲养。黄皮鸡是儋州市民间特色美食中不可多得的菜肴，系祖辈们用来招待亲朋好友和贵宾的上等菜肴。制作者透露，南吉黄皮鸡主要以黄皮叶为原料，加配葛根、枸杞子粉等8种名贵中药，经七八道烹饪厨艺程序，慢火蒸熟，内质柔韧、骨脆清香，吃了回味无穷。

据了解，黄皮鸡具有滋阴补阳、益气补血、提高免疫力、预防感冒、有祛斑美容、延年益寿之功效。



名菜五／红鱼干焖花肉

“儋耳龙门激浪千秋多记事，红色海湾涵涛万丈几经人。”这是儋州市木棠镇党委书记吴启养撰写的一副对联，对联意指儋州(儋耳)是一个历史悠久文化底蕴深厚的地方，红色产业也是一个传统产业，红色味道很好，然而却来之不易。

儋州红色象征着“鸿(红)运当头，红红火火，年年有余(鱼)”的美好寓意，因此在儋州及周边地区，自古以来就有“无鱼不成宴”的说法，沿海渔家“三牲”拜祖必有鱼，尤以红鱼为上。

红鱼干焖花肉的制作人许堂德说，渔民捕捞到红鱼后剖开，在海上或晒干或风干，是纯天然的绿色食品。而焖花肉用的白马井土猪，是本地人放在荒地喂养，吃地瓜叶、通心菜或家里剩的米饭菜喂养成，具有肉质细软、味道醇香有嚼劲、肥而不腻等优点。这两种原料结合，更是成为当地的独特风味，是酒席上不可缺少的菜肴。



名菜六／东坡鸭

公元1097年，旷世全才苏东坡被贬儋州。居儋三年，他创办的东坡书院大力传播中原文化，培养了海南历史上第一个进士符确。明代进士唐胄赞曰：“琼之有士，始乎儋；琼之士，莫盛乎儋！”

苏东坡居儋期间，同时作为美食家的他，引导和亲手创制了不少美食。

“东坡肘子”，就是当年由苏东坡结合儋州当地气候以及饮食习惯，用新鲜荷叶煮制肘子而成，清香可口，深受当地民众喜爱，故得名“东坡荷香肘”。

此次参赛选手王利波，制作了东坡荷香肘。

王利波说，为弘扬东坡文化，他结合传统制作方法和现代烹饪技艺，选用儋州本地黑猪前肘、新鲜荷叶和厨师手工制作的酥皮，经过精心秘制，色泽金黄，表皮酥脆，肉质清香可口。



名菜七／排浦海虾

儋州排浦，在明代嘉靖年间称同庆里，设立英南墟(田头墟)，不久又设南华墟。清朝光绪年间，田头墟被毁焚。在海边建立福贤村，今镇中心小学附近，村民以“小排”(即舢板)出海打鱼为生。渔归时，小排集中停泊在水边，水边被称为“浦”。于是，村民们也将福贤村称为“排浦”，即小排停泊的水边。后来，这个称号泛化为全镇名称。

排浦镇海岸线长19公里，海洋资源丰富，盛产红鱼、石斑鱼、鲳鱼、马鲛鱼、鱿鱼、墨鱼、海参和对虾等，鲜活生猛，颇为出名。

基于此，在排浦吃海虾，为该镇一大特色。

排浦海虾制作者羊裕群说，此菜主要原料是虾肉，口味鲜香，主要工艺是炸，整只虾肉裹着厚厚的土豆丝，看着毛茸茸的金黄色小球，咬在嘴里，一种外酥里嫩的感觉，很适合作为节日的菜肴。



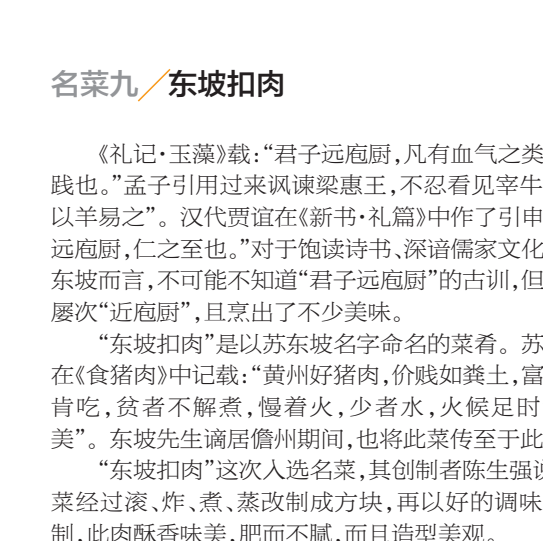
名菜八／酒饼筴炖海鸭

春江水暖鸭先知。儋州濒临北部湾海域，有不少渔民在入海口附近清理河湖或池塘，养殖跑海鸭。“跑海鸭就是要追着海水跑。”养鸭大户陈汉洲道。

据了解，儋州跑海鸭除了畅销海南多个市县，还远销广东、浙江、四川、重庆、山东等地。

跑海鸭蛋缘何如此畅销？据科学测定，吃海洋生物长大的跑海鸭，自身及其生产的跑海鸭蛋营养丰富，能起到延缓衰老、清理血管、增强记忆力的作用，并含有多对人体有益的微量元素，以及多种维生素。

儋州厨师郑道邦，创制了酒饼筴炖海鸭。他介绍，本菜肴就地取材，采用野生长于本店已达30余年的酒饼筴和放养于本店海水池塘的老母鸭为主料。经过炖制使酒饼筴的微辛、微苦之味浸入鸭体，与老鸭的微咸、微甘之味完美结合，口感特别，回味无穷，具有祛风散寒、利水、滋阴养胃之功效。



名菜九／东坡扣肉

《礼记·玉藻》载：“君子远庖厨，凡有血气之类弗身践也。”孟子引用过来讽谏梁惠王，不忍看见宰牛，“故以羊易之”。汉代贾谊在《新书·礼篇》中作了引申：“故远庖厨，仁之至也。”对于饱读诗书、深谙儒家文化的苏东坡而言，不可能不知道“君子远庖厨”的古训，但他却屡次“近庖厨”，且烹出了不少美味。

“东坡扣肉”是以苏东坡名字命名的菜肴。苏东坡在《食猪肉》中记载：“黄州好猪肉，价贱如粪土，富者不肯吃，贫者不解煮，慢着火，少者水，火候足时它自美”。东坡先生谪居儋州期间，也将此菜传至于此。

“东坡扣肉”这次入选名菜，其创制者陈生强说，此菜经过滚、炸、煮、蒸改制成方块，再以好的调味酱配制，此肉酥香美味，肥而不腻，而且造型美观。



名菜十／光村沙虫

儋州的光村沙虫，又称“海肠子”，学名“方格星虫”，产于沿海滩涂泥沙之中，长两寸左右，状若芦芽。

据当地渔民说，在满月的晚上，沙虫浮到浅海水面时为捕捞最佳时段，特具补肾壮阳之效。光村的沙虫做法通常有两种，即爆炒和煮汤。其中，“三色沙虫”已成为海南的知名菜肴。

“光村沙虫”创制者符天翔说，光村沙虫产于沿海滩涂泥沙中，光村滩涂资源丰富，盛产沙虫。光村沙虫以出产个体适中，肉肥厚嫩而闻名。光村沙虫营养丰富，具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇、低糖等特点。此次参赛时，这道菜采用香炸与白灼烹饪做法，具有鲜、嫩、脆、香等口味，深受食客们喜爱。

(文/平宗 肖国庆 图/舒晓)