

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,边炖边撇去浮沫,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/松涛鳙鱼(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、去腮、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。松涛鳙鱼(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,脆皮鸡制作方法为:用十多种香料腌制12小时后,用蜂蜜、米醋上皮水凉干后,烧油炸到脆皮脆,色泽红亮就可用。

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,制作人为符克留。

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。



名菜六/东坡荷香肘

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。在海边建立福贤村,今镇中心小学附近,村民以“小排”(即舢舨)出海打鱼为生。渔船归时,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,成为该镇一大特色。

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”制作者符天翔说,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,具有高蛋白质。光村沙虫烹饪技法多样,但此次参赛时,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)



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,此肉酥香味美,肥而不腻,而且造型美观。