

# 颜值高造型靓欲语还休 色香味形俱佳脉脉含情 儋州“十大小吃”惹人垂涎

经过两个月的评选,儋州“十大小吃”结果日前正式公布。这“十大小吃”,从146种儋州参评小吃中层层推选,脱颖而出,成为儋州小吃中的佼佼者。

“小吃”不小!从历史底蕴来看,儋州小吃无不源远流长,有的绵延一千余年。从现实推广来看,儋州小吃誉满琼岛内外,五湖四海都有粉丝。从内在品质来看,儋州小吃味道美营养足,口感好食疗功能强。从外在卖相来看,儋州小吃颜值高造型靓,色香味俱佳不夸张。

“儋州十大小吃”就要端到您的眼前了,在这里只能一饱眼福;如果想一饱口福,那就直奔儋州,来品尝新近出炉的“十大小吃”吧!



儋州擂茶

相传,东汉初年,伏波将军马援在出征武陵途中,因酷热难熬,加之瘴气漫起,瘟疫流行,将士病倒大半。他只得下令屯住山边,一面派人寻医求药,一面派将士帮助百姓耕种。村中有位老妈妈见马将军军纪严明,很受感动,便献出自祖传秘方,研制成擂茶让将士们每日服用。不几天,染病的将士个个康复,瘟疫再也没有漫延。后来,擂茶在民间广泛流传了下来,甚至越过琼州海峡传到儋州。

擂茶不是茶,美味飨万家。据儋州擂茶制作者王雪林介绍,擂茶的制作很复杂,采用纯手工磨制而成。擂茶的主要材料有:花生、芝麻、茶叶、萝卜干、薄荷、罗勒(又名金不换)、紫苏、芫荽、穿心莲、苦刺心,还配有豆角、韭菜、芥菜、虾等。擂茶具有清热、解毒、生津的食疗功能。长期食用擂茶,还能美容养颜。



中和芝麻豆腐

“江水流来沙盖沙,拔开水面种芝麻,哥种芝麻妹种豆哟,芝麻结子豆开花。”这首军话民歌《江水流来沙盖沙》在儋州市中和镇流传颇广。郭沫若到儋县考察时,曾称赞:“儋州山歌,不是唐诗,胜似唐诗。”

中和芝麻豆腐制作者汤锦莲介绍,这道小吃,选用本地黑芝麻炒香,再配以米磨浆,如芝麻糊般在文火的锅中搅拌而成。待冷却后极像黑色的豆腐,切块盛于碗中,用芝麻红糖粉蘸食或冲冰镇糖水同食。

口感细腻,香味缠绕。细品中和芝麻豆腐,回味无穷。炎炎夏日,中和芝麻豆腐颇受食客青睐。在中和乃至整个儋州,中和芝麻豆腐是一道传承数百年的美味小吃。



中和香糕

中和香糕,可谓闻名遐迩。

中国苏轼研究学会常务理事、儋州东坡文化研究会常务副会长韩国强,在其主编的《州城揽胜》一书中,就对中和香糕进行推介。

韩国强介绍,香糕的选料主要有:炒米、瓜条、瓜仁、榄仁、肉丁、猪油、芝麻、白糖等。其制作方法为:先把糯米炒熟后磨成粉,然后加入配料,放在模具中压实即可,无需火烤。香糕松脆、香甜、润滑,口感好,没有月饼炽热,很适合中老年人食用。

中和香糕参赛者汤世强说,在儋州话里,香糕被称为“凳脚饼”。每逢中秋佳节,这种小吃都作为礼品馈赠亲朋好友。如今在产品中,与时俱进地添加了保健植物辣木原汁,使传统口味有了新的提升,更具市场前景。



中和不老馍

中国苏轼研究学会常务理事、儋州东坡文化研究会常务副会长韩国强,在其主编的《州城揽胜》一书中,对中和不老馍也进行了推介。

韩国强说,不老馍是中和最受欢迎的小吃之一。春节临近,中和家家户户准备不老馍过年。其制作方法为:先把糯米和粳米磨成粉,再加糖浆搅拌,然后加入酶,等待发酵,可取一团团摊平,并将预先用糖腌制好的白肉丁做馅包好,放在蒸笼里蒸熟。有客至,将随时可取的不老馍蒸好待客。即使没客来,想吃时就取出来蒸。不老馍的成品成焦黄色,呈扁锥状,面色发亮,色彩鲜明,香味四溢,嫩滑爽口。

中和不老馍参赛者张锦荣说,不老馍在中和古城是一道传承千年的地方特色小吃,象征团圆、美满、甜蜜与喜庆。古镇上的人们对不老馍情有独钟。



五色饭

五色米饭,俗称五色饭、青精饭,因糯米饭呈黑、红、黄、紫、粉红五种颜色而得名,在当地具有悠久的历史文化传统。每到农历三月三、端午节、七月节等民间传统节日,黎苗同胞家家户户都喜欢做五色饭吃,是黎族、苗族家用招待客人的传统食品。

五色饭参赛者温月琼说,五色饭的制作方法为:枫树叶、黄姜、三种不同颜色的鸭脚叶,用水煮出液汁而成五种颜色。黑色是枫树叶浸泡而成,具有独特去风湿、凉血清热、强筋益气力;黄色是黄姜,有生血、行血、美容之效,女性食用效果极佳;红色、粉红色、紫色均是鸭脚叶制成,具有清热解毒,益肠胃等作用。这些树叶采摘于美丽的兰洋松涛水库边,这里山清水秀、景色优美、原生态无污染。因此,五色饭颜色清新、五彩缤纷、晶莹透亮、滋润柔软、味道鲜美,吃起来让人回味无穷。



海头猪肠馍

海头镇位于海南儋州西部的最顶端,是一个历史悠久的小镇。这里有着历史悠久的各式各样风味小吃,猪肠馍就是镇里家喻户晓的小吃。

因有诗流传:“形似猪肠白馍条,木瓜椰子馅丝心,又香又嫩粉酸腊,醒胃开心引客人”,而流传全儋州市。猪肠馍采用大米磨成浆加热蒸熟后,再将粉皮卷起成长条形,因其状如猪肠而得名,以嫩滑爽口而著称。

海头猪肠馍的制作者李瑞洋说,海头的猪肠馍,制作工艺复杂,选料非常讲究。以米粉磨成浆,后卷成肠形,筒里填入椰子丝、木瓜丝、花生、酸醋、香油相配作馅,蒸熟后喷香可口,具有醒胃、消滞之功效。



儋州粽子(五哥粽子)

“长坡米烂洛基粽,王五狗肉香透胸。马井红鱼香破釜,排浦薯香吃肚膨。”这首儋州山歌所唱的洛基粽子,是现代儋州粽子子里代表性品牌之一。制作人陈照用,兄弟姐妹多,他排行第五,人称“五哥”,渐渐地,他的粽子店也因此命名。

儋州五哥粽子,传承于韦氏洛基粽子,最早由90高龄的韦长妹按照洛基当地传统粽子做法,亲自调试口味包制,后韦长妹将此制法传授至孙女黄秀英。黄秀英在此基础上,结合当地口味进行改进,形成口味传统、品质上乘的五哥粽子。

五哥粽子选料非常讲究,采用上等火山岩糯米,本地农家黑猪肉,跑海咸鸭蛋黄等原料,通过配料、调味、包扎、蒸煮等多道工序精制而成。



鸡屎藤面

儋州鸡屎藤面制作者羊莲菲介绍,鸡屎藤是一种类似于爬山虎的藤类植物,把叶子揉碎了会闻到淡淡鸡粪的味道,故而得名。鸡屎藤其实是一种中草药名,是草质藤本植物,具有祛风除湿,消食化积,美容养颜,解毒活血等功效。

羊莲菲说,儋州鸡屎藤面,是极具地方风味的特色小吃。独特秘制配方,连名字都独特。

儋州沐晨家鸡屎藤专卖产品,鸡屎藤拌面本产品的面条,是由鸡屎藤叶子与高筋小麦粉加工制成。拌面酱料是肉丝、木耳、香菇加入多种调料熬制而成。口感香辣脆口,入喉后有鸡屎藤的清香余留。本产品创新性地将本地鸡屎藤制成面条,也是最具儋州特色的一款鸡屎藤产品。



长坡牛肉干

长坡牛肉干原料来自全程在长坡镇生态放养的长坡小黄牛。

长坡牛肉干精选牛后腿精华部分。其制作经过选肉、切块、配料、腌肉、熬煎、晒干、烘烤等工序,传统工艺与现代技术相结合,制成色香味俱全的家乡风味小食。

长坡牛肉干参赛制作者郑晓晓说,牛肉干面市多年来,深受食客们的喜爱。



黄姜馍

黄姜馍,是儋州南丰一道有名的小吃,据传流传已有上百年历史。黄姜具有清肺、止咳、解毒、消肿、利湿通淋、抗衰老等功效。

儋州黄姜馍参赛制作者陈玉丽介绍,黄姜馍的做法为:把黄姜洗干净祛皮,切小块,将其和清水泡好的糯米一起打粉,一斤糯米配一两黄姜,把打好的面和成团既可做馍,可以煎,可以煮,甜、咸随个人口味制作。

(文/平宗 肖国庆 图/舒晓)