2016年10月1日 星期六
主编：原中倩 美编：陈海冰
海南日报

文昌鸡

海南无鸡不成宴

没有哪个地方比海南人更爱吃鸡，对于海南这座热带滨海小岛来说，美味珍馐从来不缺，可对鸡的钟爱堪称任性，山珍海味再多，也无鸡不成宴。无论是海南四大名菜，还是蜚声海内外的海南鸡饭，首屈一指文昌鸡。

文昌鸡传奇的源头在潭牛。潭牛镇，镇北有村，村外多榕树，树上古枝参天，浓荫遮日，树下绿草如茵，鸡雏成群。鸡食榕籽、觅昆虫，追逐嬉戏，生息繁衍，鸡虽然生长缓慢，体小脚细，但肉质滑嫩，皮薄骨酥，香味甚浓。

相传明代有一文昌人在朝为官，回京时带了几只文昌鸡请皇帝品尝。皇帝品尝后称赞道："鸡出文化之乡，人杰地灵，文化昌盛，鸡亦香甜，真乃文昌鸡也！"文昌鸡由此得名，誉满天下。因村野之鸡受皇上天子赐名，村舍荣光，该村得名天赐村。

关于文昌鸡的历史记载，最早见于清代《岭南杂事诗抄》，书中称："文昌县属有一种鸡，而若牧肉，味最美。盖割取雄鸡之肾，纳于雌鸡之腹，遂不生卵，亦不司晨，毛羽渐疏，异常肥嫩。以其法于他处试之则不可，故曰文昌鸡。"后期史料虽不多，但以文昌鸡命名的饭店却林立于世界各地。

文昌鸡是海南人深入骨髓的故乡情节，"有海南人的地方就有文昌鸡"。有人说过，没有乡音就没有乡情。而没有了文昌鸡，这琼州的乡情也会黯淡许多。文昌鸡与海南人，已经融为一体融入这浓浓的乡情了。

水木 摄

头盘菜

共坐檀桌前，举筷入口皆思念

在文昌行走，古宅林立，骑楼悠悠，2000多年的时光在文昌古城里留下了深深的烙印。椰林浩瀚如海，驱车其中，犹如在迷宫穿梭。海滩纯净清澈，每天都能迎接海南岛的第一缕阳光。

一年四季无论何时到文昌，都可以吃到正宗的文昌鸡，但是如果能幸运地吃上一次地道的文昌喜宴，才真正的不虚此行。

在海南，文昌的酒席以其菜色多样丰富而闻名，而其中最令人称道的菜肴还属头盘菜。在文昌，这道菜在酒席上是必不可少的一道重头菜。

不同的师傅在选用材料上往往有些差别，但一般都离不开干虾米、干鱿鱼、猪瘦肉、干猪皮、葫芦瓜、干金针菇、小葱、新鲜茶树菇、青椒、红萝卜、冬菇、木耳、洋葱、西芹、香肠、腐竹等16种原料。如今，随着生活习惯和人们口味的改变，传统头盘菜也在不断地创新，原料中加入新的元素，比如新鲜虾仁、新鲜金针菇、新鲜猪肚等。

头盘菜意味着十全十美，幸福美满。因此还有另外一个名字："全家福"，是文昌宴席上的第一道菜。

千百年来，头盘菜的起源，很多当地人只知道这是打小时候吃酒席就必上的第一道菜，但具体由来却无据可考。

也许是因为有太多远在万里他乡的牵挂，也许是有太多远渡重洋的记忆，文昌人对头盘菜的重视几近苛刻，简单的希冀化作隆重的烹制，对文昌人来说，宴席办得好不好，很大程度上取决于头盘菜的味道。因此，文昌很多制作喜宴的大厨都将头盘菜的制作视为最重要的一个环节。

海胆。

龙虾。 舒晓 摄

鲍鱼。 舒晓 摄

海白。 舒晓 摄

龙楼四宝

一箭天上去 四宝海上来

跨过清澜大桥，继续驱车前行十分钟，便来到位于龙楼镇的文昌航天发射基地。作为中国首个海滨发射基地，在2016年的这个夏天成为了世界的焦点——长征七号运载火箭在这里首飞成功。

见证首飞时刻的最佳观测点在淇水湾，航天发射基地滨海的好处就是可以让人耳听海浪拍岸，椰风轻拂，眼望天空，心潮澎湃。

龙楼镇虽小，但每一眼都可以让你惊叹。站在铜鼓岭（铜鼓岭国家级自然保护区素有"琼东第一峰"美称）上眺望，水天一色，海南东岸的第一缕阳光从这里开始照亮。山脚下的月亮湾升起月亮时，看远处的渔船星星点点，看走过的沙滩深深浅浅……静谧的美景不与世俗争宠，不用与人争抢。

但是龙楼的珍贵不只有这些美，真正让人流连忘返的是它的味。龙楼位处海南最东端，这里三面环海，海水清澈，水产资源十分丰富。铜鼓岭下盛产美味海鲜，自古以来就是全国有名的渔场，来自国内的很多渔船都会来此作业。最富盛名的就是龙楼四宝：海胆、鲍鱼、龙虾和海白（贵妃蚌），在龙楼海域，有大量的岩礁，海藻丛生，这里则成了龙楼四宝最理想的生存环境。

海胆——海胆位列"龙楼四宝"之首，龙楼的很多海鲜店，都以海胆为招牌菜，吸引着国内外的食客们。海胆的制作方法主要为清蒸海胆、海胆炒饭，而清蒸海胆则最能呈现出海胆原汁原味的鲜美。龙楼海域的海胆肉质最嫩滑鲜美。

龙虾——龙虾披盔带甲，还有两条长长的触鞭，美丽威武，肉质鲜嫩美味。

鲍鱼——肉又厚又肥，口感爽滑，鲜而不腻。无论清蒸还是煮汤，都有独特的风味。

海白（贵妃蚌）——龙楼海域的海白比较大。汤煮熟后略显白色，有咸鲜之味，可不必再放盐。清蒸吃，海白里边的汤汁更是美味。

铺前马鲛鱼

上天入地下海 马鲛这边独好

文昌拥有278.5公里海岸线，是海南省海岸线较长的城市，在这条海岸线上，不同的海域就有不同的美味。

站在铜鼓岭上远望，海的尽头隐隐能望见远处的七洲列岛，七洲列岛上面鸥鸟成群、云遮雾绕，还有神秘的海上洞穴、斑斓的海底世界，是令人神往的海上仙岛。

七洲列岛所在海域称为"七洲洋"，是一个海产丰富的天然渔场，七洲列岛都是由坚硬的岩石构成的，千万年来，任狂风吹打巨浪冲刷，仍巍巍屹立于瀚波之中，其周围辽阔的海域，是海南岛东部传统的主要渔场，称为七洲渔场。周围地形复杂，离岸不远水深就可达15米以上，鱼种众多。除了龙虾、海胆外，真鲷、金枪鱼、石斑鱼、乌贼、对虾、炮弹鱼，如果幸运，在七洲列岛北侧的抱虎湾外，也许你还可以捡到天然珍珠贝。

除此之外，这里出产的最著名的海鲜是铺前马鲛鱼。铺前作为传统的渔港，不仅每年能出产大量优质马鲛鱼，其独特的加工方式，也是远销岛内外的主要原因。

对于肉多刺少，肉嫩味美的马鲛鱼，民间素来有"山上鹧鸪獐，海里马鲛鱼"的说法，马鲛鱼胆固醇含量低，却富含提高人脑智力的DHA元素和大量蛋白质、氨基酸以及钙、铁、钠等微量元素，其极高的营养价值已经受到了越来越多人的关注。

四 大 美 食

文昌：饕餮者的美食天堂

文昌可谓美食天堂，东西南北，自成流派，各种风味异彩纷呈，你可在宾馆酒家中大快朵颐，也可在街头巷尾的骑楼下品尝地方小吃，不到文昌走走你怎么能说自己是个行者，没到过文昌你怎么能说自己是个吃货。

五 大 小 吃

铺前糟粕醋

百味人生 酸甜自知

文昌是著名的华侨之乡，来文昌怎么能不去铺前骑楼老街逛逛。走在静立了百年的老街，看着这一栋栋历经沧桑的骑楼，时光仿佛停留在那久远的年代。一群又一群白衣飘飘的少年背上行囊，离开生养的家乡，漂泊万里闯南洋……

街边的阿婆掀开锅盖，热气升腾，远远的飘来一阵酸酸甜甜的香。一把海菜，一块马蹄蟹，几颗海螺，几团石葱，再加上一些牛杂和海带，盛入碗中，再舀起一勺热乎乎的汤汁，淋在食材上，再片起浮在汤面上的一点辣椒油，你端起的是铺前最正宗的味道——糟粕醋。

关于食用"糟粕醋"的具体起源现已无法考证，但长久以来的饮食传统，让铺前人倍加珍惜这来自大自然的馈赠。经过米酒酿造后的米醋，有一种别样的香甜，再加入油炸后的大蒜、本地出产的辣酱和油熬煮，一锅新鲜的糟粕醋就出炉了。

乐凯 摄

抱罗粉

海鲜可以错过，抱罗粉不能少

每个人对美食的口味各异，但对美食的感觉却相同。山珍海味适宜领略，粗茶淡饭却可以一日三餐。在海南，抱罗镇也许你没去过，但抱罗粉却常吃。

抱罗粉与海南粉齐名，是海南名地最常见的小吃。

一碗抱罗粉既可以充饥解渴、消除疲劳，又是一种美食享受，喜欢吃辣的，加一点辣椒则更起味，难怪这里的人们自古就把"上市食粉"当作一大乐事。

抱罗粉有腌粉和汤粉可以选择。腌粉重在料鲜，而汤粉则贵在汤好。两者做法都略带甜味，但又甜而不腻，且甜中带酸、酸中带辣，其味妙不可言。

从抱罗镇漂洋过海到东南亚一带闯荡的华侨，在春节、清明节回乡祭祖时，都会带领家人来镇上定做抱罗粉，一解乡愁；有些人干脆在落脚之处开起了抱罗粉店，把乡情带到了新加坡、马来西亚等异国他乡。

西海 摄

锦山牛肉干

锦山牛肉干 百年回味香

秋日的文昌市锦山小镇，已经开始有了些许凉意。沿着小镇古旧的街道漫步，两旁烙着岁月痕迹的楼房让人心生怀旧之情。亚妹、雄记、陈记、米行嫂、泳方……在这条小街上，打着各种招牌的牛肉干小摊子让人无法忽略。这些牛肉干是锦山最为外人所知的美味。

关于锦山牛肉干的记载始于民国初年。当时锦山地区下南洋的人很多，这些人需要乘船漂洋过海，历时数十日甚至数月，为了方便人携带口粮，便于存放的牛肉干就此诞生。由于肉脆味美、香甜适口，锦山牛肉干逐渐闻名于外。

要制作出美味的锦山牛肉干，从食材的源头开始把关十分重要。首先是当地散养的山坡牛，这样才能让牛肉保持最好的味道。制作牛肉干，必须选取牛腿肉。和内地其他的牛肉干不同，锦山的牛肉干不需要过分日晒，以便保持牛肉中适当的水分和油脂，口感更好，味道更香。

会文"糯米花"

籼贡糯贡 粒粒香脆

带上一颗好奇的心行走文昌，探访美食小吃，一定要来会文。会文镇如今是中国著名的佛珠小镇，因生产一种名为"星月菩提"的串珠，而驰名海外。这里还有各种当地特色小吃，闻名海外的信封饼，以及在海南多如繁星的小吃中，用米粉制作的薏粿、猪肠粿、粿仔和用"牛洗"（高粱）制作的牛屎按、三角馏等等都可以在这里找到。

会文镇还有一种当家小吃——"糯米花"，海南话俗称"糖贡"，被视为贡品小吃，在今日的文昌，糯米花无人不知无人不晓，最出名的就是会文镇的凤会村。

据民间传说，早在明朝，海南三公之一的邢宥公告老还乡之时，曾邀请好友邱浚公来约亭品尝家乡文昌的小吃，并留有"籼贡糯贡粒粒香脆 友情乡情处处亲情"的诗文，赞颂家乡特色小吃的美味和浓浓乡情。

在文昌，过年吃糖贡的习俗仍流传至今，端上一盘糖贡，沏上一杯清茶，再加上一部琼剧，是品味年味的不二首选。

西海 摄

重兴赤烧

诱人甜香 入口难忘

从文昌至北向南，一路风光迥异，一路风味不同，到最南面就来到了重兴镇。文昌的乡土美食不少，重兴赤烧算得上响当当的一种。

每逢节假日，文昌重兴周边的乡镇如文城、会文、东郊等地的人们，喜欢到重兴买赤烧。这里的赤烧，那迷人的黄金色，加上诱人的香味，吸引了海南岛上南来北往的客人，甚至来自马来西亚、新加坡、泰国等国的华侨，每每返乡省亲，也会必把重兴赤烧肉当作"家乡美味"带回侨居国，让在国外的亲人也尝尝"家乡的味道"

重兴赤烧风味独特，在于全程的选料天然、工艺严格。从猪肉的品质、部位、重量，到切片的厚度、腌制晾晒时间都精艺求精，每一个环节的差异都会影响成品最后的口感。

美味可口总少不了世代传习的独家秘方调味，所以不同品牌就有不同的味道，虽大同小异，但却各领风骚，总有一款适合你。

（撰文/湫月 除署名外，本版图片由文昌市委宣传部提供）