

千年古郡 美食传奇

[每一个城市,都有其独特的味道。这些美味,不一定盘踞在高档酒楼饭店,而更愿意深藏在每一处老街深巷,需要你仔细寻找,慢慢品味。那一口美味,亦或勾起一段儿时最美好的回忆,亦或能唤醒一段久违的乡愁。让我们走进千年古郡儋州,一同寻访美食背后的故事。]



手工月饼

白馍口感滑

牛肉干回味长

五哥粽卖全国

擂茶不是茶

鸡屎藤做面条

每天早上4时30分,邓姐就开始在位于儋州市万福东路的老邓家小吃坊里忙活了。经过两个小时的制作,6时30分左右,美味的白馍出锅了。洁白的馍上,撒着一层翠绿的葱花,香气随着热气不断上涌,让人垂涎欲滴。不到9时,邓姐家的白馍已被一扫而空。

老板娘邓姐,名叫邓新丽,曾是一名普通的家庭主妇,爱好美食的她想开一间小吃坊,于是想起了小时候外婆在家做的白馍。打定主意之后,邓姐特意来到做白馍比较有名的长坡镇拜师学艺,请教当地的老人,如何才能制作地道美味的白馍。

制作长坡镇的白馍,首先要选用长坡镇的大米,泡5个小时之后磨成米浆,再一层一层地蒸,每一层中间还要加上来自海头的鱿鱼干及虾米、黑猪肉末等。当白馍最终出锅时,只见雪白的馍上撒着点点翠绿葱花,煞是好看,闻起来清香扑鼻,吃起来口感滑嫩。

据说,一大盘白馍直径可达五六十年,邓姐一早上能卖出七八盘,除了白馍,邓姐还会制作芝麻馍、咸水馍。

走进长坡牛肉干厂,空气中散发着牛肉干的香味。据负责人郑晓晓介绍,长坡养牛的人家比较多,牛肉的品质很好,可制成麻辣、蜜汁、原味等多种口味的牛肉干产品。

将一片长坡牛肉干放入口中慢慢咀嚼,口感筋道十足,阳光下的晾晒显然增强了牛肉独特香味。“我们家牛肉干的特点是新鲜,当天牛肉当天做,所以口感特别好。”郑晓晓说。

牛肉干主要采用儋州本地特有的长坡全程生态放养的小黄牛肉为原材料,制作时首先要精选牛后腿精华部分的肉,运用传统纯手工制作方法与现代技术,使用20余种秘制调料精心腌制;晒干时,日照的时间长短十分有讲究,10多种工序道道都得严格把关,保证让顾客每嚼一口都能得到满满的享受。

长坡小黄牛肉富含蛋白质、氨基酸,脂肪含量低,做出来的牛肉干口感好、容易咀嚼、老少皆宜,而且久存不变质,不加任何添加剂,是天然、绿色、营养、健康食品。

“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。”儋州曾被授予“中国粽子美食之乡”的荣誉称号,而继承了洛基粽子风味的五哥粽子便是儋州粽子界的佼佼者。

五哥粽子店位于儋州市那大镇东门街,地处偏僻,却有许多顾客循香而至。

“70后”的陈照用是五哥粽子店的老板,因排行第五,人称“五哥”。陈照用的妻子黄秀英说:“我们店里的粽子配方,是祖母传承下来的。”黄秀英的祖母名叫韦长妹,在粽子店坐镇指导,使五哥粽子店的产品口味在同行中独树一帜。

黄秀英说,洛基粽子的特点主要在于配方,由糯米、本地蛋黄、五花肉及自制调料遵从古法精制而成,并不需要市面上的香料。这样的粽子经过蒸煮熟透后,糯而不烂,肥而不腻,肉嫩味香,咸甜适中。得到洛基粽子真传的五哥粽子,因为口味纯正、携带方便,即开即食且能长时间保鲜,备受消费者青睐。陈照用说:“每年端午节期间,不仅本地消费者争相订购,五哥粽子还远销北京、广东、广西、香港、澳门等地,一年最少卖出30万个粽子。”

用陶罐和擂棒将绿茶擂成浆,添加红豆、花生、韭菜、芹菜等十几种配料,再将适量的热开水慢慢倒入研磨好的材料中,一钵香喷喷的擂茶就出炉了。

似茶非茶,似粥非粥,绿油油的色泽让人眼前一亮,既可食用,又可药用;既可解渴,又可充饥……擂茶的好处真是说不完!

王雪林从湖南嫁到海南已有20多年了。她从小便爱吃当地的擂茶,后来又习得广东擂茶的做法,于是来到海南之后,闲暇之余也会制作擂茶。她因地制宜,根据气候和饮食习惯特点,不断加入了儋州本地的食材。

改良后的擂茶,首先得到了王雪林家人的喜爱。后来,很多朋友慕名到她家吃擂茶。在朋友的建议下,她于七八年前在儋州开了一家擂茶店,让更多的人能尝到这道小吃。

王雪林的擂茶由薄荷、罗勒、紫苏、穿心莲、刺芫荽、苦刺心、花生、芝麻、白沙绿茶、虾仁等几十种纯天然食材调配而成。为了保证食材的新鲜,她还特意在乡下租了地,自种自产。

初识擂茶,会觉得味道微苦,当你味蕾习惯之后,便会慢慢品出苦后的甘甜。如今,在儋州当地,擂茶已经被越来越多的人知晓,王雪林每天可以卖出几百碗。她还开发了擂茶面和擂茶饼等新产品。

在王春燕的月饼店里,一枚枚手工月饼外表朴实,色泽金黄,散发着诱人的酥香。海豆(红树林果)、鸡屎藤、酸梅这些本地的特色,都被王春燕融合到月饼中去。

从原材料的选取到馅料的制作,王春燕都十分细心。“手工月饼耗时耗力可能成本更高一点,但收获的是更加美味的食品。”王春燕说,开店两年多了,手工月饼的销量越来越好,每年可以卖2万个—3万个。

正在说话,时间到了,王春燕从烤炉里拿出黄橙橙、香喷喷的月饼,禁不住让人咽了咽口水。“三分制作七分烘烤,烤才最关键!”王春燕说,火候大小对月饼的口味、卖相有很大的影响,师傅的水平高低,在烤炉上最能体现。王春燕请来的月饼师傅60多岁了,经验丰富老道,以前是在大酒店专门做糕点的大厨。

王春燕介绍,他们家的月饼不放任何添加剂,保质期在1个月左右。此外,月饼的馅料富有海南本土特色,开发出了酸梅月饼、海豆月饼、椰蓉月饼等等,广受消费者欢迎。

说到儋州的美味,好吃又滋补的鸡屎藤是肯定绕不开的,在儋州市那大镇东坡路上,就有这么一家名叫“沐晨家鸡屎藤”的小店,从最初的网络微商到现在实体店,“90后”的羊莲菲正在用行动为发扬儋州美食作贡献。

走进这家小店,只见有不少鸡屎藤的叶子正在晾晒。羊莲菲介绍,这些都是从林间摘回的纯野生鸡屎藤,晒干后再来制作美食,会去掉腥味。

说到自己和鸡屎藤的故事,羊莲菲笑称是意外。当时,刚刚生完宝宝的羊莲菲在坐月子时,婆婆给她带来一些鸡屎藤作为滋补身体之用。但因为太多了,自己吃不完,坐完月子的羊莲菲就产生了制作鸡屎藤出售的想法。

“一开始在微信上卖,当时说能卖出20碗就开店,没想到一下子就卖出了50碗。”羊莲菲说,2015年11月份,在家人的支持下,她开起了“沐晨家鸡屎藤专卖店”。

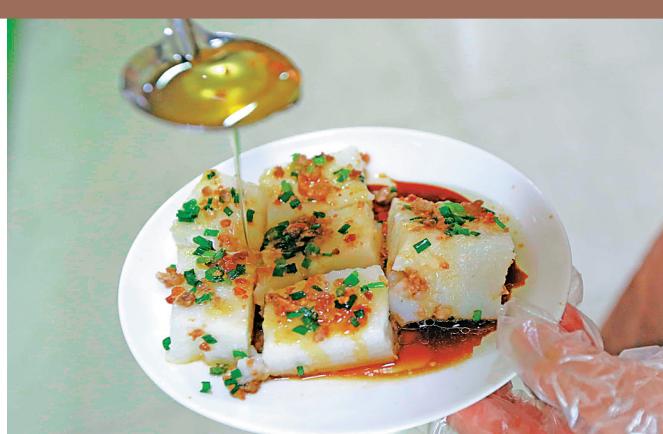
鸡屎藤口感细腻软糯,又很有嚼劲,还有一股特殊的清香。由于天气炎热,椰奶裸仔水果捞卖得最好,一天最多可以卖到600份左右。此外,羊莲菲还制作出了富有创意的鸡屎藤面条,推出甜、咸等多种口味,深受顾客喜爱。

羊莲菲说:“昌江石碌的分店已经在装修了,我计划将儋州鸡屎藤的品牌推广出去,让更多人知道我们的儋州美食。”

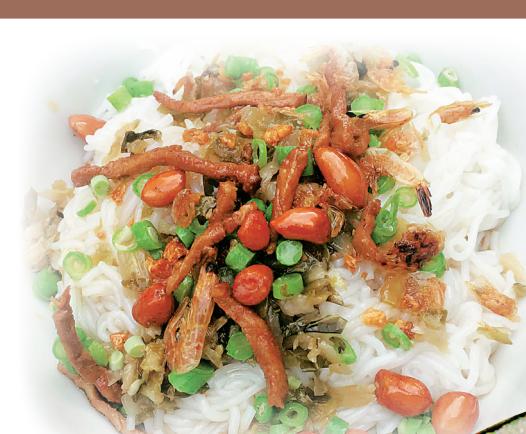
文/陈栋 图/袁才 本版策划/周月光



黄馍



白馍



儋州米烂



儋州牛肉干



鸡屎藤面条



五哥粽子