

## 旅游周刊

A11

2019年9月18日 星期三  
值班主任：岳嵬  
主编：李丛娇 美编：许丽

## 海口十三小面馆·一碗面里夸海口

饮食的愈发多元化，使得许多年轻人对食物的接受度越来越高，吃夜宵，是在夜色里抚慰味蕾的最好方式。

麻辣火锅、麻辣小龙虾、香辣烤鱼、羊肉串……这些色香味俱全的食物，再配上一杯冰啤酒或者老盐柠檬水，夜晚的味道刚刚好。

不过，海口夜色里的味道，绝不仅只有这些舶来品。属于本土的味道在哪里，就要跟着老海口人的脚步去寻找了。

老海口人吃夜宵，喜欢去找巷子里的老店，只有经过时间的检验，沉淀下来的味道，才是真正的美味。

有家面馆因为临近海口市第十三小学，被食客称之为十三小面馆。这个名字，既好记，又提供了精准的地理坐标。

面馆到夜幕降临之后才开门，晚上八点多，老板才慢慢悠悠地开始把准备好的食材端出来。有什么食材，都要放进玻璃柜里，做一个展示。新不新鲜，一眼看过去就明了。

面馆的面很有名。面和伊面汤的外形很像，都是选用伊面，但加工出来后，面汤更少，也更浓稠。“面”这一字在此就十分形象，用火将汤汁收进了面里，更入味。

而汤汁，是一碗面的核心元素。面用的汤，都是选用大骨熬制的高汤。食客们在点单时，可以看着玻璃柜，根据个人喜好添加猪心、猪肝、鸭肾、瘦肉、鱿鱼丝、腊肠、冬菇丸、蟹柳等食材。这也是面馆老板把食物摆进玻璃柜里的又一个作用。

食材已经够丰富了，却还不能少一样——鸡蛋。这也是一碗面最后的画龙点睛之笔。

面要出锅前，打上一颗生鸡蛋，与面和汤汁一起搅拌均匀，半熟的蛋液融入面中，是让这碗面达成美味的最后一招。会吃的小伙伴会偷偷告诉你：第一口要先吃粘着蛋液的那些面。

“面”海口，绝不只有面。伊面汤、炒面、海鲜面、炒粉、河粉汤，这些粉面，色香味足，“酒香不怕巷子深”，即便可以选择的夜宵种类很多，也有许多食客愿意走进老巷、老店，去品一品正宗的海南夜宵。

有的店门口甚至常常大排长龙，有人愿意排上一个小时的队，就为了和夜色里的美味来一场相会。

1 2 3 英姐粥面店，蓝天路余味老火锅旁  
13 小面馆，文明中路十三小旁  
推荐点

## 文昌东郊烤鸡·网红烤鸡

本报记者 李佳飞 通讯员 赵耽

1 2 3 清补凉，龙楼镇新兴路106号的清补凉店  
推荐点

过了清澜大桥约1公里右拐进东郊镇墟即可看到聚友美食园，从文城沿航天大道往东郊椰林方向行驶，

文昌人常说：“无鸡不成宴。”在文昌，无论是正餐还是小食，都少不了鸡的身影。夜宵，当然也要吃鸡。

在风景如画的东郊椰林，近年来，一款手工烹制的秘制烤鸡吸引着一批批远道而来的食客，许多人专程从海口甚至从岛外慕名而来，品尝后赞不绝口，冠之以“网红”烤鸡的美名。

日前，海南日报记者专程前往东郊椰林，找到这家叫“聚友美食园”的店铺，只见等着吃烤鸡的食客已经坐满大堂，烤鸡摊置于堂外，炭火烤制中的鸡滋滋作响，掺杂着烟熏气的肉香，远远就能闻见。

烤鸡师傅就是这家店的主人符史智，文昌市东郊镇人，几年前曾在海口等地打工，学会了烤鸡的基本方法，2014年回到东郊，开始做烤鸡生意。与很多店家添置烤炉的做法不同，他坚持用明火烤制，即将经宰杀、洗净、腌料后的鸡身用钢丝铁盘夹住，直接放在炭火炉上烤，烤制过程中，师傅要不停地翻动铁夹，时不时地再刷几遍秘制酱料、白芝麻等，让每一寸鸡肉都散发出诱人的香气。

“好吃的烤鸡，首先选料要好。”符史智告诉海南日报记者，他一般选用当地椰林下散养的文昌鸡，每只以3.5斤左右为宜，肥瘦适中。

烤制的过程，师傅的用心，也是成就美味的一个重要原因。符史智说，他的店里，每一只鸡都由人工烹制，常常都是他亲自上阵。通常一只鸡需要烤制30分钟左右，有时客人太多，他就在炭火架上多放置两个铁架，两三只鸡同时烤。

当外焦里嫩、肉香四溢的烤鸡出炉时，食客早已迫不及待，大动食指。细心的食客也会发现，店家奉上烤鸡的同时，还会配搭3个小碟，一个装着切口的小青桔，一个装着酱油的辣椒酱，还有一个是泰式甜辣酱。小青桔捏出的汁水，有利于提升鲜味，通常都会被直接淋在烤鸡身上，另两种蘸料则由食客根据自己的喜好选择。由于是人工烤制，所以该店每天供应的量十分有限，如果想吃，最好提前预订。店家说，一天最多也只能烤制五六十只。店家营业的时间是每晚7点到次日凌晨1点，下雨天则没有烤鸡。

本报记者 刘梦晓



## 海南夜宵

夜宵暖胃暖心。（资料图）

# 江湖

## 人气甜品 款款惊艳

本报记者 袁宇

## 琼海甜品

上篇·  
海口  
定安  
文昌  
琼海  
万宁

1 2 3 银海杂粮街，嘉积镇银海路  
良旺休闲馆，嘉积镇德海路  
琼海凉爽冷饮店，嘉积镇爱海南路

1 2 3 小侬粥铺，万城镇红专东路  
阿毛海鲜粥面店，万城镇三东路  
万宁彭记，万城镇红专中路与西门西街交界处

“老板，来份芒果肠粉！”“老板，来份椰子冻！”9月8日21时许，琼海市嘉积镇爱海南路的凉爽冷饮店内，前来品尝甜品的人络绎不绝。“这里的甜品很好吃，我一周要来吃好几次。”琼海市民何书霞兴奋地说，凉爽冷饮店对于喜欢甜品的吃货来说就像天堂，“这里的芒果肠粉、榴莲绵绵冰、冰沙清补凉都很好吃，我的很多小伙伴还专门从海口赶来吃。”

虽已是夜间，但凉爽冷饮店人气火爆，没一会儿，店内数十张桌子已经坐满了品尝甜品的客人。络绎不绝的人群、毫不吝啬的大拇指、市民脸上的笑容，似乎都在诉说着甜品令人欲罢不能的魅力。

椰子冻、榴莲小丸子、芒果肠粉……在凉爽冷饮店，美味小吃琳琅满目。其中，最受欢迎的莫过于芒果肠粉。以芒果为馅，以椰浆肠粉皮为面，两条看似普通的肠粉切成8块，再淋上甜蜜的芒果酱，只有亲自尝一尝，才能体会那别样的滋味。

凉爽冷饮店相关负责人介绍，芒果肠粉的独特在于其柔软嫩滑如凝脂般的秘制粉皮。将椰浆、澄粉与牛奶混合烹煮，做成细腻Q弹的粉皮，再将粉皮与大块鲜甜的芒果肉一并卷成肠粉状，就做成了一道完美的芒果肠粉。

咬一口芒果肠粉，椰香与芒果香味完美融合，柔软的口感加上香甜味道，直入人心。在2015年的海南美食博览会上，凉爽冷饮店的“芒果肠粉”以超高的人气，一举获得“海南十大名小吃”称号。

“真的很好吃，我已经吃完一份了，等会还想再打包两份回家！”琼海市民刘宁宁对这家店的芒果肠粉赞不绝口，她说，“这家店除了冷饮外，还有琼海特色的杂粮小吃，比如玉米烙、脆皮猪肠粑等，都很不错。”

在琼海，用美味的甜品做夜宵，是一件十分甜蜜的事情。除了凉爽冷饮外，还可以选择嘉积城区德海路上的良旺休闲馆。这家店推出的椰奶炒冰清补凉特色鲜明，炒冰调配出的清补凉入口即化，吃起来香滑、细腻，颇似冰淇淋的口感。在2016年举办的首届中国金牌旅游小吃颁奖典礼暨评奖活动中，该店凭借这款产品夺得首枚旅游小吃金牌，惊艳四座。

## 定安粿仔汤·粿与粑的交响曲

■见习记者 张文君

## 推荐点

1 2 3 4 又一村杂粮甜品店，定城镇白蒙路1号  
百里百村餐厅，定城镇人民中路57号  
吴记杂粮店，定城镇经贸路146号  
吴记清补凉，定安县实验中学附近

## 万宁炒冰·十年炒冰 夜夜爆棚

■本报记者 袁宇

## 推荐点

1 2 3 小侬粥铺，万城镇红专东路  
阿毛海鲜粥面店，万城镇三东路  
万宁彭记，万城镇红专中路与西门西街交界处

夜幕降临，熙熙攘攘的人群、露天的桌椅、喧嚣的酒吧……让定安县城焕发新生机。

晚上9时，在定安县人民中路上，各个饮食店铺灯火通明，食客们点上各色小吃，聊天畅谈，轻松闲暇之余，消减一天工作的疲惫感。

在定安县实验中学附近的一个巷道里，有家摊位叫“四姐清补凉”，已有20多年的历史。一到晚上，该摊位“人满为患”，摆放了10多张桌子，每桌都坐满了食客。摊位的谢老板每天下午4时出摊，一直经营到次日凌晨1时。“老板，老规矩呀，给我来一碗粿仔汤。”家住定安县城的居民王兴义说，只要有空，他都会来吃上一碗粿仔汤，这一吃就是10多年。

不一会儿，谢老板端上了一碗满满的粿仔汤。粿仔汤里有裹着椰子的汤圆，有菠菜味、南瓜味、冬瓜味的芋圆，花生粒，鲜芋头块，鸡屎藤粿仔等各种食材，内容十分丰富，再加上一大勺红糖姜水，美味即刻呈现。“这个味道一直没有变过，甜丝丝、粘滋滋，带点嚼劲，吃上一口，甜到心间。”王兴义说。

如何做出美味的粿仔汤？谢老板介绍，关键是要坚持手工制作，先将大米在清水中浸泡几个小时，用碾米机将米打成细粉末状，接着，分别将菠菜汁、南瓜汁以及鸡屎藤粉加入到米粉和木薯粉中拌匀，揉捏成面团，就可呈现出不同口味和颜色的粿仔。此外，老红糖、生姜和水，经过若干个小时的熬煮“锻造”出美味的红糖姜水。

除了粿仔汤，定安人晚上也喜欢吃鸡屎藤粿。位于定安县经贸路146号的吴记杂粮店就是一个完美的存在。“点上一碗鸡屎藤粿，再配上一些杂粮小吃，不仅饱腹美味，还特别绿色养生。”据定安人张中强介绍，该店已经经营了10余年，是一家老字号店，特色美食就是鸡屎藤粿仔和粟米卷。

“没有过多的工序和添加，小吃绿色养生，是很多食客喜爱的原因。”店主吴诗告诉海南日报记者，鸡屎藤粿是纯手工制作，食材主要是鸡屎藤、大米粉和木薯粉。根据食客的口味，加入红糖姜水、椰奶或者骨头汤，一碗鸡屎藤粿仔汤就可端上桌了。

“我们店的粟米卷也很受欢迎。”吴老板介绍，将粟米碾成粉末状，用清水、糯米粉、白糖和匀，接着将面团按扁平，开火煎至褐色时取出，再将椰子、芝麻、花生、白糖等放置粑皮中滚圆，切成小块即可。

说起夜宵，很多人会想到烧烤、啤酒，烟火味十足。而在万宁市万城镇红专中路与西门西街交界处，有一家名叫彭记的夜宵店，人气爆棚，它的主打产品虽然也是“炒”出来的，却没有烧烤那样的烟火味。

“老板，来一份炒冰，要芒果加石榴。”9月8日22时许，家住万城镇西门西街的韩祥和朋友来到彭记夜宵店，店里已经坐满了食客，在点下自己常吃的口味后，他和朋友站到店外等待其他食客吃完后腾出空位，“经常会遇到没位置的时候，要么早一点来，或者打包回去吃。”

彭记是一家有着十多年历史的老店，主打产品是清补凉和炒冰。这家店一般在每天的20时开门营业，一直持续到24时。在营业时间内，来彭记吃炒冰的顾客可谓是络绎不绝。

彭记炒冰口味丰富，西瓜、石榴、百香果、芒果等时令水果基本上全部都有，而且还可以用不同的水果进行组合，搭配出不同的口味。不过如果是第一次吃，也有可能会把自己的味蕾给坑了。“我就试过柠檬加石榴，酸到无法下口。”韩祥笑着说。

炒冰除了味道好，整个炒冰的过程也十分有趣。彭记把炒冰机放在店门外，让所有排队的食客都能看到炒冰的过程。新鲜的水果加上炼乳、水等，再加上碎冰块，倒在炒冰机的炒盘里翻炒，在老板熟练的手法中，果汁不断变化成各种形状。在炒冰机急速制冷的效果下，果汁用肉眼可见的速度快速凝结成冰，果汁的芳香也伴随着冷气阵阵扑鼻，几分钟不到，一份炒冰就诞生了，再撒上满满的碎花生，让人忍不住想大快朵颐。

在万宁，除了美味的炒冰，宵夜也可以选择来一碗热粥温养肠胃。位于万城镇三东路的阿毛海鲜粥面店，主打各类海鲜粥、海鲜面，不仅味道鲜，而且分量足。位于红专东路的小侬粥铺也值得一去，该店熬的粥十分浓稠滑，虾、蟹、沙虫、海白很新鲜且分量很足，加入少许芹菜粒，撒上胡椒粉，喝起来全是海鲜的香和稻米的甜。不过小侬粥铺的营业时间只到21时，要品尝美味，还需要趁早前往。