

一碗面里夸海口

推荐点

- 1 英姐粥面店, 蓝天路余味老火锅旁
- 2 天恩海鲜面, 人民大道永立五金交电商行旁
- 3 十三小焖面, 文明中路十三小旁

■本报记者 刘梦晓

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、羊肉烤串……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,绝不仅只有这些泊来品。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。

面馆的焖面很有名。焖面和伊面汤的外形很像,都是选用伊面,但加工出来后,焖面的汤汁更少,也更浓稠。“焖”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,是一碗焖面美味的核心元素。焖面用的汤,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,根据个人的喜好添加猪心、猪肝、鸭肾、瘦肉、鱿鱼丝、腊肠、冬菇丸、蟹柳等食材。这也是面店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。这也是一碗焖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,是让这碗焖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,绝不只有焖面。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,就是为了和夜色里的美味来一场相会。

网红烤鸡 独家烟火

推荐点

- 1 清补凉, 龙楼镇新兴路106号的清补凉店
- 2 海鲜粥, 文城镇文建路维嘉酒店对面的琼菜人家
- 3 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,

■本报记者 李佳飞 通讯员 赵皖

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拨拨远道而来的食客,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,找到这名叫“聚友美食园”的店铺,只见等着吃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,掺杂着烟火气的肉香,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。

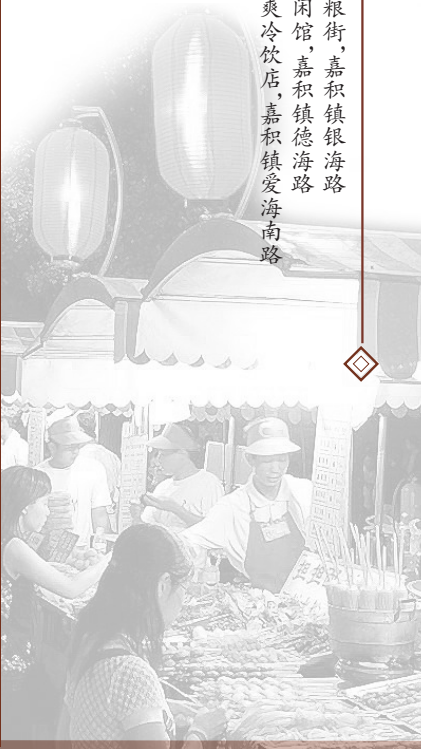
当外焦里嫩、肉香四溢的烤鸡出炉时,食客早已迫不及待,大动食指。细心的食客也会发现,店家奉上烤鸡的同时,还会配搭3个小碟,一个装着切口的小青桔,一个装着酱油的辣椒酱,还有一个是泰式甜辣酱。小青桔捏出的汁水,有利于提升鲜味,通常都会被直接淋在烤鸡身上,另两种蘸料则由食客根据自己的喜好选择。由于是人工烤制,所以该店每天供应的量十分有限,如果想吃,最好提前预订。店家说,一天最多也只能烤制五六十只。店家营业的时间是每晚7点到次日凌晨1点,下雨天则没有烤鸡。

海南夜宵

江湖

上篇·海口定安文昌琼海万宁

编者的话:如果说海南的早餐很特别,那么海南的夜宵则更“红”!卸下一天的忙碌与疲劳,在宁静的夜幕下走进海南喧嚣、热闹而又烟火气十足的夜宵“江湖”,是许多海南人和外地游客的一种向往。或与亲朋小聚,或是独享时光,这里总有一种味道会击中你的味蕾——本期《旅游周刊》就带你在这氤氲的市井风情中,一探海南的夜宵文化。



夜宵暖胃暖心。(资料图)

人气甜品 款款惊艳

推荐点

- 1 银海泰粮行, 嘉积镇银海路
- 2 良旺休闲馆, 嘉积镇德海路
- 3 琼海凉爽冷饮店, 嘉积镇爱海南路

■本报记者 袁宇

“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过来吃。”

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魔力。

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胶般的秘制粉皮。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,直入心间。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、脆皮猪脚粿等,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。

粿与粿的交响曲

推荐点

- 1 又一村杂粮甜品店, 定城镇白豪路1号
- 2 百里百村餐厅, 定城镇人民中路57号
- 3 吴记杂粮店, 定城镇经贸路146号
- 4 四姐清补凉, 定安县实验中学附近

■见习记者 张文君

夜幕降临,熙熙攘攘的人群、露天的桌椅、喧嚣的酒吧……让定安老县城焕发新生机。

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子里,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大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仔。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粿。

“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。

“我们店的粟米卷粿也很受欢迎。”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、白糖等放置粿皮中滚圆,切成小块即可。

■本报记者 袁宇

十年炒冰 夜夜爆棚

推荐点

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

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,来彭记吃炒冰的人可谓是络绎不绝。

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,果汁不断变成各种形状。在炒冰机急速制冷效果下,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。位于红专东路的小依粥铺也值得一去,该店熬的粥十分浓稠绵滑,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。不过小依粥铺的营业时间只到21时,要品尝美味,还需要趁早前往。