

三亚渔村炸鸡：炸鸡与炒冰的烂漫邂逅

本报记者 徐慧玲

海南的夜晚，街头巷尾的烧烤摊、冷饮店，食客总是络绎不绝。

前几年，韩剧《来自星星的你》让“炸鸡和啤酒”火了，成为不少吃货深夜追剧的“标配”。在三亚，炸鸡有了新“伴侣”——炒冰，二者的相遇，亦是香脆与清凉的结合，产生独特的美味。

不同于闹市区的车水马龙，三亚的南边海渔村，充满了人间风味与市井风情。渔村是吃货的“天堂”，这里美味云集，有各类特色小吃，要说晚上渔村里最热闹的门店，非炸鸡店莫属了。“渔村炸鸡店”，黄红相间的门牌特别显眼，店面不大，晚上不到8点，店里的客人就坐得满满当当。住在附近的市民张磊，习惯在每周五的晚上，约上三五好友，点上一盘炸鸡，品美食聊近况。

不同于肯德基等快餐式的炸鸡，渔村的炸鸡小块带骨。店家将腌制了一天的鸡块裹上面粉放入油锅，大火炸上几分钟，鸡块变成金黄色后再捞出。渔村的炸鸡香脆可口，需要细嚼品尝。炸鸡店自制的蘸料又是一大亮点，鸡块沾上酸甜蘸料，可以缓解油腻，吃起来口感更好。

除了炸鸡受欢迎，渔村炸鸡店的海鲜粥、炒粉和炸饺也是不可多得的美味。店主王哥介绍，这家店在此经营已经20余年，从未搬迁，凭借其独特的味道吸引了一批又一批的顾客，成为三亚的“网红”夜宵店。

“新鲜的食材是关键。”王哥得意地说出炸鸡店火爆的秘诀，“我们每天能卖出一百多份炸鸡，制作的食材都是当天进货，绝不用隔夜的。”

与渔村炸鸡店仅有一墙之隔的炒冰店，也颇受当地居民喜爱。炒冰有各种各样的口味，石榴、芒果、木瓜等，水果与冰的结合，给原本寡淡无味的冰沙融入了热带水果的香甜。反复进行翻炒，冰沙变得更加细腻，再加入一些花生碎，味道极为丰富。

新鲜丰富的鱼、虾、蟹等海产品，是大自然对三亚这座滨海城市的馈赠。疍家海鲜烧烤是三亚夜宵的又一大特色。张磊介绍，位于三亚市天涯区胜利路鸿港市场里的疍家人黄记海鲜烧烤是当地的老字号夜宵店。椒盐皮皮虾、烤生蚝、鱼煲等都是店里的特色，客人们围坐在露天的小方桌上，再加上冰冻的啤酒，可以感受浓厚的岛民生活气息。

1 2 3 4 阿伟烧烤，榆亚路416号
疍家人黄记海鲜烧烤，河东路揽海听涛小区楼下
渔村炸鸡店，南边海路胜利路97号
鸿港市场内

东方清汤串串：炉火一开，串串飘香

本报记者 刘梦晓

说起夜宵，恐怕大多数人脑海里浮现的是串串。肥瘦相间肉味浓郁的烤肉串、鲜辣和清香并存的韭菜串、还有浸染了红辣椒的红油串串……夜晚的串串，总是格外迷人。

在东方的夜宵江湖里，也有串串的一席之地。只不过，此串并没有烤串那般的炭火味，也没有红油串串那样的香辣味，而是实打实的清汤串串。

夜色降临后，不少人开始了寻觅夜宵之旅。串串摊位的老板不急不慢，将一圆桌铺开，锅炉摆好后，再往锅里浇满清汤，拧开炉火，就渐渐蒸腾出了热量。

一切准备就绪后，主角串串就登场了。蟹柳、肥肠、海带结、鱼板、虾球、金针菇、豆皮……十几种串串围放在锅子周围，桌子上再摆几瓶调料和秘制的辣椒酱，就能吸引来生意。

这个过程看似简单，实际上需要许多功夫。且不说食材要一串串地串好，就是那锅里的汤，也要用牛骨熬上许久，才能熬出浓香来。串串摊位的老板介绍，只用清水煮串串，很难煮出好吃的串串。因而，经过不断改良，用高汤煮的串串才能给食材添色。

生意来了，三两个年轻人围着圆桌坐下，串串都摆在锅上，想吃哪一串，直接下到锅里加热即可。可即便串串熟了，这样的滋味也难免有些寡淡，因而蘸料就十分讲究。

东方清汤串串的蘸料也分好几种，有类似于甜面酱的酱料，也有类似于XO海鲜酱的蘸料，唯独辣椒酱，一看就是本地人的作品——朝天椒被切成了一段一段，搁上蒜泥和海盐腌过，再在酱油里浸泡，香、辣、咸、鲜，不管是哪种食材，蘸一蘸就出味儿。

越是夜深，吃串串的人就越多。炉火一开，蒸腾出来的烟火气，就是一段丰富的夜晚时光。

不仅是串串，东方的夜宵，也离不开各式各样的粉和面。其中，和腌粉类似的露面，也常常是夜宵的主角。肉丝、炸花生米、腌酸菜、芝麻粉……近十种辅料铺在粉上，再浇上卤汁，就是一碗露面，将粉和佐料搅拌均匀之后，卤汁使得粉顺滑而易于下咽，浓香也留在了齿间。

推荐点

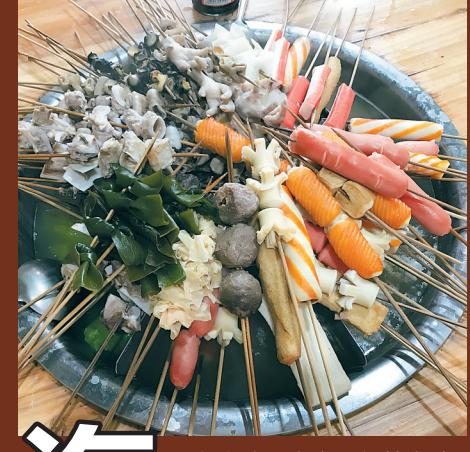
1 2 腊粉，八所镇东海路八所镇解放西路农贸市场旁

屯昌腌粉：酥肉激活粉的香郁

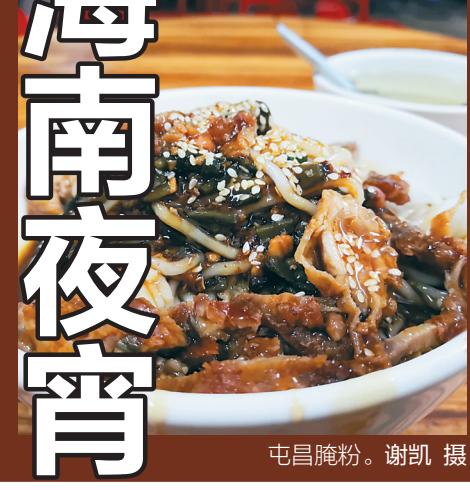
见习记者 谢凯

1 2 屯昌县美食文化街
屯昌县屯城镇商贸二路街边

三亚渔村炸鸡。徐慧玲 摄



东方清汤串串。刘梦晓 摄



屯昌腌粉。谢凯 摄

江湖

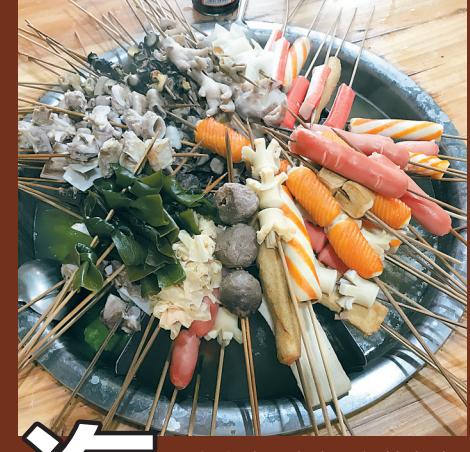
下篇·
三亚
白沙
东方
屯昌
陵水
临高

屯昌腌粉：酥肉激活粉的香郁

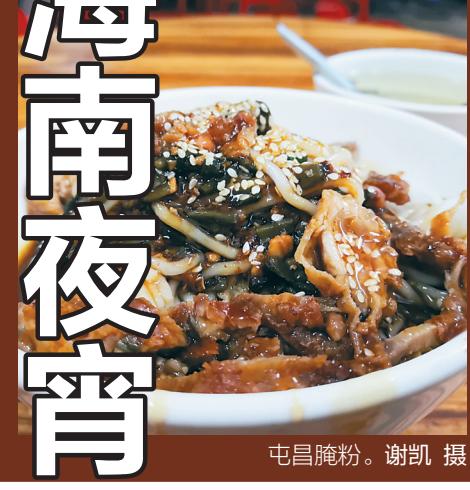
见习记者 谢凯

1 2 屯昌县美食文化街
屯昌县屯城镇商贸二路街边

三亚渔村炸鸡。徐慧玲 摄



东方清汤串串。刘梦晓 摄



屯昌腌粉。谢凯 摄



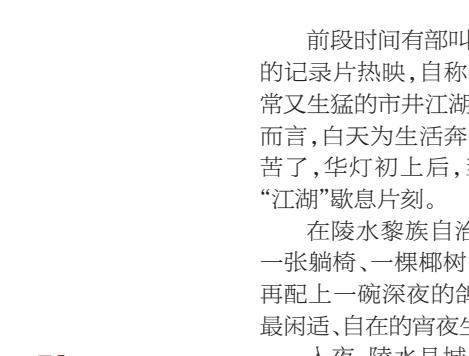
白沙泡菜炒田螺。曾毓慧 摄



临高腌粉。张惠宁 摄



陵水鸽粥。梁君穷 摄



前段时间有部叫《夜宵江湖》的纪录片热映，自称呈现了既日常又生猛的市井江湖。对普通人而言，白天为生活奔忙已经够辛苦了，华灯初上后，当然想退出“江湖”歇息片刻。

在陵水黎族自治县的晴夜，一张躺椅、一棵椰树、一阵清风，再配上一碗深夜的鸽子粥，就是最闲适、自在的宵夜生活。

入夜，陵水县城中心大道上的路灯亮了起来，同时亮起来的还有道路两侧各式的餐饮小店招牌。在与建设路交汇处往南一侧，是许多鸽子粥店的汇聚处。老板们将煤气炉子点上，把盛有米与水的砂锅放上，让它小火慢炖。随后就张罗着把椅子从屋内搬出，在自家店面门口摆上，在外头吹着轻风总会凉快一些。

晚上10时许，走到一家小店门前，发现已有不少人在这里吃夜宵，他们三五成群，围坐一桌，他们谈笑的时候多，喝粥的时候少，更有一杯鸽子茶在侧，说得口干了总要润润喉。

吃似乎不是主要的目的，与朋友一块分享这夜色里的闲暇才是最让他们开心的。鸽子粥正适应了这个需求，煲了许久的鸽子粥出来时热气腾腾，需要慢慢放凉，等到它温润适口的时候才方便入口。而且往往是一锅端上，上层的粥先凉，可以先盛，次第往下，一锅鸽子粥可以吃上一个小时。

找一个地方坐下，盛上一碗鸽子粥，粘稠的粥与鸽肉相搅拌，浓郁的香味伴着热气飘出。不知是事先对鸽肉做了处理，还是粥的清香盖住了，鸽肉的腥味丝毫感觉不到。烹饪鸽肉火候是很讲究的，煮久很容易就煮老了。这家店选择将鸽肉切得细小，既免了吃起来要大动作地使肉与骨分离，也使鸽肉不用煲太久，毕竟过来宵夜的客人越来越多。

“一鸽胜九鸡，你来我这吃鸽子粥是很补的。”老板娘难得闲下来说道，每天下午，她会先用砂锅煮粥，然后将鸽子宰好、洗干净，切成细块，待米煮至五成熟时将洗干净的鸽乳放进去，再煮二十分钟，期间加入调味品，最后端出，依客人口味加上葱、香菜即可。

晚风轻拂，椰叶婆娑，食客们还没有离去，除了店家，大家都在夜色与美食中享受与亲朋的欢聚或一人独处的闲适。对明天还要继续上班的人们来说，或许吃夜宵更是精神上的“进食”。

夜更深了，还有鸽子粥尚温。

酵酸入侵辣田螺
白泡菜炒田螺

本报记者 曾毓慧

推荐点

1 2 金沙西路电商产业园附近夜宵摊
阿莲饺子馆，牙叉镇祥和街路口（牙叉中路那侧内进50米）深宵笑问粥可温
陵水鸽粥

本报记者 梁君穷

推荐点

1 2 烧烤类：滨河北路芳姐碳烤羊腿火锅、文教路牧歌碳烤羊腿
老牌鸽粥店、周记靓粥店、通达鸽子粥店等，陵水县城中心大道（陵水汽车站斜对面）解忧消火呷碗汤
临高绿豆汤

本报记者 张惠宁

推荐点

1 2 3 老许家，临城江北路
临高老字号米粉店，临城新镇路54号
大姐老字号绿豆汤，临城跃进路10号

位于海南中部的白沙黎族自治县，民间素有“三天不吃酸、走路打蹿”的说法，如鱼茶、肉茶、酸笋等，本地居民百吃不厌，也能让不少外地食客回味无穷，但这其中的酸味可不是单纯地添加醋酸，而是让食物在缓慢的发酵过程中形成“发酸”，这一风味喜好也沿袭在白沙的夜宵美食中，而那道泡菜炒田螺几乎成了当地人的夜宵“标配”。

位于白沙牙叉镇祥和街路口的阿莲饺子馆，是一家开了20多年的老店，除了主打的饺子、煎饺、捞校外，泡菜炒田螺也是这家老店的“招牌菜”。今年50多岁的主厨纪建君，在这家老店干了将近20年，对于这道菜的每一工序熟稔于心。据介绍，泡菜的原材料取自于莲花白，切片之后，添加生姜、蒜头、少许盐，用泡米水密封发酵数天之后，形成了酸性的泡菜。此外，事先要将田螺放入清水盆内，待其吐尽腹中泥沙后捞出，再剪除田螺的尖端，泡洗干净后，就放入沸水锅内去除腥味。

点火火锅，倒油进锅待烧热后，纪建君娴熟地用勺将生姜片、盐巴、蒜蓉、白酒以及产自本地的小米椒等放进热油里，大约10秒钟功夫，蒜蓉的香味混着小米椒的辣味直入鼻息，紧接着，泡菜下锅，一股诱人的酸味瞬间随着热气升起，最后一道工序是将田螺下锅，在大力翻炒几圈之后，适量添加盐，再适量滴水焖煮半分钟。“让酸味、辣味、香味通透渗透进螺肉里。”眼看着锅底的汁水渐干，起锅前，纪建君不忘再撒一小把切碎的葱花，即可将泡菜炒田螺盛至碟盘里。

此刻，坐在桌旁的食客早已按捺不住，纷纷起筷，翻炒后的田螺肉质紧实，咬上一口既有嚼劲又不失螺肉的鲜嫩感；也有人偏爱这其中的泡菜，夹几筷子进嘴，口感香脆，又带点酸辣味，味蕾可真是过足了瘾。

夜幕渐浓，不时有三五食客走进店，嚼着田螺，品着小酒。在老店厨房里，纪建君一直忙乎着，快20年了，每一个动作，每一个步骤，每一晚都要重复数十遍，但他乐此不疲，美味不变，总能让食客们的舌尖味蕾绽放，大快朵颐。

每个土生土长的临高人都能说出一串他们心中的深夜美食——“清补凉、鸡屎藤、韭菜饼，三五好友围在炸韭菜饼的小锅边上吃到夜里两点都吃不到一百元。”“晚上没事就会跟朋友去奶茶店喝茶聊天，夜深了，再一起去吃炒粉和汤粉。”

百闻不如一见，临高深夜美食的美妙，还得亲自体验才好。

9月9日晚10点出发，第一站打卡烧烤店，选择了可以俯瞰文澜江夜景的“第二台音乐烧烤”。老板林靖说，临高人喜欢吃，嘴巴也挑，没有好的味道是留不住食客的。烤鸡、烤生蚝、麻辣小龙虾……菜单上有四五十种菜品，临城有四五十家烧烤店，推出的烧烤食谱都差不多，各有各的留客秘籍。晚上12点到凌晨2点，是烧烤店的高峰期，年轻人聚会或KTV唱罢仍意犹未尽，就会到烧烤店再畅聊一番。

品尝了一番烧烤，11点多，第二站打卡位于临城跃进路10号的“大姐老字号绿豆汤”，这里经营22种小吃，绿豆汤不仅仅有绿豆，还添加了花生、冬瓜薏仁等配料，在红糖和白糖的添加上也很有讲究。“绿豆汤，是我们学生时代关于夜宵最重要的回忆了。”临高创业青年洪世统如是说。这家店主叫陈小梅，她和丈夫以及妹妹从1994年开始卖绿豆汤，这家店名副其实老字号。小店从下午4点半开始，一直经营到次日凌晨三四点，过去夏卖绿豆汤，冬卖汤圆，现在则一年四季供应多种小吃，“我们的汤圆用红糖生姜水煮出，自磨自配芝麻馅，香喷喷的。”陈小梅说。

过了12点，到了临城新镇路54号“临高老字号米粉店”，这是一家24小时营业的粉店。临高粉有腌的和捞的两种，本地大米做的粉，配上猪肚、瘦肉、花生和酸菜等，美不美味关键在于那卤汁。“白天生意没有晚上好。”老板娘罗瑞冬说，夜里玩到两三点的人、做生意的人等，习惯吃碗热乎乎的临高粉再回去睡觉。

12点半了，临城江北路专做夜宵的“老许家”才迎来第一拨客人小高峰。老板谢金坤34岁，他说经营夜宵是因为自己习惯了“夜猫子”生活，并且找准了深夜美食商机和市场潜力，“一个城市是否繁荣，夜市是个指标。”他不拘于临高本地口味，外地口味好就引进来，他从台湾请了师傅来做烤鸡翅。他的海鲜粥和炒湿粉，在做法上也做了一些新尝试。谢金坤每晚都在店里，通常在凌晨6时休息，“许多人喜欢在深夜喝点小酒聊聊天、谈谈生意，或缓解一下生活压力，客人小酌到几点我们就陪到几点，绝不赶客。”他说。