2020.12.28 星期一
主编｜杨道 版式｜陈海冰 检校｜李彪 王赛
海南日报

静守深巷的东方凯粿

文\图 海南日报记者 张惠宁

美食，是一个地方最令人着迷的文化之一。小吃，则可谓美食中的“大情怀”。因为小吃总是与一段一段童年的回忆相连，是离家在外的游子心心念着的家乡的味道。

在海口金垦路上一家不起眼的名为“海南凯粿”的小吃店里，经营着几样东方地道的小吃：八所凯粿、虾饼、红鱼粥、东方炒粉等。小吃已经名声在外，小店却平静安然，门前一棵大树，树下一张桌子，好像在守着某种信仰。

东方凯粿

水果炒冰

虾饼

秘制炒粉

白粿是东方小吃文化的灵魂

小店的老板高海峰是海南八所镇港门村人。离乡16年后，他从广州回到海南，在海口开了这家小吃店。“家乡的小吃，是经过上百年传承下来的文化，是真正的美食，我相信它是能绽放光芒的事业。”高海峰说，因为对家乡的小吃记忆深刻，回乡进行二次创业时，他就决定把东方的小吃文化带到海口来，因为他走遍海口的街巷，很少看见正宗的东方小吃店。

八所凯粿，当地人称白粿（bua），是东方家喻户晓的小吃。在东方小吃店里，头牌小吃当然都是八所白粿。“小时候，奶奶经常让我拎着白粿送去给在船上干活的爷爷吃。”高海峰说，白粿是渔家人都会做的小吃。

白粿是大米做的新鲜米糕食物。由米浆经过三次蒸制而成，第三层米浆加入草木灰制出的天然食物碱，形成金黄色的表层，单从颜色看就很诱人。

八所白粿，相传起源于渔家。高海峰说，东方的港门、墩头等村，自古以来就是传统文化渔村，男人们出海打渔，女人们在家织网，渔民长时间海上作业，工作强度极为艰辛和劳累，经常无暇煮饭做菜吃，加上海上闷热潮湿，渔民们经常受海上疾病的困扰，据说，后来港门村的一户船家用手工石磨磨出米浆，蒸出白层的米糕，切成小块，出海几天都是当饭吃，既方便食用又可短时间保存，一时间便传开来，众人纷纷效仿，形成渔家人的一大特色。

东方人吃白粿，上面要撒上一层蒜头油，还要配之自酿的甜醋，将甜醋导入白粿中，边吃边喝，酸酸甜甜。

“店里用的甜醋，是我母亲在东方做好了运过来的。母亲用红糖水、香蕉皮、烤地瓜等食材制做一坛坛的甜醋，这是吃白粿不能缺少的搭配。”

在高海峰的童年记忆中，村中老阿婆总是挑着担子，从村头叫卖到村尾，bua声一起，便让人穿门而出围担而食！到了学生时代，来自乡下的同学们亦被诱惑得无法自拔，可苦于生活费拮据，就有了用家里带来的米换白粿的趣事！“半碗米可以换一碗白粿！”忆起白粿，高海峰有讲不完的故事，他说，“在东方，白粿是一种深入骨髓的小吃，是小吃文化的灵魂！”

高海峰说，现在的东方人，不想吃饭时，便吃一碗白粿，也会用白粿替代蛋糕过生日，就是民间办红白喜事，往往也少不了这一碗白粿。

虾饼是御寒美食

东方的虾饼也是一大特色小吃。高海峰说，和临高用韭菜搭配的做法不同，八所虾饼用的是葱花和小虾，小虾更易炸脆，可以整只吃下都不留渣，“而虾和葱结合，是大海和大地的文化糅合形成一种大自然的芳香！”他说。

如今店里提供现成的虾饼。高海峰说，吃虾饼是很有讲究的，在大冬天吃，更有气氛。“时常记得，在那1元5个虾饼的年代，天寒地冻时，晚自修下课后，身上还有零花钱的学生们都涌到校门口的虾饼阿嫲那里，大家围着热腾腾的大油锅，盯着油锅面，当虾饼浮露出油面，大家迫不及待地夹起虾饼，沾酸甜辣汁吃起来，还比谁动作快，即使烫个合不拢嘴也笑呵呵。”

“你一夹他一夹，你一句他一句，人气热闹起来，伴随着油锅的热气，口中吃着热腾腾的虾饼，一时间寒意全无！好不开心！那时的虾饼是儿时记忆中的御寒美食！”他说。

现在围锅而吃的情形在东方已经不多见了，“现在港门村还有一家可以围锅而吃。”高海峰说。而他把东方虾饼小吃带到海口来，也是因为念念不忘童年的记忆。

红鱼粥也是八所渔家人的早餐。东方日夜吹的是北部湾的海风，红鱼是产自北部湾的红鱼，身为港门村人，高海峰没少吃红鱼粥。晒干后的红鱼，切成小块，煮粥时放进去，鱼香渗进粥里，吃一碗热乎乎的粥，胃能暖半天。

海南人的小吃，不管东南西北，“粉”是不能缺的，高海峰店里的粉追求口感和特色，坚持两条原则：一为细腻精道，手工制作粉；二是炒粉的配菜里，一定要有鱿鱼丝，这才是海边的味道。

大冷天里，他的小吃店里仍然会提供多种口味的炒冰，这也是高海峰喜爱的小吃。与前几种小吃不同，炒冰可是最近这几十年才兴起的美食。“八所的炒冰在海南岛也是比较有名的，东方人吃炒冰比较早。”他说，因为东方位于岛西，缺雨干旱天气热，在1980年代就开始有人做炒冰了。“我上初一时，第一次吃到炒冰，那种炎炎夏日，从头凉到尾的感觉，一直很难忘。“他说。

几代人坚守

因为满怀着对家乡小吃的喜爱，2018年夏天，高海峰就在海口金垦路上开了一家东方小吃店——“海南凯粿”。他的店很小，只能放四五张小桌子。其实他也曾豪情满怀，于2019年10月在府城开张了一家100多平方米的东方小吃店，可惜还没撑得住，又遇到了新冠疫情，亏了30多万元，新店关门收场。

他退回到最初开的这家小店。经历失败，他对小吃的生存之道和小吃文化也有了更多的思考。

“家乡的小吃多是阿婆阿公挑担走街走巷地叫卖，小吃，很难撑得起大门面，因为小吃价格低，利润很薄，撑不起华丽的大门面。小吃实际上是一条街头文化，讲究的是味道地道。不能走高大上的路线。”他说。

“有时候，你觉得家乡的味道很美，会被大众所接受，这很可能只是一厢情愿。你热爱的东西，别人不一定也喜欢。”一方水土养一方人，到东方小吃店里来吃的食客，许多还是在海口的东方人。“八所人闻着味道就来了。”高海峰说。

但他相信家乡的小吃是上百年沉淀传承下来的美食文化，一定有机会大放光彩，他觉得始终有一种动力推动着他坚守这个小店。奶奶已经过世了，可妈妈不仅教他做小吃，还支持他坚守着东方传统小吃，一坛一坛地为他的店里手工制作配白粿的甜醋。

“上百年传承下来的小吃，一定会有顽强的生命力。相信会有越来越多的人喜爱它。”高海峰说他相信这一点。