2021年5月26日 星期三
值班主任：张一强 主编：李丛娇 美编：许丽 检校：叶健升 王赛
海南日报

亚亲姓港门粉。本报记者 武威 摄

酱爆虾饼。本报记者 武威 摄

旅游攻略

走街串巷 寻味三亚『烟火气』

■ 本报记者 李艳玫

对于热爱美食的游客而言，一次旅行，舌尖上的美味所带来的惬意享受，丝毫不逊于途中看到的美景。吃前有期待，吃后有回味，美食不仅是简单的味觉感受，也是一种精神享受。

每座城市都有它的味道，不同的美食和小吃，投射着鲜明的地缘文化，体现着迥然的地域差异。寻味三亚，很多地道的美食，藏匿于街头巷尾的小店中。这些店面大多朴素简陋，凭借着不变的配方、可口的味道、优惠的价格，俘获大量食客的心。

在三亚，美味又聚集于某一街巷或社区，交溢互融。传统小吃集中的群众街、以炸鸡一炮而红的渔村、主打牛肉美食的回辉村一带……让我们循着当地“老字号”小店，品味蕴藏在味道中的三亚。

群众街 海南特色小吃云集

午后的群众街，因为食客的涌入，变得更加热闹。

“老板，来一碗黑芝麻糊。”“三碗鸡屎藤，打包。”……位于群众街47号的海南特色小吃店铺，食客络绎不绝。十余平方米的店面中，摆着二三十种海南特色小吃，既有糖水类，也有糕点类，五颜六色，让人目不暇接。

来自长沙的游客李欣彤寻味而来，撒上葱花和蒜末的白色米糕引起她的好奇心。“这是酸糕，味道酸酸甜甜的。”店主吴爱玉介绍。“来一份，尝尝鲜。”话音刚落，吴爱玉用小铁铲刮下菱形状酸糕，盛在餐盒中，淋上特制酸水，递给李欣彤。“口感爽滑，味道酸甜，特别开胃。”李欣彤品尝后如是评价。

群众街不长，却汇集了三亚几乎所有的传统小吃，能一次性满足食客们的味蕾。附近的街坊邻居也早已形成习惯，时常光顾小店，点上喜欢的小吃，与家人朋友相聚闲聊，悠闲地度过午后时光。

对于“老三亚人”来说，他们更习惯称群众街为巴黎街。“很多年前，东方、儋州、临高等地的渔民来到三亚，大多居住在三亚河河滩附近，而后逐步搬至群众街扎根，由于东方北黎地区的人居多，群众街便有了‘北黎街’的叫法，三亚方言中‘北’与‘巴’发音相似，‘巴黎街’的叫法由此而来。”三亚市民王裕姜介绍。

最开始，群众街内只有一两户人家制作传统小吃，但因为好吃又实惠，很快就吸引了附近的居民过来品尝。随着食客不断增加，群众街上的小吃摊也越来越多，一眼望去满是各色传统美食和欢声笑语的食客，凝聚成三亚最具市井气息的场景之一。

“群众街好吃的东西太多了，吃上一天都不会重样。”三亚市民董阳杰说，现在虽然足不出户点外卖就能品尝到各种美食，但他还是喜欢约上三五好友，一起到群众街喝茶，吃地道的传统小吃。

群众街上的这些传统美食，食材或许不昂贵，做法也不十分精致，但食客们能找到记忆中的味道。几十年不变的秘密配方和味道，加上传统的做法，这或许是群众街小吃店经久不衰的原因。

回辉村一带 牛肉味香飘四溢

尽管是一天当中相对闲的时段，下午3点，位于三亚市天涯区回辉村附近的大众牛骨汤店依然陆续有零散的客人到来。若是到了饭点，不少食客从市区专程驱车前来，只为喝上一口鲜美浓郁的牛骨汤。

厨房里一口熬制牛骨汤的大锅，冒着热气，香味扑鼻。店家二十多年经久不衰的秘诀主要藏在这口锅中：新鲜的牛骨洗净放入，细火慢熬，骨质里的味道和精华随着时间渗入汤汁中。厨师掀开盖子，用大铲子翻动锅内的骨头，“好东西都在骨头里，必须慢慢让它熬出来。”

从大锅中舀出精心熬煮的汤汁，再配上几块随汤熬制的牛排骨和白萝卜，撒上葱花和香菜，一碗热气腾腾的牛骨汤便可以端上桌。牛骨汤搭配椰子饭或粉、面，样式虽然简单，却足以让食客垂涎三尺。

店内的一名服务员介绍，趁热吃口感最佳，一口肉，一口主食，就着一口汤，一同下肚，香浓的汤汁包裹着软嫩的牛肉，葱香、胡椒香味交融，口味极佳。“一碗牛肉汤喝下去，胃里暖暖的，消解了辛苦工作的疲惫。”这里的常客、三亚市民陈敏说道。

距离大众牛骨汤店不远的哈玄仁牛腩面霸，也是陈敏的“心头爱”，每次经过都忍不住点一碗解馋。这里虽不处闹市，店面也不大，但慕名而来的客人络绎不绝，生意十分火爆。牛肉面是店里的招牌，凡来的客人都会点上一碗。

牛肉面的制作工艺虽讲究却不复杂：选用当地健壮的黄牛，牛骨牛肉熬出醇汤，牛肉煮至不老不嫩，加上软滑适中的面条，佐以葱、蒜、辣椒油、香菜等调味，足以让人味蕾全开、食欲大动。

一碗热气腾腾的牛肉面上桌，碗中赤红色的汤汁配上淡黄色的面条，上面点缀着深棕色的牛肉和青翠的葱花香菜，令人垂涎欲滴。深深吸一口气，就能闻到汤汁的浓香、面条的芳香、牛肉的鲜香，“哧溜哧溜”一嘬一吸间享受着它的美味。

南边海渔村 酥脆炸鸡搭配清爽冷饮

一口炸鸡，一口啤酒，5月的一个夜晚，来自海口的王倩茹在南边海渔村市井风情中，体验了一回浪漫韩剧中的经典桥段。她是渔村炸鸡的忠实粉丝，每一次来三亚，都会抽时间满足自己的味蕾。

炸鸡，让南边海渔村声名远扬。有人说，到这里的人，80%是奔着炸鸡来的。街道两旁，分布着数家炸鸡店，其中三亚农商银行对面的渔村炸鸡店名气最大。店铺外，总有等位的食客。20余年的坚守与传承，让渔村炸鸡成为三亚代表性美食之一。

厨房里，鲜嫩的鸡肉裹上调制的面糊，放进滚烫的油锅中，“呲啦呲啦”的声音萦绕于耳。厨师左手长筷，右手漏勺，轻轻拨动鸡块，等到鸡块变为焦糖色，捞起、滤油、装盘，一气呵成。

厨房外，食客早就倒上店家秘制的酱料，一边聊天，一边等待美食。“炸鸡，来咯。”伴随阿姐清脆的声音，堆成“小山”状、还冒着热气的炸鸡摆在食客眼前，一些食客即使知道烫嘴也忍不住马上尝两块。

相比美式快餐店的炸鸡块和韩国餐厅的甜辣炸鸡，渔村炸鸡形成了自己独特的风格。“渔村炸鸡外焦里嫩，尤其是蘸过酱料后，减少了因油炸而产生的油腻感，又没有失去鸡肉本身的鲜嫩。”王倩茹说。

如果说，炸鸡配啤酒，是韩国人中意的吃法；那么，对海南人而言，清补凉、炒冰才是炸鸡的标配。在南边海渔村的冷饮店内，清补凉与炒冰十分畅销。

相隔渔村炸鸡店三五米的一栋民宅，一楼门廊内摆起炒冰机、货架、冰箱，摇身一变成为冷饮摊。摊位内摆放了十余种水果，以热带水果居多。客人可根据个人喜好，选择想吃的口味，可以是单一的口味，如芒果炒冰；也可以是混合口味，如芒果百香果冰沙等。如果拿不定主意，也可让老板娘帮忙挑选。

“在炎热的夏天，吃上一份凉凉的炒冰，有一种透心凉的感觉。”王倩茹说，炒冰入口后，在嘴里慢慢化开，暑意全消。

哈玄仁牛腩玉米面。本报记者 武威 摄

三亚寻味

三亚隐于市井的美味小店

■ 本报记者 李艳玫

“吃住行游购娱”旅行六要素中“吃”位居首位，寻找美食是旅游的一大目的和动力。随着人民生活水平和消费需求的不断提升，对于饮食的需求也不再局限于饱腹，而是追求更高层次的味蕾享受和精神文化享受，跟着“舌尖”去旅游渐成趋势。

“酒香不怕巷子深”，美食也一样。就算隐藏得再深，店铺再不起眼，也阻挡不了吃货寻找美味的步伐。海南日报记者整理了三亚几家隐于市井的美味小店，它们虽然装修朴实无华，但是味道十分正宗，不仅吸引着周边居民前来光顾，还成为不少“老饕”游客的打卡点。

亚亲姓港门粉

★招牌美食：港门粉
★地址：儋州社区三巷50号一楼

海南很多地方，都有属于自己的一碗粉。而港门粉，就是三亚的“粉派”代表。

亚亲姓港门粉是当地人认为比较正宗的港门粉店。这家店沿袭手工炮制传统，讲究食材新鲜，用新鲜的海鱼、海螺和猪大骨熬出浓郁高汤，入口清甜，配料有酸菜、豆芽菜、鱼饼片和炸花生，再撒入嫩绿色的葱花，一碗色香味俱全的港门粉温暖食客的胃。

疍家人黄记海鲜烧烤

★招牌美食：鱼汤、烤鱼丸
★地址：胜利路鸿港市场内

夜幕降临，烧烤出摊了。在纪录片《人生一串》中，各地独具特色的烧烤勾住了无数人的胃，而三亚的烧烤特色，非海鲜莫属。想在三亚吃一顿正宗的海鲜烧烤，请把机会交给最会和海鲜打交道的疍家人。

疍家人黄记海鲜烧烤位于胜利路鸿港市场内一个不起眼的角落，依旧抵挡不住食客的热情。真材实料的鱼丸是该店招牌之一，没有掺杂过多添加物，能吃得到实实在在的鲜美。

酸鱼汤也是必点的菜肴之一。将新鲜捕捞的海鱼放入砂锅中，倒入用番茄、杨桃来提味的酸汤汁，大火煮开，小火细炖，冒着热气端上桌。肉质细腻的鱼肉，蘸上秘制的酸甜口酱料，再喝上鲜甜的鱼汤，让人的味蕾得到极大的满足。

阿公烧烤

★招牌美食：烤鸡翅、烤牛肉、烤韭菜等
★地址：胜利路明珠花园

阿公烧烤是一家开了30余年的海南风味烧烤店，藏匿于小区的居民楼中。每天只供应当天新鲜食材，售完即止。相比外地的烧烤，海南烧烤更注重酱料与烧烤的配合。烧烤时，需要反复刷上自制的酱料，让酱香浸透烤串，所以口味上会偏甜咸。

阿公烧烤每天下午三点开始营业，晚上八点半左右停止接单。食客可以通过电话、微信预约下单，而如果现场下单，可能需要等上一个多小时。

榭香林温泉醉鹅

★招牌美食：醉鹅
★地点：胜利路鸿港市场门口右侧

这家温泉醉鹅是三亚人吃醉鹅的首选，尤其到晚上，食客络绎不绝。醉鹅的做法是先将鹅肉倒进锅里翻炒，再倒入顺德产的红米酒，焖一会后，等锅的温度升高后就点火，火苗立即从锅盖缝隙间钻出来。火苗灭后十几分钟就可以开吃，掀开锅盖后，浓浓的酒香和肉香扑鼻而来，鹅肉非常入味，肉质也比较耐嚼。锅里还可以下其他的配菜，最推荐放捞叶，能增添不一样的风味。

阿菊冷饮店

★招牌美食：榴莲炒冰、芒果炒冰、清补凉炒冰
★地点：红旗街一巷19号

位于三亚第一市场附近的阿菊冷饮店是一家网红冷饮店，吸引全国各地的游客慕名而来，由于人太多，炒冰需要等上1个小时甚至更长时间。这里用鲜果榨汁，混合椰奶，在冷凝盘上迅速翻炒成冰。炒出来的冰质地细滑，入口即化，较之冷冻机制出的冷饮，别有一番美味。

三亚群众街小吃店的小吃。本报记者 武威 摄

三亚群众街的海南特色小吃店。 本报记者 武威 摄

香酥嫩滑的渔村炸鸡。本报记者 武威 摄