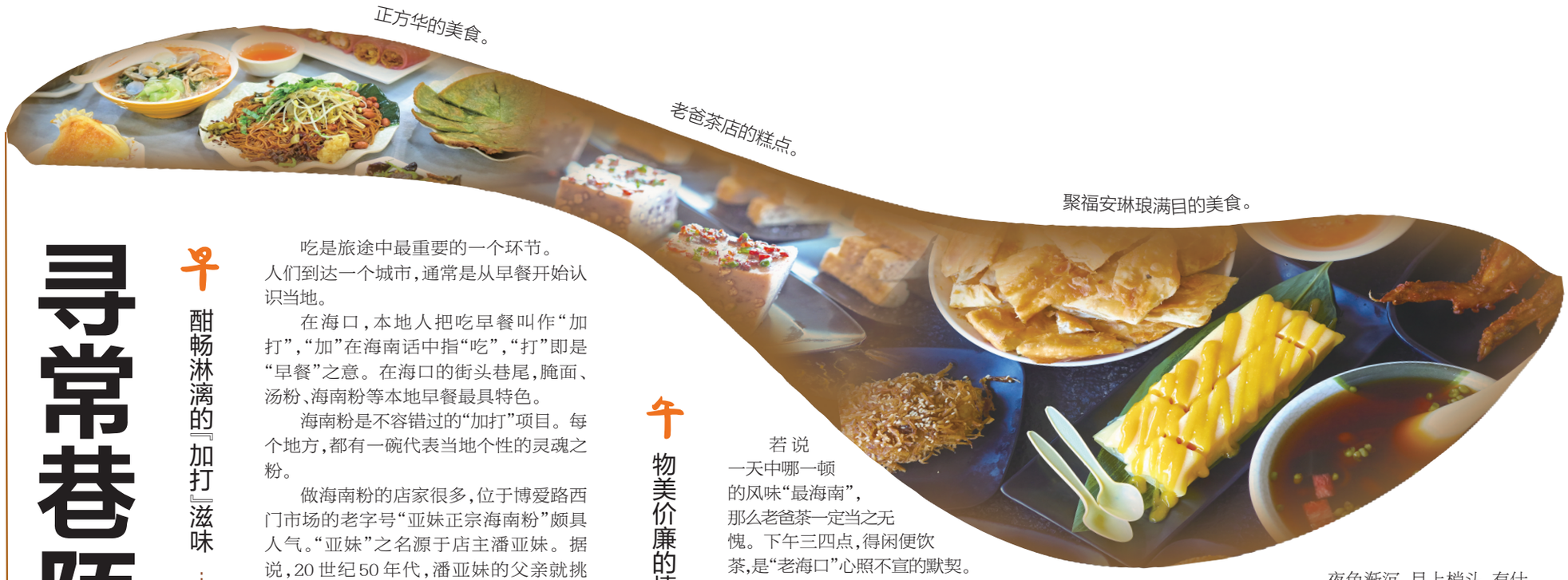
2021年11月4日 星期四
值班主任：岳嵬 主编：李丛娇 美编：许丽 检校：叶健升 苏建强
海南日报



正方华的美食。

老爸茶店的糕点。

聚福安琳琅满目的美食。

来一场椰城味蕾之旅

寻常巷陌 寻味不知归处

■ 本报记者 邓钰

湿炒面。

一座城市，能用什么味道来形容？

是清晨小巷里，一碗热腾腾的牛腩腌面中透出的咸香；是下午茶楼里，各色地道点心诱人的喷香；还是深夜老街中，一份炖盅散发的鲜香……

其实，每个城市都有不少藏匿在街巷深处的“土味”小店。这些小店在当地人眼中或许习以为常，但它们却代表着这个城市最市井的滋味和人间烟火气息。

走街串巷，展开一趟诚意十足的椰城逛吃之旅，市井味道从舌尖涌入心间，热闹记忆由味蕾沁润心海，椰城滋味便深深沉淀在身体里。

早 酣畅淋漓的『加打』滋味

吃是旅途中最重要的一个环节。人们到达一个城市，通常是从早餐开始认识当地。

在海口，本地人把吃早餐叫作“加打”，“加”在海南话中指“吃”，“打”即是“早餐”之意。在海口的街头巷尾，腌面、汤粉、海南粉等本地早餐最具特色。

海南粉是不容错过的“加打”项目。每个地方，都有一碗代表当地个性的灵魂之粉。

做海南粉的店家很多，位于博爱路西门市场的老字号“亚妹正宗海南粉”颇具人气。“亚妹”之名源于店主潘亚妹。据说，20世纪50年代，潘亚妹的父亲就挑着担走街串巷卖海南粉，她15岁起就跟着父亲学习制作海南粉。20世纪80年代，她便开起铺子做海南粉，至今已有30余年。

亚妹做粉，驾轻就熟，从竹筐里麻利抓起一把细粉装碗，铺上满满一层配料，炸花生、炸脆片、酸笋、酸菜、黄豆芽和劲道鲜甜的牛肉干，还有葱和香菜，当然必不可少的还有浓稠的琥珀色卤汁。

看似无序的大杂烩，其实每种料都是有讲究的。酸笋提鲜，豆芽鲜甜、炸花生和牛肉干丰富口感，酸甜爽口的酱汁均匀包裹每一根米粉，让它入味。

如果说海南粉是“加打”江湖的绝对C位，腌面的地位也不遑多让。

“老板，一碗牛腩腌面，加面加辣。”一大早，美兰区群上路烟火气便升腾而起，名为“阿阳牛腩腌面店”的老字号早餐店里坐满了大快朵颐的食客。

这家面店经营已有些年头，是当地一个老牌早餐店。近些年，在口耳相传和自媒体宣传下，在食客中颇具知名度。

进门左手边便是玻璃隔开的长方烹调间。粉、面和葱、酸菜、芝麻等配料在料理台上一字排开。后侧的炉子不停火，浓稠的卤汁里煨着大块的牛腩和猪杂，热气升腾，待食客点好单，店家便用竹编的长漏勺捞出几块肉，甩在案板上，麻利剁成小块。

既然写上了招牌，店家最拿手的便是牛腩腌面。面是微微发黄的碱面。大火烧水，大灶下面，大团的面扔进去，滚水烫熟，捞起甩干，一套行云流水的动作后，筋道爽滑的面便备好入碗。

面装在简单的宽口白瓷碗里，淋入鲜香的酱汁，撒入炒熟磨碎的黑、白芝麻和香油，加入一把炸得香脆的红皮花生米，一把酸菜，再放入嚼劲十足的牛腩，一碗招牌的牛腩腌面便新鲜出炉，再配碗冬瓜海白汤，一份海口味十足的早餐就周全了。

午 物美价廉的情怀好味

若说一天中哪一顿的风味“最海南”，那么老爸茶一定当之无愧。下午三四点，得闲便饮茶，是“老海口”心照不宣的默契。

在海口，寻味美食有一条约定俗成的准则——钻进老巷子里。这些老店经历过老街坊重重把关和检验，充盈着人情世故的市井味道，闹哄哄却也美滋滋。老爸茶店也是如此。正方华美食店便是“盘踞”在海口市美兰区文明横路里的一位“隐藏boss”。

正方华的生机勃勃和热闹多彩在街坊邻里是出了名的。走入其中，几乎座无虚席，伙计们提着一壶壶开水在桌椅间大步穿梭，往飘散着菊花香味的茶壶里注水。喧嚷的大堂里，满是心满意足、大快朵颐的食客。

一字排开的美食档口，是店里最靓丽的风景线：炸鸡翅、凉拌菜、糟粕醋、蛋散、煎萝卜糕、鸡屎藤煎饼……包罗了老爸茶里所有小吃类别，“一站式”体验老海口味道。

头牌红米虾肠是必点项。伙计沿袭广式“布拉肠”做法，熟稔地在蒸布上均匀铺一层红米浆，将其放至特制的方形蒸笼上蒸煮成型。红粉皮紧紧卷起鲜甜的熟虾仁、蓬松的炸酥脆和爽口的马蹄粒，一口下去，味道很是丰富，肠皮油韧弹牙，夹层酥爽干脆，虾肉甜脆多汁，一点点虾油融进肠皮，鲜得很。

煎萝卜糕也是店内招牌。提前将白萝卜切成细丝，加黏米粉和盐、胡椒粉等调料，和水搅拌至抓起不散的稠浆。制作时，伙计舀起一大勺浆汁倒进平底锅，打上生鸡蛋，煎至酥脆焦香。白萝卜丝清香多汁，糕饼酥脆焦香，鸡蛋添上几分滑润，好吃得停不下筷子。

老爸茶的江湖，随时都有新人涌现。今年，连锁老爸茶店“聚福安”势头正旺，成为城中人气新贵。

深秋时节，这家的猪肚汤实在不容错过。猪肚切成细长条，加了白果、白胡椒炖煮，汤汁被熬得乳白鲜甜。趁热喝，汤水芳醇滑润，猪肚脆爽甘香，白胡椒微微的辛辣，破除油腻，激发味蕾去感受多样的滋味。

一碗下来，整个人都热了起来，额角能萌出密密的细汗。“老海口”相信，这种热气能逼出人们体内的湿气，给生活带来美味的平衡。

鸡屎藤煎饼，多几分地域特色。鸡屎藤叶晒干磨粉后加水、面粉和匀，在平底锅上少油煎制。青色的饼，酥软却不油腻，草叶幽香淡淡，多几分清新舒爽。

各类特色小吃应有尽有，三五好友吃完满满一桌，人均只要三四十。物美价廉，饮茶吹水，就是平淡生活里的烟火气。

晚 月夜老街的市井美味

夜色渐沉，月上梢头，有什么比约上三两好友，穿梭巷弄，寻得满口香，更适合深秋的夜晚。在海口，夜宵的主角并非只有烧烤，炖盅、小炒、炒粉、焖面与湿面，一样是夜宵江湖的“狠角色”。

锦山里焖面店，是全城“吃货”常来报到打卡点。小店开在文明东路锦山里社区的小巷里，干脆便以此为名，随性自在，一如“老海口”的生活哲学。

老板将家里旧宅改成夜宵店，从庭院、客厅到房间满满当当全摆上餐桌，环境算不得好，食客却络绎不绝。有时排队太久，等不及的食客，干脆搬个塑料凳子，端着碗，坐在小巷里吃。

焖面有几种规格，11元打底，30元封顶。和北方焖面做法完全不同，海口焖面先煮沸高汤，加入伊面、鲜虾、猪杂、瘦肉、黄鳝段等配料，猛火快攻将面煮透。关火之前，面里加入一枚鸡蛋，随后倒入面碗，再淋上一勺香浓的蒜头油。

不同于汤面，焖面的汤汁较少，刚好没过伊面。焖面上桌，得先搅拌静置十余秒，让面充分裹挟蛋液，吸饱汤汁，沾满蒜头油，吃起来才够味。吃焖面不能慢条斯理，必须大快朵颐，一是怕吸收太多汤汁，面容易坨，二是趁热吃才能更好品味蛋液裹面的滑嫩和高汤的鲜甜。

冒着热气的焖面，伊面又滑又筋道，配料丰富鲜美，面香、蛋香、蒜香碰撞出美妙的滋味，随着微稠的汤汁进入身体，一层又一层的味觉信号接踵而至，逼得食客无暇他顾，只管哧溜哧溜吃完面，把汤一饮而尽，然后打着饱嗝舔舔嘴角夸赞一番。

一碗简简单单的焖面，为什么能这么动人。老板一家人解答或许能说明问题，“我们这十几年都只做焖面，味道当然好。”

或许正因简单纯粹的“老海口”舍得用大把时间和精力，把海里的、泥里的、田里的各种原材料反复混合、调配，加上一点点上味蕾的直觉，才能制作这具有浓郁市井特色的小吃。

头顶有月，口中有面，时间似乎停驻的老宅子中，人们又找回了陈年的闲适味道。

隐藏在海口东门市场边的“回味炖品”，是老街里慰藉夜晚的存在。

热锅炒湿面，粗放中带有一种仪式感。老板把灶火烧得极旺，生油滑锅，满眼锃亮。烫到断生的面，在热锅里打个滚，激得锅里蒸汽升腾，添上片好的猪肝、腊肠、瘦肉、河虾和海白，收尾时再来一把青菜，分量十足，童叟无欺。

镬气十足的面装碟，香气已勾得人馋虫大动，但别急，还要浇上卤汁，才是炒湿面的灵魂。生粉、老抽、生抽、醋……寻常的调味料却能勾出浓稠香滑的卤汁，淋在面上，莹润喷香。

满满一盘炒湿面下肚，胃满了，心也没地儿空虚。

菜单上随机出现的爆炒时令小菜，也不能错过。爆炒芒果螺，螺肉紧实多汁，在红椒、青椒等辅料中呛熟，螺的甜，激发了红椒的香，芡汁滋润螺肉，渗透了咸鲜，很是够味儿。“资深”食客知道，吃完螺肉，要就着螺壳吮一口，鲜咸酱汁入口，口齿生津，最为爽快。这样的怪癖就是“好吃者”心照不宣的默契。

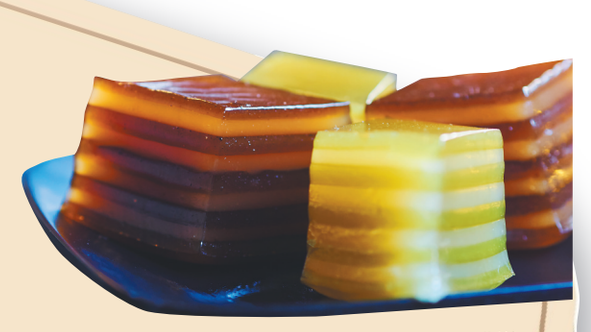
一碟炒面，几口螺肉，这就是深夜老街的滋味；这就是烟火不熄，平凡松弛的市井人生。

街头巷尾留余香

■ 本报记者 邓钰

漫游椰城，许多隐藏在深巷老街市井小店的美食似乎都难登大雅之堂，不是登不上，而是一旦摆上了宴会和酒席，似乎就失去了来自民间大众的生命力了。真正喜欢小店的人，一定是不仅喜欢它们的风味，更沉迷于它们身上沉积的浓郁生活味。

老爸茶店的麻团。



老爸茶店的咖啡糕。

过港斋菜煲

★地点 海甸街道福安村南侧

★招牌美食 斋菜煲、炸排骨、海南粉、粉肠

过港斋菜，老一辈海口人念念不忘的味道。店面原开设在过港村，故取名“过港”，后因该地基建改造，搬迁至现址。店面是典型的大排档风格，没有精致的装修和惹眼的噱头，吃的是一个随性畅快。

斋菜煲本是琼北百姓过年吃的传统美食，现在日益走向日常，成为大众喜好的一类菜式。不同于家庭自制的纯素斋菜煲，市面店家所经营的斋菜煲，类似于火锅，以斋菜煲作为锅底，用来涮牛、羊肉和粉肠等各类食材。

这家的斋菜煲锅底颇为用心，熬制许久的猪骨浓汤，加上白菇、紫茄、绿芹、黄花菜、黑木耳、炸豆腐，色彩缤纷，味道同样丰美，再配上烫好的新鲜粉肠、牛肉等，热乎鲜美。

姚记老字号辣汤饭

★地点 水巷口街21号

★招牌美食 辣汤饭

近来，餐饮市场流行“定食”概念，一整份的套餐吃来简单方便。辣汤饭可谓最具市井味的“定食”：一根广式腊肠，一个小葱煎蛋，一大碗辣汤和一小碗饭，荤素搭配，有滋有味。

琼岛饮食温和，辣汤的辣，并非川式麻辣，也非湘味香辣，而是用白胡椒粒辛香激出微微的辣意。汤以猪大骨为基底，加上猪心、猪舌、猪肠等主料熬制数个小时，临上桌前在碗里加几勺海南酸菜，辣、香、甜、酸、咸，五味俱全，一口汤下去，畅快得人额角冒汗。

群尚粥面铺

★地点 海府一横路美苑小学斜对面

★招牌美食 海鲜粥、海鲜面、油条、虾饼

海口的夜宵江湖，一定有群尚粥面铺一席之地，就算凌晨一两点，这里仍有许多埋头大吃的食客。

群尚的特点是配料堪称“豪华”。店面点餐档口，设置了原料陈列柜，鲍鱼、青蟹、带子、沙虫、鲜虾、海白、瘦肉……食客可根据个人喜好，自选配料加入面汤或粥中，价格也从15到50元不等。

由于加入了海鲜，面汤的清甜鲜美，百吃不腻。而粥煮得莹润剔透，软糯浓稠，令人食指大动。除了当家的面和粥、店里许多小吃也很让人上头，如炸得酥脆的油条，用来就粥，口感十分丰富，还有蘸了酸甜汁的虾饼，酥脆爽口，口舌生津。

新香美食店

★地点 海府一横路下贤二村216号

★招牌美食 牛腩腌面、猪杂腌河粉

一家开了20余年的老店，从龙华区侨中后街搬迁至现址，仍有不少老客追随而至。

店家自认好吃的秘诀在于每日凌晨四五点便到菜市场挑选的第一批新鲜原材料。新鲜的牛腩和猪杂与筋道的碱面、细滑的河粉灵活组合，浇上咸香的卤汁，撒上炒得干爽的芝麻碎，就构成店里的招牌美食。

回味炖品的酸菜爆炒大肠。

制图/许丽

冰柠檬茶。

本版照片均由本报记者 封烁 摄

地址：海口市金盘路30号 邮编：570216 总值班：66810666 广告许可证：琼工商广字015号 广告部：66810888 发行部：66810999 海报集团新闻热线：966123 邮发代号：83—1 报费：每月45元 零售每份1.5元 昨天开印时间3时18分 印完：5时55分 海南日报印刷厂印刷