

2022 丰味迎年 福星糕照

丰味海南 年年高

在海南方言中,过年又被称为“做年”。蒸年糕、做糖贡、煎酥饺、卷肠粿、烤脆饼……进入腊月,海南人的灶头开始洋溢着浓浓的年味。这些或软糯或香脆的糕点,虽不像白斩鸡、烤乳猪那样令人印象深刻,却是春节期间千家万户用于招待客人的人气美食,承载着许多人关于童年、关于家的温暖记忆。

文海南日报记者 李佳飞 实习生 张楠楠



陵水黎族自治县椰林镇居民陈玉兰在制作米纸。  
海南日报记者 王迎春 摄

红糖年糕既是海南传统特色小吃,也是海南人“做年”极具仪式感的美食。年糕又称“年年糕”,谐音为“年年高”,有吉祥的寓意。海南许多市县有过年吃红糖年糕的习俗。

这不,虽然还没到春节,但在海南定安新泰来食品有限公司的生产车间里,20多个工人已经忙得热火朝天。“先要泡糯米,再用石磨把糯米磨成浆。然后,按一定比例将生姜、红糖放入锅中翻炒,熬成糖浆。接着,将滤干水的糯米粉捏成饼状,放入糖浆中不停地翻炒、搅拌。待糯米饼炒熟后,再大力搅拌,让糖浆和糯米饼充分融合,这样一筐热气腾腾的红糖年糕就做出来了。”该公司总经理刘会明告诉记者,春节期间红糖年糕市场需求旺盛,所以公司提前一个多月开始生产,平均每天生产红糖年糕2000斤,仍供不应求。

“以前,各家各户自己做红糖年糕,全家人动手,通常会赶在除夕前做完。”刘会明介绍,在不少海南人看来,除夕当天一家人围坐在一起吃年糕,是最好的“开年”方式。老百姓常说,日子好坏都要吃年糕,吃了好日子更甜蜜,坏日子也能变成好日子。

如今,红糖年糕也有不少新花样。有人制作过程中加入椰汁、橙汁、红枣、花茶等食材,使之味道更加丰富。

红糖年糕送祝福

猪肠粿因形似猪肠而得名,是万宁的传统特色美食,也是春节期间当地人餐桌上的常见佳肴。

1月19日,家住万宁市万城镇建设北路的居民王招燕一大早起来做猪肠粿。她将提前准备好的糯米浆倒进布袋沥水,在锅中放入油,然后将米浆倒入锅中加热。随后,将成形的米浆团移至簸箕中,压成薄片。在薄片上铺上炒熟的花生碎、椰丝、白芝麻等,最后卷成猪肠状。

据说,猪肠粿的制作手艺是明末清初由福建移民传入万宁的。在古代,东南沿海一带的渔夫出海打鱼,在海上一待就是好几天,因为保鲜条件有限,带的饭食很快变质,渔夫经常挨饿,渔妇们很心疼。后来,她们发现用糯米做的糍粑,可以存放很久而不变质,吃了也不容易饿。于是,每次渔夫出海前,渔妇都会做好猪肠粿让渔夫带上船吃。久而久之,猪肠粿不仅成为一种风味美食,还寄托着妻子对丈夫平安归来的期盼。

猪肠粿口感细腻有劲道,花生碎、椰丝、芝麻等配料被卷于其中,更添几分清香。据万宁制作猪肠粿的老师傅介绍,做猪肠粿要选上好的糯米,这样做出来的粿才能存放较久;如果选用质量差的糯米,猪肠粿有可能卷不成肠状,而且不能久放。

软糯猪肠粿卷期盼

香脆酥饺迎财运

酥饺形似古代的荷包。过年吃酥饺,有财运亨通、钱包鼓鼓的寓意。在文昌、琼海等地,许多居民会在春节前夕炸酥饺。

文昌市东郊镇建华山村村民符玉芳做了20多年手工酥饺,对酥饺有着特殊的感情。“小时候第一次吃酥饺,一口就咬到了馅,我一辈子也忘不了那口馅料的香甜。那时,亲友来家里拜年,我们围坐在一起,一边喝茶一边吃酥饺。”符玉芳说,每每想起儿时过年的场景,心中就充满温暖。所以,23岁那年,她创业开办了一家制作销售酥饺的家庭作坊,并一步步做大,成立了公司。

目前,除了家人帮忙,符玉芳的公司还请了四五个工人。1月16日中午,记者在符玉芳家看到,因为太忙,工人们只能轮流吃饭。他们有的在包酥饺;有的拿着锅铲从油锅里捞酥饺;有的用袋子装酥饺。

符玉芳告诉记者,酥饺属于粿类小吃,与大家熟悉的水饺、煎饺形态相似,但制作方法和馅料却不一样,“酥饺的馅料是由花生碎、芝麻和糖搅拌而成的,包好之后要用300多度高温的食油炸至两面金黄。”

据说,酥饺最早是从广东潮汕传入海南的,古时是一种大家在中秋节常吃的美食。到了后来,海南人不仅在中秋节吃酥饺,也在春节期间吃酥饺。与此同时,随着生活条件不断改善,酥饺的馅料品种也在增加,有红豆绿、绿豆馅等。



文昌市东郊镇建华山村村民符玉芳在制作酥饺。



酥饺。



儋州口羹。

信封饼,是将鸡蛋、椰丝、糯米、芝麻等磨成浆烤制而成的一种浅黄色的薄饼,因形似信封而得名。信封饼散发着清香,口感酥脆,是文昌县文镇一带的特色小吃。

在会文镇凤会村记者看到,用于烤制信封饼的烤炉是特制的,上有一个可翻转的铁饼夹,饼夹上有一个托盘。一位村民将炉子里的炭火烧旺,加热托盘,然后从盆里舀一勺饼浆浇在托盘上,待一面烤熟后,再翻转烤另一面。两面都烤熟后,打开托盘趁热用工具将圆饼叠成方形,一张信封饼就做好了。村民告诉记者,烤制信封饼,要掌握好火候,及时往炉子里添柴,把控好饼浆的用量,不能过多,也不能过少。

会文有很多华侨,是侨乡中的侨乡。据了解,十八世纪初,信封饼由去新加坡务工的会文居民带回。那时候,会文下南洋务工的人很多,大家思乡心切,将原产于新加坡的这种小点心做成了信封的形状,将浓浓的情谊带回家乡。此后,信封饼的制作手艺在当地代代相传。正因如此,信封饼也被赋予了团圆、美满的含义。

小小「信封」寄乡情



糖贡。  
本版图片除署名外均由海南日报记者 封烁 摄

米纸飘香 团圆年

文海南日报记者 王迎春

1月20日,冬日的午后风和日暖,随着春节脚步的临近,陵水黎族自治县椰林镇居民何基德又忙了起来。他家门前的支起了几个铁架子,数百张“白色圆饼”被整齐地码放在架子上,在阳光的照射下逐渐变得干硬且呈淡黄色。

这种以糯米为原料制作的小吃,便是陵水人过年不可或缺的食物——米纸。

“这批米纸已经晒了4天,差不多可以收起来了。”今年64岁的何基德有着几十年的米纸制作经验。他的妻子陈玉兰平时在镇墟上做些糯米小吃生意。

米纸重量轻、厚度薄,虽然原材料简单,但制作的每一步都有讲究。何基德将蒸熟的糯米端到院子里,加入少许白糖搅拌均匀后,再将糯米放进锅中蒸几分钟。“这是为了让白糖更好地溶化,增强糯米的黏性。”

过了一会儿,陈玉兰用筷子夹出蒸好的糯米,将之均匀地平铺在一个圆形的模具中。脱模之后,米纸就基本成形了。“要铺得薄一些,这样炸出来才好吃。”陈玉兰向海南日报记者传授制作技巧。成形的米纸需要放在太阳下晒3天到5天,晒干后就可以放入密封袋,等待油炸。

油炸米纸,是成就美味的最后一步。待锅中的油热后,陈玉兰快速放入晒干的米纸,并用筷子匀速转动,米纸随着油温的升高迅速膨胀变大,渐呈金黄色。

何基德夫妇在厨房里忙碌,他们的儿子何汉彬也来帮忙。在灶前等着吃热乎乎的米纸,是何家三兄妹难忘的童年回忆。“现在孩子们都成家立业了,但仍会聚在一起过年。”在何基德看来,为儿女们制作圆形的米纸,最看重的是“团团圆圆”的美好寓意。

刚出锅的米纸香脆可口,让人越吃越上瘾。“这就是小时候年的味道。”何汉彬告诉记者,尽管市场上零食小吃琳琅满目,但拜年时亲朋好友端上的一盘米纸,泡上的一壶热茶,才是陵水人心中不变的年味。