

在琼北各市县,民间素有“无鸡不成宴,无糖贡不成年”的说法。近日,海南日报记者来到文昌市会文镇凤会村看到,不少房屋冒着炊烟,有些村民在厨房里做糖贡。一位老人拿着一个装着熟花生米的布袋在石板上摔打、揉搓,空气中弥漫着花生碎的香味。

花生碎是制作糖贡必不可少的配料。在村民符京家中记者看到,伴随着锅铲的上下搅动,锅内的花生碎、芝麻、糖浆早已融为一体,焦糖味和米香扑鼻而来。正在掌勺的符京和妻子林亚良将炒好的糖贡原料倒入一个正方形的木容器中,用扁平的铁碗压平,再将一整块糖贡切成小块。

“每年临近春节的时候,出门在外的孩子和老客户总是催我做糖贡。”今年已经60多岁的符京说,为了做出好吃的糖贡,他得提前准备好原料,“糯米、花生、椰丝,都是自家产的,真材实料。”

“纯手工制作,用木柴烧火加热,做出来的糖贡味道更好。”林亚良说,当柴火烧得正旺的时候,他会往锅里撒一些白糖。然后一边搅拌一边加入提前准备好的青橘子汁,丰富糖贡的口感,使其爽口而不甜腻。

凤会村是当地著名的“糕点村”。该村党支部书记、村委会主任林建乐说,“凤会糖贡”之所以出名,一是因为当地出产一种叫“薏糯”的米,这种米的特点是白、香、绵,为制作糖贡的上乘原料;二是该村村民在炒谷、海沙爆米、熬糖等环节非常讲究,制作糖贡的手艺较好。该村生产的糖贡,不仅在文昌广受欢迎,还远销马来西亚、新加坡等地。

粒粒糖贡滋味甜



信封饼。资料图



切片的猪肠粑。资料图



红糖年糕。资料图

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

红糖年糕送祝福

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。有人在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。



2022 丰味迎年 福星耀照

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、卷肠粑、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



文昌市东郊镇建华村村民符玉芳在制作酥饺。

酥饺。



儋州白馍。

米纸飘香 团圆年

文海南日报记者 王迎春

猪肠粑因形似猪肠而得名,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粑。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,将形成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,猪肠粑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,渔妇都会做好猪肠粑让渔夫带上船吃。久而久之,猪肠粑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。

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

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,酥饺属于糗类小吃,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,有红豆馅、绿豆馅等。

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,是文昌会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倒在托盘上,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,将原本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。



糖贡。

本版图片除署名外均由海南日报记者 封烁 摄

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,米纸就基本成型了。“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。“现在孩子们都已成家立业了,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,最看重的就是“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。