



琼式饮夏

土



海南新派鹧鸪茶饮。海南日报记者 封烁 摄



海南新派鹧鸪茶饮。海南日报记者 封烁 摄

味从乡土 逐鲜饮

细数海南土味饮品

文海南日报记者 邓钰

海南岛四面临海，坐拥山河湖海等自然资源。自古以来，琼岛人享受着乡土的馈赠——海鲜万类，常年不断；山货千种，四季飘香。

种种滋味，塑造了别具一格的地方茶饮。百吃不腻的水粿、下火解暑的凉茶、清新消食的鹧鸪茶……这些依循着本地风土的土味饮品，或鲜，或甜，或苦，或怪，拼凑出琼岛人味从乡土，逐鲜而饮的饮食文化和生活习惯。

当脱离了精致包装、高雅环境附加的“滤镜”，人们恍然大悟，所谓的土味，实则是这片土地上最本真的清新之味。

其实，每个地方都有不少藏匿在民间的土味风物。它们在当地人眼中或许习以为常，但它们却包含着这个地方朴素的生活哲学和人间烟火气息。

水粿

市井饮品的本分滋味

因为价格低廉，利润单薄，许多土味饮品的卖家租不起店面，只能走街串巷，流动销售。想吃上一份，有时还得靠运气。

好在定安县定城镇和安市场内，摊主吴姐十年如一日，在菜场门口的空地卖水粿，才让一众“馋鬼”有处可循。

水粿是流行于琼北的特色饮品，将粟米糕切丁，倒进蜂蜜和红糖水饮用，有康养脾胃、清热消暑的功效。

“水粿！水粿！”早上六七点，市场才热闹，吴姐和丈夫就已经支起摊位，将装着粟米糕、红糖水、蜂蜜等各种原料的铁碗、水壶一字排开。

只要有客人上前，吴姐便站起身，拿起小刀，三两下就把粟米糕切丁装杯，再倒进蜂蜜和糖水，递上做好的水粿，一套动作行云流水，一分钟不到就完成了。

无他，惟手熟尔。卖了快10年水粿，吴姐主顾不少，每天得切一两百斤粟米糕。

小小的水粿，几乎占据了吴姐生活的大部分时间：每日早上出摊，下午五六点收摊，回家匆匆扒两口饭，就得开始洗、泡粟米；经过两三个小时，粟米泡发后，沥干，边研磨边加水，搅成米浆；米浆入锅熬煮，不断搅拌，成均匀的粘稠状后，倒入盆、碗等容器中，放在阴凉处晾放五六个小时，直至完全成形，一块米香十足的粟米糕便做好了。

费时费力，但吴姐却老老实实做了10多年，没想过要找什么省时省力的窍门。“我们做生意，本本分分，工序对了，味道才正，客人才喜欢吃。”她的生意经淳朴又实在，一眼就能看透。

或许是出于对这份朴素的赞赏。逛完市场的市民总会停下来，随手买上一杯水粿，“咕噜咕噜”地喝个爽。一杯水粿，根据分量不同，一到三元不等，刚好能润润口、解解馋。

有些食客还钻研个性吃法，将糖水换成奶茶、姜糖水、椰子水，也别具风味。有些食客，干脆连糖水也不加，直接吃粟米糕，口感像焦糖布丁一样柔嫩爽滑，表面再淋上一些红糖浆，浓郁甜蜜，真正是锦上添花。

凉茶

『自讨苦吃』的降火滋味

都说人的味蕾有顽强记忆。“每每闻到凉茶浓浓的草药味，就想起小时候中暑或上火，爸妈让我喝凉茶的时光。”对于“90后”冯硕而言，凉茶浓厚的草药香和苦涩的滋味和童年有着莫名的连接。长大后，他也乐于“自讨苦吃”，习惯用一杯凉茶对抗暑气。

凉茶不凉。人们通常理解凉是低温的意思，但在凉茶中，凉指的是清热败火。古代医学家总结出中药的“四性”，即寒、热、温、凉。无论南北，人们都明白“寒”和“凉”的食物能清热祛火的道理。

凉茶非茶。虽然名字带有茶字，但凉茶的配方均是当地各种寒凉性的中草药。因此在信奉药食同源的岭南地区，凉茶被百姓认为是治未病的绝佳良方。所以一到夏季，凉茶铺里的王老吉、廿四味，都成了人气饮品。

在新华南路，一家名为“老字号凉茶店”的铺子，是许多“老海口”的独家记忆。泛黄的塑料门帘，印满菜单的复古门头，小小的店面洋溢着老旧年代感。

“这家店开了大几十年，每种茶配方都是独家的，只传给自家。每天早上四五点就得起来熬，一整锅水烧出来只有半锅凉茶。”梁昌平是“老字号凉茶店”的第三代传人。2018年，从事建筑行业的他，厌倦了每日争分夺秒的生活节奏，决心帮家人经营凉茶铺，过上了从未想过的生活。

“天气热，喝点凉茶败败火。”梁昌平拿出复古的红色条纹保温瓶，缓缓倒出凉茶，邀人品尝。尝上一口，草药味道浓厚，丝丝微苦中回甘沁甜，暑热尽消。

谈笑间，又有几个熟客前来，大喊：“平哥，我喉咙痛啊！”梁昌平从窗口探出头来，一边递过凉茶，一边笑说：“天热上火，少吃点烤的炸的。”一窗之间，传递的不仅是那传统草药味，更是那越熬越浓的人情滋味。

“以前，光这条街上就好几家凉茶铺，开着开着就剩我们这家人了。”梁昌平语气里有些失落。如今，随着各类精致的奶茶店扩张城池，凉茶铺似乎已经蜷缩到了不起眼的角落中。

但无论如何，海南人的味蕾，总给凉茶留着一个角落。它经历了一代代人的选择和认证，构成了人们的集体记忆。“不信你看，晚上相聚吃烧烤的年轻人们，一手抓着烤串大快朵颐之际，另一只手大概率还拿着一杯散热下火的凉茶。”梁昌平笑着说。

鹧鸪茶

人与自然的和谐滋味



定安粟米糕水粿。海南日报记者 邓钰 摄

海南茶饮中，不缺浪漫故事。鹧鸪茶的故事，尤为浪漫。相传，万宁一农户养一只心爱的山鹧鸪。一次，鸟儿生了病，该农户翻山越岭采摘草药喂鸟，皆不见效。偶然间，农户在东山岭，采摘一树上的叶子泡热水给鹧鸪鸟喝。几天后鸟不但病愈，且活了很久，从此人们认识了此茶有保健功用，并取名为“鹧鸪茶”。

故事真假不得而知，农户爱鸟之心却分外动人。让人愿意相信，或许鹧鸪茶，确实是一段人鸟情的见证，能细品出人与自然的浪漫滋味。

实际上，海南人喝鹧鸪茶，古来有之。海南地方志中也有鹧鸪茶用于食疗的记载。例如，1828年修编的《道光万州志》中将鹧鸪茶收录；1901年修编的《光绪崖州志》中记之曰：“鹧鸪茶，生黎山。五月采之，芳馥异常。可消食。”

在海南乡村，许多人家的灶前院后，都会挂着一串一串乒乓球大小的茶球，通过饮用鹧鸪茶，应对湿、热、燥、火等气候环境，早已成为本土居民特有的生活方式，十分健康。

过去，鹧鸪茶的开发利用始终游走于低端市场，甚至被许多消费者视为廉价的“洗碗茶”，经济效益不高。

近年来，人们珍视鹧鸪茶的价值，开启了鹧鸪茶的华丽变身。在中山路老街的“尚南堂”，鹧鸪茶有了焕然一新的时尚面貌——被开发成精致的冷萃茶、桂花鹧鸪茶等特色茶饮。

此外，为了让消费者的舌尖体验更丰富，尚南堂还尝试让味道“霸道”的鹧鸪茶和青柠、小青柑、各种热带水果、山兰酒等结合，开发“即饮”“轻饮”“品饮”系列产品，成为别具琼岛风味的特色伴手礼。

美特色伴手礼。
尚南堂——海南新派鹧鸪茶饮成精