

“酸、甜、苦、辣、咸”，中国食谱中的“五味”，酸排首位，如果非要争个先后，古文《尚书·说命下》中的“若作和羹，尔惟盐梅”，便是最好的佐证。吃甜能幸福，吃辣能解压，吃酸则能让人顿时精神起来，越是酸得龇牙咧嘴，就越起劲儿。翻开中国饮食地图，西北人爱吃酸是公认的，也许很多人不知道，海南人对酸的喜爱，其实也不输大西北。

如果你第一次听说糟粕醋火锅，一定会对这个名字产生疑惑：“为什么要吃糟粕？它还能做成火锅？”口感偏爱清淡的海南人，像是在用这道带着股酸爽的汤料向众人宣告，海南人的餐桌不止寡淡，也有酸辣。

糟粕醋，是名副其实的糟粕。使用谷物酿制米酒后，让剩余的酒糟继续在坛子里“闭关修炼”，会慢慢发酵成酸中带甜，夹杂着丝丝米香的醋酸。将这种醋酸用水稀释，并配以辣椒酱和蒜油熬煮成汤，便是糟粕醋。

吃糟粕醋，一般有两种方式。一种是在街头巷尾的小店里大快朵颐，按口味从玻璃柜上选煮熟的虾蟹鱼贝、牛杂和海藻等装入碗中，直接淋上煮热的糟粕醋汤汁，即可食用。另一种则是将糟粕醋做成火锅底料，任由各类海鲜食材在锅内翻腾，也不必担心糟粕醋的酸辣汤汁会盖过海鲜的原汁原味，它有着包容万物的气度，更能锁住食材中的鲜甜滋味。

数十年前，在三亚南湾中，文昌铺前老街的糟粕醋不知成了多少淘金客临时必吃的一餐。如今，老街繁华不再，但火红沸腾的糟粕醋似乎仍在有声有色地诉说着曾经的那段奋斗时光。



老盐柠檬。资料图

# 海南人为什么爱食酸？

伍志洁

说到酸，老三亚人最不陌生的要数扁豆酱了。琼南一带的三亚、乐东等地民众，喜欢用一种当地产的扁豆制作成扁豆酱。笔者偏爱扁豆酱的酸味。记忆还停留在儿时，母亲用崖州扁豆酱煮小鱼的鲜美味儿，锅盖一揭，豆酱飘香四溢，屋子里里外外皆是扁豆酱香。对此，崖州历史文化研究专家张远来感慨，“这真的起到化腐朽为神奇的作用。”

“一方水土养一方人”，海南的自然环境长期影响着本地居民的饮食习惯。气候上，海南处于北回归线以南的热带地区和亚热带地区，终年暖热，长夏无冬。天气炎热的时候，人们容易食欲不振，甚至还会中暑，尤其是一些经常在外头奔波，顶着烈日忙于工作的人，非常需要一些清清爽爽、酸酸甜甜的食品来刺激胃口。

长期以来，海南人发现食酸的过程中，食欲被极大地提高，每当觅到

自己欣喜的酸食，还未入口，早已舌下流津，喉结儿上下滑动不止。吃上一口，那酸劲儿一股脑涌上，在不知不觉中胃口大增。粉汤中之所以搁置酸性的配料，大抵是为了让人们饮食的过程中，刺激味蕾，吃得尽兴一些，倘若胃口大开再来一碗，也是一桩好事。

记得初到万宁，在当地友人的带领下，到一家快餐店吃午饭。荤素菜肴上齐后，服务员端上一碗糟粕醋。按友人的意思，这碗糟粕醋可以作为蘸料，也可以配饭，浸泡着糟粕醋的荤素食起来确实滋味十足，吃完一口还想着下一口。

对于海南这个降水充沛的湿热气候来说，由于气温高，各类时令的果蔬肉类若长时间放置就容易腐败。一些生活在山区的本地人，为了保证能长期食用这些食材，只有采用腌制成酸食的方法。



闭鞘姜，一般常用作园艺观赏，而海南黎族人民却发现它的美味。资料图



本报记者 宋国强摄  
三亚南山的酸豆树。



纪录片《沸腾吧 火锅》曾推荐过海南糟粕醋火锅。资料图

同样，受到气候的影响，“祛湿”成为海南人传统的养生追求。在炎热地区，畅饮一碗酸豆水，或是吃上酸酸的扁豆酱，鼻尖直冒小汗珠，身体明显感觉到汗腺被激活，据说这不仅能够敛汗止泻和祛湿，预防流汗过多而耗气伤阴，还起到了清热排毒的作用。

酸味对于经常出海的渔民来说也很重要。地理上，海南四周围海，河流纵横，禽畜海鲜资源丰富。以海为家的渔民几乎顿顿不离海鲜，而海鲜本身带有的“腥味”也是影响人们食欲的一大问题。逐渐地，人们发现，将腌制的酸食熬煮海鲜，不仅能去除腥味，还能增进鲜味。因此，酸笋、酸芋头梗、酸瓜煮海螺、煮鲜鱼汤都成为当地最为常见的家常菜。

海南人爱吃稀饭，除了配上咸鱼仔，人们也习惯加上酸笋、酸菜、扁豆酱、糟粕醋这些酸食。酸糟酸脆配上

流食，也成为这边炎热气候中解暑消热的一餐。

海南地势中高周低，以山地、丘陵、台地、平原构成环形层状地貌，梯级结构明显。地貌的多样有利于植物的生长，农业的生产。例如笋类，它是制作酸食的常见原料。在山地、野岭地区，密密匝匝地长着野生刺笋，笋生命力强，稍微有雨水滋润，白嫩的小竹笋就破土而出。

“南杀”是居住在深山里的黎族人喜食的酸味。海南黎族人民生活在山区地带，山高路陡，过去食物贸易不发达，于是他们想到，将自家养的家畜、捕捞的淡水鱼或是打猎来的野兽，清除内脏洗干净，剁碎，添盐腌制成酸食储存起来，食用的时候再取出加热。

其实，当我们讨论海南人喜爱食酸时，在食之有味的同时，还能领略到味道之外的人文风情。

酸、甜、苦、辣、咸

若作和羹，尔惟盐梅

其实也不输大西北。

海南人对酸的喜爱，

翻开中国饮食地图，

若作和羹，尔惟盐梅

其实也不输大西北。

海南人对酸的喜爱，

翻开中国饮食地图，

若作和羹，尔惟盐梅

酸、甜、苦、辣、咸

# 海南酸食志

本报记者 张琬西

尝酸  
大自然的奇妙滋味

清补凉

## 董宇辉成直播间卖书“顶流”

据文汇报，中英双语推销、知识点密集输出、“满分小作文”张口就来……最近，直播间卖书新晋“顶流”董宇辉持续刷屏，短短半个月，带动东方甄选直播间粉丝数已破两千万，就连新开的“东方甄选之图书”分直播间也收获了超290万粉丝。

在卖书赛道如此拥挤的当下，董老师依然展示了“降维打击”般的营销能力——一个晚上，《活着》卖了6万多本，加了两次单，还是卖断货；26元《苏东坡传》2000册库存“秒空”，加单后半个小时卖出2万多本；《许渊冲：美得窒息的唐诗宋词诗经》热销11万套；捧起《额尔古纳河右岸》，董宇辉甚至喊话：“如果能连续一个月每天卖出5万本，我一定死后在墓碑上刻上这样一句话——我把一本非常好的书一个月卖出150万本。”

## 《人骑图》亮相香港故宫



赵孟頫《人骑图》(局部)。北京故宫博物院藏

据解放日报，日前，香港故宫文化博物馆正式对外开放，在数百件来自故宫博物院的珍贵文物中，有一幅著名画家赵孟頫的《人骑图》格外亮眼。今年恰逢赵孟頫逝世700周年，他的这幅传世名画中有哪些鲜为人知的看点？

《人骑图》的构图十分简洁：一人骑一马。一位头戴官帽、腰系玉带、身穿红袍的男子身骑一匹棕色骏马，他左手牵缰，右手持鞭，右脚轻踩马镫，神态优雅。骏马孔健有力，左前蹄微起，呈行进之势。三角构图给画面带来一种稳定的平衡感。这幅画既有唐人之富丽，又不失文人画之清雅。

除了赵孟頫的《人骑图》与《秋郊饮马图》，香港故宫文化博物馆的开幕展览中，还有一匹白马也十分引人注目，那就是清代宫廷画家郎世宁所画的《狮子王》，这幅画是《十骏图》中的一幅，采用中西融合的手法，将这匹骏马描绘得栩栩如生。

## 《幸福到万家》演绎当代农村题材

据北京日报，由赵丽颖、刘威、唐曾主演，郑晓龙、刘雪松等执导的现实题材电视剧《幸福到万家》正在北京卫视、东方卫视热播。该剧是导演郑晓龙少有的农村题材作品，面对全新类型的挑战，郑晓龙认为根本还是要对现实题材有基本的判断和把握，“我们希望通过这部剧真实地折射农村的变化，既不营造对立，也不夸大冲突，展现一个实实在在的农村。”

《幸福到万家》讲述了农村姑娘何幸福（赵丽颖饰）历经事业与婚姻、爱情与亲情的多重考验后不断成长，从农村走进城市，再从城市回归农村，最终带领万家庄实现物质文明、精神文明、法治文明、生态文明的励志故事。该剧自开播以来热度就居高不下，在两大卫视的收视表现也不错，连续7天位居黄金时段卫视电视剧排行榜第一。

## 解压正成为一门新兴经济

据大众日报，如今，解压正成为一门新兴的经济。浏览视频网站，经常能看到关于各类解压玩具的短视频：用小刀把香皂划成颗粒，把颜料淋在暴力熊上DIY流体熊，用簇绒枪制作毛织品……在破坏或修复的过程中，人们能获得即时的心理满足。在多个平台检索解压视频发现，播放量都十分可观。与线上的火热相呼应，线下的解压馆也纷纷落地，成为年轻人热衷的解压新玩法。

解压，是伴随着压力而产生的名词。有了积聚在内心的压力，就需要一个释放的出口，呐喊、运动、倾诉等，都是惯常的解压方式。而现在的解压，似乎有了更多的指代，它不仅是一个情绪宣泄的名字，也指向具体的事物，俨然有形成产业的势头。

(徐哈溪 辑)