

羊莲菲烹制的鸡屎藤美食。
图片由受访者提供

C

舍得下慢功夫

羊莲菲说，她非常享受钻研美食的过程，“几乎每天都在琢磨怎么做得更好吃一点，如果不用管经营的事，我愿意天天泡在店里做研发”。

“我喜欢收集客人反馈的意见。”羊莲菲尝试做鸡屎藤面时，一开始对掌控水与面粉的比例不是很把握，常免费让食客们品尝“找茬”，“美食嘛，口感最为关键，我们要在一次次尝试中找到最佳口感，同时融入膳食养生的理念，把海南的特色美食真正做出特色。”

“鸡屎藤饺子可以做吗？”今年1月，客户微信群里的几位老食客提出希望店里推出新品。“已经尝试做过5次了，近期就会推出。”羊莲菲回复。她没有食言，用鸡屎藤粉和小麦粉制成饺子皮，用猪肉、木耳、香菇等做饺子馅，于2月在店里推出鸡屎藤水饺。春节前后，鸡屎藤饺子一度售罄。

2020年，儋州鸡屎藤馍制作技艺被列入儋州第六批市级非物质文化遗产代表性项目名录，羊莲菲成为市级非遗传承人。如今，她已在儋州开了3家经营鸡屎藤美食的分店。她很注意把控各店面食品加工流程，努力做到鸡屎藤、米、面等食材精准配比。

“任何一道工序不用心做，都会影响口感。用心经营，不仅是为了保持店铺的竞争力，也是为了提升传统美食的美誉度。”羊莲菲用心经营，在食客中攒下了口碑。一些老食客主动当起了店铺的“宣传员”“推销员”，老带新，一传十、十传百，让羊莲菲的生意越做越好。

“近几年，一些客商找我谈投资加盟的事，我都一一婉拒了。我认为，欲速则不达，只有继续提升产品质量，丰富产品种类，才能让更多人尝到地道的鸡屎藤美食。”羊莲菲说，如今社会生活节奏很快，许多传统技艺面临消失的风险，希望能把鸡屎藤制作这门手艺传下去，让儋州鸡屎藤美食“飞”得更远。■

『创味不止』90后『羊莲菲』青春沸『藤』

文海南日报记者 昂颖



提起鸡屎藤，海南人并不陌生。在海南西部的儋州市，有一种名叫鸡屎藤馍的特色美食，颇受当地人欢迎。“90后”羊莲菲从一碗鸡屎藤馍开启创业之路，从做微商，到开设第一家实体店，再到新开3家分店。一路走来，她用8年时间将自己记忆中的家乡美味做成了一份实实在在的产业。

A

难忘的家乡味道

阳春三月，微风和煦。位于儋州市那大镇望海国际广场街边的一家“网红店”座无虚席。店里的服务员跑进跑出，脚下生风，各色各样的鸡屎藤美食被相继端上餐桌。食客们一边交谈，一边享用。

走进店内的开放式厨房，年轻的店老板羊莲菲正带着6名女子在操作台前忙碌着。只见她熟练地将一个个鸡屎藤粉团搓成小球状，再将其放入锅中煮至漂浮于水面，然后捞起、晾凉备用。炒、蒸、煮、煎、炖……呼呼燃烧的炉火映红了厨房工作人员的脸庞。她们分工协作，配合默契，将鸡屎藤叶等食材制作成一份份可口的鸡屎藤美食。

鸡屎藤在海南民间又被称为“土参”，藤叶可入药也可食用。它们生长于灌木丛中，因叶子揉烂后初闻有股鸡屎味，故被称作鸡屎藤。“鸡屎藤有清热解毒之效，常见的做法是鸡屎藤蛋汤。在海南儋州，以前鸡屎藤馍是本地人常吃的一种食物。”羊莲菲说。

羊莲菲是土生土长的儋州人，鸡屎藤馍承载着她关于童年的美好回忆。“小时候，每年农历三月初三，家里都会做这道美食。那天，厨房蒸馍，家里清香四溢，令人垂涎欲滴。”羊莲菲制作鸡屎藤馍的手艺，是小时候跟母亲学的。

该店销量最大的单品是鸡屎藤糖水。关于其制作技巧，羊莲菲娓娓道来：“我们挑选小片的鸡屎藤叶，清洗后晾晒至半干，与浸泡沥干的糯米、粳米混合，用机器磨成粉，再加入适量的水，反复揉捏成团，然后搓成一个个小球，把小球、红糖、姜片、枸杞、红枣放在一起煮熟，水沸后打入蛋花即可。”

“吃一碗红糖姜味的鸡屎藤糖水，暖心暖胃。”2015年，刚生完宝宝的羊莲菲正在吃鸡屎藤糖水调理身体，她在微信朋友圈“晒”出了制作鸡屎藤糖水的视频，亲朋好友纷纷在视频下方点赞。于是，她决定尝试制作鸡屎藤糖水对外销售。

“没想到，第一天就在微信上卖出了20碗，第三天销量已突破100碗。”羊莲菲制作的鸡屎藤糖水，香甜可口，受到食客喜爱。从最初的线上点单、线下配送的纯微商模式，到开办实体店，她仅用了3个月。

B

爱折“藤”推新品

在儋州，会做鸡屎藤美食的人很多，市场上的鸡屎藤产品也很多，为了做出“爆款”，羊莲菲下了不少功夫。从创业起步时的鸡屎藤糖水、鸡屎藤芋圆、鸡屎藤糕，到后来增加鸡屎藤粽子、鸡屎藤面、鸡屎藤汤圆、鸡屎藤饺子等，目前她的店面已有30多种不同口味的鸡屎藤美食。

加入绿豆的鸡屎藤糕，有清热降火之效，口感绵密；鸡屎藤猪肚皮的表皮由鸡屎藤糯米粉制成，包住花生、芝麻等馅料，咬一口软糯香甜；鸡屎藤粽子经小火慢煮，肉香、糯香、藤香融为一体，食用时香气扑鼻……8年来，羊莲菲不断对当地鸡屎藤美食进行改良创新，既延续了传统的口感和味道，又融入一些创意，满足不同食客群体的需求。

她店里的主食之一鸡屎藤面很受欢迎。“把鸡屎藤叶晾晒干然后磨成粉，将鸡屎藤粉、小麦粉搅拌均匀，再加工成深绿色的面条。客人可以点汤面、拌面或炒面，无论是搭配西红柿、海鲜的汤面，还是炒的黑椒牛肉面，味道都不错。”羊莲菲介绍道。

每年冬天，羊莲菲都会做一些鸡屎藤汤圆，“我们把鸡屎藤粉加入汤圆的面皮里，再放芝麻、花生馅增加香味。许多客人预约购买，打包回家煮，与家人一起品尝鸡屎藤汤圆。”

在摸索制作鸡屎藤汤圆的过程中，羊莲菲也走过弯路。起初，她采用做鸡屎藤馍的方法制作鸡屎藤汤圆，发现汤圆不仅没有软糯的口感，还容易出现面皮开裂等问题。“做鸡屎藤馍，需要将粳米和糯米混在一起磨粉，而要做出松软弹牙的汤圆，不能放粳米。此外，控温也很重要。”经过多次试验，羊莲菲还发现汤圆搓好后立即放入冰柜冷冻，煮熟后口感会更好，面皮也不容易破。

海南日报记者采访时看到，羊莲菲将鸡屎藤汤圆放入沸水中，不紧不慢地用长柄勺搅动，锅中升腾起蒸汽，一碗汤圆很快就煮好了。



羊莲菲制作鸡屎藤面。海南日报记者 昂颖 摄