



琼海杂粮小吃。海南日报记者 张茂 摄



「笠」有「宽裕」和「富有」之意。资料图

又逢一年一度的“博鳌时间”。博鳌亚洲论坛举行期间，也是琼海博鳌小镇最为热闹的时候。会场内，来自世界各国的政要首脑、专家学者在这里解读世界变局。会场外，除了看美丽乡村，博鳌作为万泉河入海口处的美丽侨乡，还有许多舌尖上的“鲜味”“乡味”“侨味”值得寻觅。让我们一起走进博鳌，寻找博鳌味道。



见博鳌·寻味

舌尖博鳌「侨」滋味

文海南日报记者 陈子仪

鲜味 海鲜、河鲜肉质肥美，口感细腻

“黑鱼蒜汤赛过人参燕窝，黑鱼骨头狗别看”“卖田典地，吃马友鱼鼻”“缸肝鳌裙鲤鱼头，见人吃着流口水”……在博鳌，流传着许多描述博鳌鱼美味的俗语民谣。

博鳌鱼并非某一种属的鱼类，它是当地人对出产自沙美内海、博鳌港附近海域及东部海面的鱼类海产的统称。鲮鱼、鲮鱼、红鱼、白鱼、鲮鱼、石斑鱼、西刀鱼、带鱼等，都是上好的博鳌鱼。

博鳌地处万泉河入海口，河水似一条玉带九曲环绕，奔向一望无际的南海。在河海交汇处，这里水质优良、水温适宜且饵料丰富，生长在此的海鲜、河鲜大多肉质肥美，口感细腻。

“黑鱼蒜汤赛过人参燕窝，黑鱼骨头狗别看”，这句谚语中的“黑鱼”便是博鳌人对马鲛鱼的俗称。过年的时候，马鲛鱼是博鳌人餐桌上的“常客”，当地人用马鲛鱼来“分岁”，寓意“大年吃鱼、年年有余”。

当然，最好的食材往往只需要最简单的烹饪，香煎是烹饪马鲛鱼的不二选择。将马鲛鱼切成一指宽的厚片，撒上一层薄薄的细盐腌制15分钟，热锅放油，再将腌制好的鱼片放入锅内煎熟，一盘刚刚出锅的马鲛鱼，金黄酥脆，鱼香浓郁，越嚼越香。

说到鱼，不少博鳌人偏爱“白米鱼”。这种只有巴掌大的鱼也生活在万泉河河海交汇处。在博鳌人观念里，吃了“白米鱼”可以“补气”。产妇、刚刚手术后的患者……一碗白米鱼汤就是帮助康复的最好选择。

除了博鳌鱼，河虾也是博鳌一大美味。

在万泉河旧事农庄里，万泉河虾是厨师许胜近期烹饪最多的一道菜。无须繁杂的方法烹饪，只要将万泉河虾放入沸水中煮，加入少许盐提味，很快一盘原汁原味的万泉河虾即可出锅。万泉河虾烹饪手法多样，常见的还有韭菜炒河虾、姜丝河虾、五花肉炒河虾。因河虾肉质细嫩，味道鲜美，赢得了不少食客点赞。

在万泉河出海口附近的浅水滩里，咸淡水的冲刷带来了大量的沉淀物和微生物，为另一种美味——螺提供了丰富的食物和营养成分，其中以指甲螺和叠彩螺最为出名。爆炒指甲螺和爆炒叠彩螺都是博鳌特色美食。

走在琼海街头，随处可见打着“嘉积鸭”招牌的餐馆。嘉积鸭，又称番鸭，大约150年前由博鳌当地华侨从南洋带回喂养繁殖。因嘉积鸭脯大、骨软、肉嫩、脂肪少，口感独特，得到了不少食客的喜爱，白切嘉积鸭也成为海南四大名菜（文昌鸡、嘉积鸭、和乐蟹、东山羊）之一。

在市场上销售的琼海嘉积鸭大体可分为填鸭和粗鸭。嘉积填肥鸭也有不少讲究。每一只嘉积填肥鸭从小到需进行笼养，给小鸭仔喂食淡水小鱼虾或蚯蚓，养到70天左右时就开始填肥，饲养员会把米饭、米糠、豆饼等糅合成团，每天三次定期往鸭嘴里塞。经过20多天的填肥，这时鸭的嘴脚变白，脂肪渗入肌肉，肉肥香嫩。以这种方式喂养的嘉积鸭，被称为“正宗的嘉积鸭”。

嘉积鸭的烹制方法多种多样，有“白切、板鸭、烤鸭”三食法，但“白斩”（又称“白切”）在当地最为经典有名，它能充分凸显鸭肉的原汁原味，食之肥而不腻，味道喷香。

在博鳌，除了可以吃到百年前的传统风味，作为国际化的城镇，这儿也有“新”的味道。

咸蛋黄烤五花肉、荔枝虾丸子、咖喱什锦菜……近日，位于大路坡的路坡餐叙特色餐厅接连推出了系列融合菜，吸引不少食客前来“打卡”。

餐厅负责人黄钰淞从小在琼海长大。随着融合菜的兴起，他萌生了一个想法——能否利用博鳌当地的美食进行融合创作，让更多人品尝到不一样的博鳌风味？2021年，他的想法变成现实，路坡餐叙特色餐厅开业。

说起店内的热门特色菜品，黄钰淞向记者介绍，“烧鹅蝴蝶花炒饭的‘点击率’很高！”不同于普通的炒饭，餐厅在炒饭中加入了碾碎的蝶豆花和博鳌当地草鹅，并摆成一个小小的“金字塔”，吃起来有淡淡的清香，色香味俱佳。

除了菜品上的推陈出新，路坡餐叙特色餐厅也致力于将美景融入佳肴，让“食”“景”相连。餐厅紧邻大路坡的花海，食客们在品尝美食的同时可享受博鳌美丽的田园风光。



香煎马鲛鱼。海南日报记者 袁琛 摄

乡味 民间吉祥小吃蕴含特色文化

“正月灯，二月军，三月甜菇四月笋，五月包粽游龙船，六月灶公做糍仔，七月十五施鬼魂，八月吃饼玩玉兔，九月天高不见云，十一月里扫祖坟，十二月尽送旧岁。”博鳌人大多喜爱大米及粳食。一些重要节庆日，博鳌人会将大米做成各类小吃。

每逢佳节喜事，博鳌人的饭桌上一定会有它的身影——笠。笠与粽子的制作颇为相似。首先用椰子树叶编织成一个方形或三角形的外壳，留出一个小心口，装入用虾米、肉末、蒜末等炒香的大米，收好口放入锅里煮熟，此即笠饭。煮熟的笠带有椰子树叶的清香。

在海南方言中，“笠”与新加坡币的“叻”同音，据说有着“宽裕”和“富有”之意。吃笠时，须先把笠叶解开，当地人称之为“解宽”，意为通过解笠，把一年的不顺都去掉。

过去华侨归乡时，人们往往会做笠道贺，表示祝福与吉祥。送笠吃笠用于祝贺的习惯也被延续至今。婚嫁、乔迁、砌灶……每逢家有大喜之事时，主人家都会给左邻右舍送笠，以表同喜同贺。现在，笠已经成为博鳌当地民间的吉祥小吃，蕴含着深刻的侨乡文化和博鳌人特有的审美情趣。

在博鳌乡村里，只要留心就能发现鸡屎藤叶。这种普遍生长在田间地头的植物，也被当地人制作成美食——鸡屎藤粿仔。这个不太好听的名字，源于鸡屎藤叶捣烂之后，有一种淡淡的鸡屎臭味，但吃起来却是气味香醇、口感爽滑糯甜。

博鳌家家户户都会制作鸡屎藤粿仔，每年农历六月底七月初，当地人都要吃鸡屎藤粿仔汤，不仅可以补血，还能消暑下火。据说当年琼崖纵队被困在山上时，缺医少食，好多战士都得了营养不良性水肿，当地老百姓送去的鸡屎藤粿仔，医好了战士们的水肿，帮助他们渡过难关。

在琼海，鸡屎藤已经成为了元宵当之无愧的主角。夏天，一碗冰镇椰奶鸡屎藤粿仔，冰爽宜人香甜糯软；冬季，一碗热气腾腾的红糖姜丝鸡屎藤粿仔，可以立马驱散一身寒气和倦意。

南洋风味引进博鳌并不只停留在过去。近年来，具有东南亚风味特色的地方小吃芒果肠粉也受到越来越多琼海人的喜爱。椰浆与牛奶混合，煮干后结成椰奶皮，再用椰奶皮裹芒果肉，卷成肠粉状上碟，淋上冰冻芒果汁。出品美观，口感细腻独特，椰香味醇，芒果味芳香绵长。

椰丝糯米粿、薏粿、椰香高粱卷……据不完全统计，在博鳌有超过200多款杂粮小吃。这里还有更多的味道等待你来探索。



一位厨师在烹制嘉积鸭。海南日报记者 袁琛 摄