

海南周刊

琼派 功夫 饮食

在门派林立的饮食江湖，海南像一名功力深厚的隐士，这里的饮食文化博大精深，一招一式皆有章法和讲究。海南人的“真”功夫会用看似简单的蒸煮，化繁为简，锁住食物的原汁原味；用“慢”功夫，不吝步骤和时间，烹饪出有滋有味的慢饮食；海南人的“燃”功夫，用烤、煲、烧的火候，释放食材的鲜香美味；而海南的“细”功夫则能烹出花样百出的粉、面、粑、糕等。

B02-B04, B15

蒸 煲 烧
煮 烤 炒
水 火 灰

