

## 物尽其味得天然

琼派功夫饮食

真功夫

“这鱼的味道好‘甜’。”近日,来自湖南的李丽君与海南的朋友聚餐,当听到朋友用“甜”来形容鱼味时,她有些诧异。经人介绍,李丽君才知道,原来海南人口中的“甜”,指的是食材的鲜味。

海南人骨子里嗜鲜,只要能吃上一口“鲜”,生活立马就“有味”,这种舒服劲用海南话来说就是“gāo lì”(给力)。白切鸡、白灼虾、白斩羊……用简单的方法烹出食材本身的味道,成就了琼菜不同于其他菜系的特点。

海南人追求原味有三法,其一食材要新鲜,其二做法化繁为简,其三使用辅料有度。看似简单的三点的背后,凝聚着琼菜大厨们的真功夫。正如世界中国中餐业联合会会长杨柳在《中国海南菜》一书序言里所云:“海南饮食还原本真,突破单独注重‘色香味形’的层面,其真正的精髓在于原材料健康、自然的品质。在看似‘无艺’的制菜过程中,体现的恰恰是一种顺应天然的烹饪智慧。”

白切文昌鸡  
白切乌烈羊  
白斩嘉积鸭  
白斩农家鹅  
白灼虾  
白灼鱿鱼  
白灼花螺  
白灼菜心

清蒸石斑鱼  
清蒸和乐蟹  
豆豉蒸鳗鱼  
蒜蓉蒸海虾  
蒜蓉蒸扇贝

定安黑猪骨头汤  
横柳花猪肚汤  
羊栏酸鱼汤  
万宁小海鲜鱼汤  
椰子盅

海南日报记者 王程龙 摄

文字 李艳玲 手绘制图 陈海冰

不时不食,不鲜不食

鲜味和酸味琴瑟和鸣

相较于食材的丰富程度,海南菜的烹饪方式稍显单调,掌勺者大多采用的是清炒、白灼、清蒸、煮汤等做法,偶尔会红烧、辣炒等,几乎没有重口的菜品。