

琼派功夫饮食

细功夫

粉面小吃细雕琢

文/海南日报记者 陈蔚林

6月的海口已入盛夏。在早上7点多的晨光里,只稍稍走上几十米路,额头上就会冒出细密的汗珠。即便在这样暑气蒸腾的日子里,不少海南人仍习惯用一碗热气腾腾的粉面开启新的一天。汤粉、拌粉、汤面、腌面……海南的粉面种类丰富,且大都会加入虾、牛肉干、鸡蛋、酸笋、花生米等辅料,辅料少则三四种,多则七八种,搭配颇为讲究。

除了碗中藏着“宝藏”的粉面,海南人在制作薏粑、猪肠粑、煎堆、清补凉等小吃方面,也愿意花时间、花心思。只要你走进海口的一家茶楼或琼海的一家杂粮店,就能清晰感受到琼派饮食细腻精致的特点。

海南粉
文昌抱罗粉
万宁后安粉
海口甲子粉
陵水酸粉
三亚港门粉
定安仙沟粉
屯昌枫木粉

· 粉 · 饼 · 饅 · 糕 · 粑 ·

白馍 萝卜馍 灰水馍
红糖年糕 黄金糕 九层糕
薏粑 猪肠粑 海南黎家糍粑



扫码看
海南粉制作
视频。



海南粉。海南日报记者 武威 摄



海口旅游职业学校的一位老师做海南粉。海南日报记者 武威 摄



万宁兴隆的各类糕点。海南日报记者 袁琛 摄

(2)

粉条制作大有讲究

海口旅游职业学校给烹饪专业二年级的学生开设了实操课程“海南特色小吃”,制作海南粉是这套实操课程的第一课。老师手把手教学生选材、炒卤、拌粉的同时,也告诉他们每个环节有哪些讲究。

“比如这把米粉,就很有讲究。有经验的厨师只要看一看、掂一掂,就知道它合不合格。”海口旅游职业学校教师谭竹峰说,用于制作海南粉的大米不能是北方的粳米,而应该是南方的籼米。不同的米淀粉结构不同,籼米直链淀粉含量较高故而口感偏韧。选好了籼米,还得先“陈”上半年,用籼米磨出来的米粉才会色白而味醇,做成粉条后也更为弹牙爽口。

“做米粉的过程也得精益求精。”海口旅游职业学校教师张相腾补充介绍,“陈”过的籼米要按照1:1.3的比例加水浸泡一夜,然后用石磨磨成牛奶般白亮细腻的米浆,再盛进网眼细密的纱袋里,用石头压住等多余的水分流走,最后在半干的粉团中加水搅拌至稀软状,放在大锅里压制成型、煮熟,切成条状。如此繁复的工序缺一不可,稍有差池粉条的口感便会失之千里。

在卤汁制作方面,虽说“各花入各眼”,但好卤汁往往都有味觉密码。张相腾说,制作卤汁,除了要掌握好香油、生抽、老抽、冰糖等基础佐料的配比,还可以根据个人喜好加入柱侯酱、海鲜酱等提鲜。有些讲究的厨师还会制作“三味汁”——用烤鸭淌下的油水、高汤、鸭架熬煮出的汤汁。往往一碗粉面,加入一勺“三味汁”便能添彩不少。

(3)

手工“做吃”的匠心

海口海府一横路的一家早餐店,每天早上6点半准时开门,食客盈门。店内的早餐除了伊面、海南粉等,还有鸡屎藤类美食,包括鸡屎藤面、鸡屎藤糖水等。

鸡屎藤是生长于海南乡间灌木丛中的一种藤状植物,因其叶片揉烂后会散发出一股鸡屎味而得名。细心的海南人发现,鸡屎藤叶经水煮后,会释放出淡淡的香味,于是以米粉和鸡屎藤叶为主要原料做出了一系列鸡屎藤美食。“最早我们是做鸡屎藤蛋汤,发现销量不错,又尝试做了鸡屎藤面、鸡屎藤汤圆等新品种。”店主谢女士说。

如今,随着食品加工业的发展,许多粉面、小吃都可以在商超里买到,但仍有一些海南人坚持纯手工“做吃”。每年春节前夕,文昌市会文镇凤会村村民符京和妻子林亚良都会做一批糖贡作为年货。进入腊月后,他们提前准备糯米、花生、椰丝等原料,用铁锅翻炒花生碎、芝麻、糖浆等,然后将半成品装入正方形的木容器中,压平切块。

澄迈县金江镇墟上有一家老牌糖水面店,店主王姑几十年来坚持向特定商家采购面粉,每天凌晨4点起来手工做面,和面、醒面、擀面、扯面等都由她一人完成。有人劝她去超市买现成的面条做糖水面,她拒绝了。

“我手工做面,就是为了让客人吃个味道,如果不用心,味道变了,老客人们都能吃得出来。”王姑说。

