

非 遗 勾 馋

文|本刊特约撰稿 陈有济

这两天到儋州市文化广场参加第七届北部湾(海南儋州)旅游美食博览会,发现了不少儋州非遗美食,比如海盐、土糖、粽子、米烂、玛仔、香糕……这些熟悉的美食,唤醒了我的味蕾,也勾起了我的许多回忆。

小时候在村里,每隔一段时间,总能听到一声声吆喝:“博盐咯,博盐咯。”这是有人挑盐来村里卖了。“博”在儋州话里有“交换、卖”的意思,保留了其古代义项。挑盐的人,一般是妇女,来自海边的村庄,她们那里有盐田晒盐,并以晒盐为业。儋州自古以来就盛产海盐,村名带盐字的村庄就有好几个,这是藏在地名里的盐文化。

盐是重要的调味品,家家户户不可或缺。有人进村卖盐,家里的大人准备好谷子就去“博盐”了。有时是三升谷子换一升盐,有时又是二升谷子换一升盐。盐是粗盐,颗粒大,味道好。小孩嘴馋,会抓上一些含在嘴里解馋。到了酸梅结果的季节,人们摘了酸梅果,会找些盐巴蘸着吃。有的人家换回盐后,特意将一部分存放几年,让它成为老盐。据说,老盐有清热消炎的功效。

土糖,在儋州话里唤作“黑糖”。小时候,年末甘蔗收获时节就是制土糖的时候。有的人家砍了甘蔗,便拉去制土糖的工坊熬糖。甘蔗用牛车运,制糖工坊门口堆满了从四面八方运来的甘蔗。

甘蔗榨出汁后,就到了熬糖环节。熬糖的过程很漫长,我们这些跟随大人去制糖工坊的孩子,好奇地看着大人们往炉子里添柴火,适时搅拌锅里滚烫的甘蔗汁,时不时捞走糖浆表面的杂质,完全不觉得困。究其原因,大概是马上能吃上糖的盼头战胜了困意。

待糖浆熬煮得差不多了,大人便将其倒进模具里冷却成长方体的糖条。除了糖条,一般还会做些翻砂糖,翻砂糖的形状像牛粪,也有人叫它“牛粪糖”。糖条不轻易给孩子吃,而翻砂糖允许吃个够,吃得我们满嘴甜蜜。糖条运回家后,为了防潮,大人会将其存放在米缸里。米缸里的糖,对小孩来说是莫大的诱惑。趁大人不在家,嘴馋的小孩会偷偷打开米缸盖子,在糖条上咬上一口、两口。过一会儿,又咬上一口、两口。没过几天,完整的一条糖就只剩半条了。

粽子在我小时候是节日里才吃的。五月粽飘香,每年临近端午节我们家才包粽子。儋州粽子的外形特点是个体大,馅是黑猪肉、咸鸭蛋、鱿鱼等。端午节前一两天,大人们浸泡糯米、洗干净粽叶就开始包粽子。粽子往往是晚上开始煮,煮到第二天早上就熟了。小孩一起床,便嚷着要吃粽子。大人把粽子解开,一阵香味扑鼻而来。

以前,由于忙于农活,加上交通不便,大人们很长时间才去赶一次集。哪一天大人去赶集了,即便没带上小孩,小孩心里也不会失落。因为他知道,大人肯定会带些零食回来的。大人赶集,早上出发,过了中午就回来了。因而到了中午,小孩们会守在村口,等大人,也是等零食。站在村口的小孩,盼着父母早点出现,那眼神可以用望眼欲穿来形容。儋州话称大人赶集带回来的零食为“等路”,应该与此有关。米烂、玛仔、香糕等是常见的“等路”货。

非 遗 琼 味

文|海南日报记者 李艳玫



抱罗粉



儋州米烂



后安粉



海南粉



港门粉



陵水酸粉



文昌锦山牛肉干制作技艺

2011年入选

文昌抱罗粉制作技艺

2011年入选

白沙黎族酸鱼酸肉制作技艺

2016年入选

三亚港门粉制作技艺

2023年入选

三亚崖州扁豆酱制作技艺

2020年入选

乐东黎族哈方言山栏酒酿造技艺

2022年入选

乐东莺歌海老盐晒制技艺

2022年入选

万宁东山羊养殖与烹调技艺

2021年入选

定安菜包饭制作技艺

2022年入选

定安粽子传统烹饪技艺

2009年入选

儋州东坡肉烹饪技艺

2022年入选

儋州红鱼干晒制技艺

2022年入选

儋州中和香糕制作技艺

2020年入选

儋州鸡屎藤馍制作技艺

2020年入选

儋州米烂制作技艺

2020年入选

黎族甜酒

2017年入选

琼式月饼制作技艺

2017年入选

福山咖啡焙炒技艺

2017年入选

鹿龟酒酿泡技艺

2012年入选

土法制糖技艺

2009年入选

文昌鸡养殖与烹调技艺

2009年入选

海南粉烹饪技艺

2009年入选

晒盐技艺(海盐晒制技术)

2008年入选

海南美食类
非遗项目一览



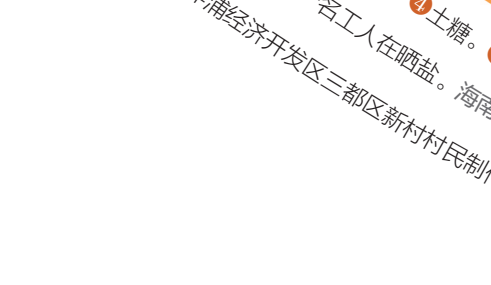
1



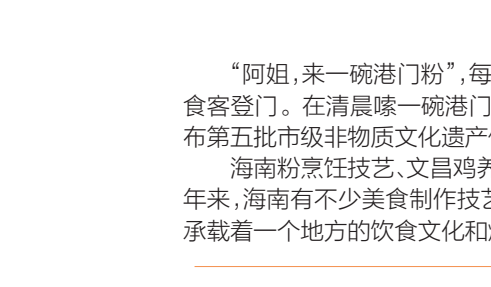
2



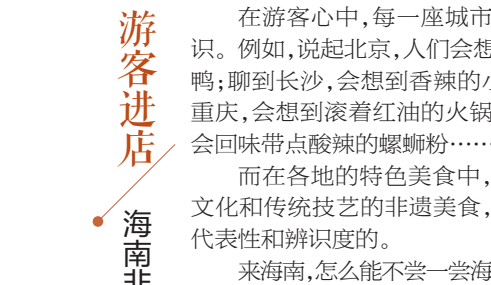
3



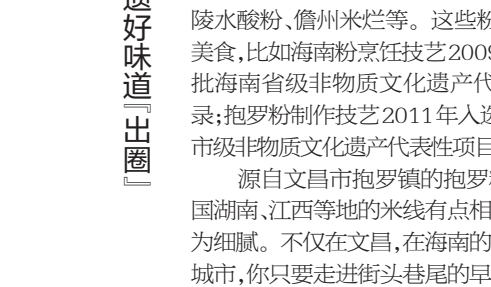
4



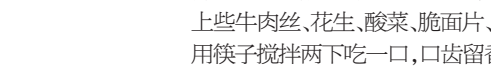
5



6



7



8

游客进店
海南非遗好味道「出圈」

在游客心中,每一座城市都有味道标识。例如,说起北京,人们会想到嫩滑的烤鸭;聊到长沙,会想到香辣的小炒肉;提起重庆,会想到滚着红油的火锅;谈到广西,会回味带点酸辣的螺蛳粉……

而在各地的特色美食中,凝结着历史文化和传统技艺的非遗美食,无疑是最具代表性和辨识度的。

来海南,怎么能不尝一尝海南的粉,海南的粉种类繁多,包括海南粉、后安粉、抱罗粉、陵水酸粉、儋州米烂等。这些粉都是非遗美食,比如海南粉烹饪技艺2009年入选第三批海南省级非物质文化遗产代表性项目名录;抱罗粉制作技艺2011年入选第三批文昌市级非物质文化遗产代表性项目名录……

源自文昌市抱罗镇的抱罗粉,乍看与我国湖南、江西等地的米线有点相似,但口感更为细腻。不仅在文昌,在海南的海口、三亚等城市,你只要走进街头巷尾的早餐店,基本上都可以吃到抱罗粉。一碗脆好的抱罗粉,撒上些牛肉丝、花生、酸菜、脆面片、香菜等配料,用筷子搅拌两下吃一口,口齿留香。

有美食博主说:“一日之计在于晨,一晨之计在于粉。”海南人早餐的餐桌上,粉是常客,久而久之,它也成了乡味的一部分。“对家乡的印象,无需用各种棱角分明的形容词来描述,打记事起,一种‘乡味’便一直陪伴我长大,这熟悉的味道便是港门粉。”土生土长的三亚人伍志洁说。

港门粉因来自三亚市崖州区宁远河海口门的港门村而得名,这里的村民靠出海捕鱼维持生计。几乎三餐不离海鲜的港门人,灵机一动将海鲜与常吃的米粉结合起来,用虾米、鱿鱼丝等做港门粉,让诞生于小渔村的这碗粉有了来自大海的咸鲜滋味。

近几年,特种兵旅游、城市漫步等新潮的旅游方式迭出,许多游客把打卡海南非遗美食店铺纳入旅行计划。在陵水黎族自治县椰林镇文教路等地,经常有外地游客坐在路边小店吃陵水酸粉,不少人还把吃酸粉的照片和视频发布在微信朋友圈里。与其他海南的粉不同的是,陵水酸粉的卤汁带有明显的甜酸味,吃起来开胃可口。

现在距今年中秋节还有近两个月时间,但商圈已经出现了关于月饼的推销信息。说起海南人记忆中的月饼,一定是既酥又香的琼式月饼。它融合了广式月饼糖浆皮的“软”和苏式月饼油酥心的“酥”,又经过长期改进完善,形成了自己的三大特色:松、酥、软。

“在物资匮乏的年代,中秋节和家人分享一块皮软馅酥的琼式月饼,是很多海南人美好的童年回忆。所以这门手艺可不能丢了,一定要传下去。”琼式月饼制作技艺省级代表性传承人符志仁说。

即便早已到了退休年龄,符志仁依然闲不住,每年中秋节前夕,他都会去月饼制作车间,查看大家制作琼式月饼的流程,手把手将制作技艺传授给工人们。他还举办过多期公益培训班,教年轻人怎么做琼式月饼。

筛搅面粉、擦油酥、拌糖浆、揪剂子、叠饼皮、压膜成坯、入炉烘烤……目前,机械化生产正加快普及,但海南仍有月饼生产厂家(工坊)坚持手工制作琼式月饼,延续经典味道。

守一方天地,传一项技艺。守住非遗美食的老味道,离不开非遗传承人的坚守。在

海口市龙华区遵谭镇,土法制糖技艺传承人吴奇珍虽已年过六旬,仍在生产一线忙碌。30多年来,他坚持采用传统工艺制糖,留住了“奇珍制糖”这块老牌子。“糖厂开业以来,很少涨价,就是想让乡亲们都能吃到我们的好糖,也希望儿子孙子能把这门手艺传下去。”吴奇珍说。

2009年,土法制糖技艺入选第三批海南省级非物质文化遗产代表性项目名录。2013年,儋州女孩吴少玉放弃在上海的事业,回到家乡学兰村与父亲一起筹建传统制糖体验基地,传承土法制糖技艺。10年来,吴少玉一心扑在技术攻坚上,为做好一块糖花了很多精力。

文昌鸡养殖与烹调技艺代表性传承人符之望,在文昌有自己的养殖基地。几十年来,他一直坚持用祖辈摸索出来的方法养文昌鸡,即用米糠、花生饼、地瓜等农家饲料散养120天后,再笼养60天育肥,以提升鸡肉品质。

创新形式

非遗美食迎来第二春

在传承古老技艺的基础上,也有不少企业和非遗传承人,挖掘海南非遗美食内涵,创新非遗美食产品形式,迎合年轻人口味,抢占市场先机。

海南一些月饼生产企业,将本地食材融入琼式月饼馅料,让老款月饼有了新味道。比如,澄迈产咖啡,于是当地就有咖啡味的月饼;儋州中和镇的企业将辣木叶作为月饼的馅料原料;琼海的美食达人洗净搅碎鸡屎藤叶和面,制作口味独特的鸡屎藤月饼……

文昌鸡是海南特色禽类品种,已有400多年的养殖历史。近年来,“创新”二字在文昌鸡加工制作过程中得到了充分体现。海南的厨师们钻研新的烹饪方法,推出沙姜文昌鸡、椰香文昌鸡、荷香文昌鸡、水果脆爽鸡粒等文昌鸡新菜。部分食品加

工企业将盐焗文昌鸡等制作成真包装食品,方便游客携带。不久前,文昌鸡还搭上了顺德预制菜产业“快车”,目前已有企业尝试生产文昌鸡预制菜。

晒盐是一门古老的技艺,莺歌海老盐晒制技艺已于2022年入选第五批乐东县级非物质文化遗产代表性项目名录。一把老盐,能有何作为?答案是:盐饮料+盐旅游。目前,海南已有许多饮料连锁店推出老盐系列饮料,比如由新鲜水果和老盐“混搭”的老盐柠檬水、老盐菠萝水、老盐葡萄汁等,还有企业研发了更有利于物流运输和线上交易的老盐冻干水果茶。旅游方面,莺歌海盐场借助“盐产品+盐文化”两条腿走路,吸引年轻游客到盐田附近观光、拍照,成为小红书、抖音等平台上的人气景点。

本版图片除署名外均为资料图

8 儋州市新州镇新英码头,渔民在晒红鱼。海南日报记者 陈元才 摄
9 五指山市番阳镇民俗活动现场,一位评委闻山栏酒。通讯员 张江英 摄

制图张昕