2023.7.31 星期一
主编｜罗安明 版式｜张昕 检校｜李彪 黄如祥
海南日报

非遗琼味

文\海南日报记者 李艳玫

非遗烟火味概况

海南美食类非遗项目一览

国家级

- 晒盐技艺(海盐晒制技艺) ⊙2008年入选

省级

- 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
- 土法制糖技艺 ⊙2009年入选
- 鹿龟酒酿泡技艺 ⊙2012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

市县级

- 黎族酒酒 ⊙2017年入选
- 儋州米烂制作技艺 ⊙2020年入选
- 儋州鸡屎藤馍制作技艺 ⊙2020年入选
- 儋州中和香糕制作技艺 ⊙2020年入选
- 儋州红鱼干晒制技艺 ⊙2022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
- 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
- 文昌抱罗粉制作技艺 ⊙2011年入选
- 文昌锦山牛肉干制作技艺 ⊙2011年入选

①福山咖啡。②东坡肉。③东山羊。④土糖。⑤琼式月饼。⑥东方市东方盐场，一名工人在晒盐。海南日报记者 陈元才 摄
⑦洋浦经济开发区三都区新村村民制作米烂。海南日报记者 陈元才 摄

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
本版图片除署名外均为资料图

制图/张昕

“阿姐，来一碗港门粉”，每天天未亮，位于三亚市儋州社区的一家港门粉店，就会有食客登门。在清晨嗦一碗港门粉，是许多三亚人开启新一天的生活方式。近日，三亚公布第五批市级非物质文化遗产代表性项目名录，港门粉制作技艺赫然在列。

海南粉烹饪技艺、文昌鸡养殖与烹调技艺、琼式月饼制作技艺、海盐晒制技艺……近年来，海南有不少美食制作技艺入选非遗代表性项目名录。这些颇具特色的非遗美食，承载着一个地方的饮食文化和烟火气，也是金光闪闪的旅游名片。

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，海南的粉种类众多，包括海南粉、后安粉、抱罗粉、陵水酸粉、儋州米烂等。这些粉大都是非遗美食，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。一碗腌好的抱罗粉，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入海口的港门村而得名，这里的村民靠出海捕鱼维持生计。几乎餐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里吃陵水酸粉，不少人还把吃酸粉的图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。

传承手艺 留住海南非遗老味道

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、压膜成胚、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空包装食品，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。

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”。糖条不轻易给小孩吃，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。