

圆知味海南

有「新晋网红」,也有「老大哥」海南美食具有吸引力

糟粕醋是文昌市铺前镇的传统小吃,采用酿酒过程中酒糟发酵产生的酸醋作为汤料,外加蔬菜、海菜、动物内脏、脆骨、贝类等配料,酸香开胃,触动味蕾,让人食欲大发。

糟粕醋并不是最近才成为火锅界的“黑马”。早在两三年前,北京、上海等城市的餐饮市场上,就多了很多主打糟粕醋火锅的门店。

比如在上海火锅热门榜top5里的辞琼·老海南糟粕醋火锅,门店人气旺盛,不少网友表示,“要提前订位,晚一点都要大排长龙了”“来自海南的味道很鲜美,值得再来!”

如今在大众点评上搜索“糟粕醋火锅”关键词,仅北京就显示有1000多个结果,而小红书上也有3万+篇笔记。大部分糟粕醋火锅门店都是新店开业,搜索页面上显示“新店”的占比颇高。此外,一些原本主打椰子鸡火锅的餐厅,也顺势推出了糟粕醋锅底,组成了颇有海南特色的“糟粕醋+椰子鸡”鸳鸯锅。

除了糟粕醋火锅线下店,2022年10月,盒马还特地为火锅季推出海南糟粕醋锅底,上线两周就跃居锅底销量第二名。

盒马火锅锅底负责人赵建介绍,虽然海南的糟粕醋在全国市场上比较小众,但它口碑颇高且与海鲜高度适配,具有和绝大多数食材都能百搭的特性。糟粕醋锅底一经上市,就收到了很好的市场反馈。

黄彩虹是定居于上海的海南姑娘,她发现近几年在上海街头“偶遇”海南美食的机会越来越多,糟粕醋、椰子鸡等后起之秀的海南美食,从当地人的尝鲜之选,逐渐成为聚餐首选。

“我和同事们也经常到有糟粕醋、椰子鸡的饭店聚餐,希望能有更多海南美食像海南鸡饭、沙县小吃、兰州拉面一样成为美食大品牌,让我们在外的游子,有更多机会吃到家乡味。”黄彩虹说。

正如黄彩虹所提到的,当人们一提起海南美食,很大概率上首先浮现于脑海的就是海南鸡饭。相比于糟粕醋这个“新晋网红”,海南鸡饭则是走出去的海南美食中的“老大哥”。

一碗鸡油饭,配上白卤水浸制的白切鸡。这不仅是海南人的日常,也是新加坡、马来西亚人的日常。

早在19世纪末20世纪初,海南人下南洋的浪潮把海南鸡饭带到南洋。历经一个多世纪,鸡饭由海南本地常见饮食,演变为东南亚华侨华人的特色饮食文化,最终成为新加坡、马来西亚的国菜。

在新加坡,海南鸡饭非常大众化,街边的咖啡店、购物商场的餐馆、菜市场的摊位都可以买到,大多数来新加坡旅游的外国游客,都会点上一份海南鸡饭。

新加坡三喜海南鸡饭店股东代表何瑞州说,新加坡每家店都有自己独特的配料烹任鸡肉和米饭的风格。近年来,当地的很多星级酒店也将海南鸡饭列入菜谱,推出更高档的海南鸡饭。

从海南鸡饭到糟粕醋,从文昌鸡到清补凉,还有海南粉、陵水酸粉、白沙鱼茶……这些已经“走出去”的,或正在“走出去”的海南美食,让全国各地市民游客大饱口福的同时,也加深了对海南的认识。



清补凉。

秋意渐浓,熙熙攘攘的上海街头,气温降幅明显,火锅迅速成为餐桌“主角”。不同于麻辣火热的四川火锅,也不似肉鲜汤浓的潮汕牛肉火锅,一种来自海南的小众火锅正在成为人们的用餐“新宠”——糟粕醋火锅。

糟粕醋汤底味道独特,没有冬阴功汤那样浓烈,也没有椰子鸡汤的清甜,除了意料中的酸辣,还有颇为清新但不寡淡的鲜。这样一道来自海南的美味,俘获了一众上海年轻潮人的心。

不只是糟粕醋火锅,不难发现,近几年,越来越多海南美食的身影出现在各大城市:在北京能吃到正宗的清补凉,到了广州可以嗦一碗海南腌粉,在郑州吃顿海南风味椰子鸡也不是难事……更不用提已经风靡了全世界的海南鸡饭。

美食作为连接文化记忆与生活状态的载体,越来越多的海南美食正在传递着海南人民对生活、对文化的感知与热爱,并且形成一种文化认同,在各地“破圈”前行。

漂洋过海琼滋味

产品改良、预制技术 海南美食出岛有助推器

本报记者 刘晓惠



陵水酸粉。



海南腌粉。



糟粕醋菜肴。

本版图片除署名外均为资料图

海南鸡饭。

标准化发展、产业引导 汇聚海南美食「走出去」的合力

客观来看,与沙县小吃、柳州螺蛳粉、兰州牛肉面这些美食品牌相比,大多数的海南美食依然是处在“深闺”。

椰语堂董事长赵玉明认为,如今餐饮市场发展变化快,如果不与时俱进,就会失去主动权。以清补凉为代表的海南风味小吃,历史悠久,口味独特,市场潜力巨大。但是长期以来,海南餐饮业“墙内开花墙内红”。

“近年来,我们很多致力于将海南美食推广出去的企业家们,以海南名小吃为绝活,打造海南特色饮食,逐步跨过琼州海峡。”赵玉明说,椰语堂近年已在海口、三亚、沈阳、广东、河南、河北等地,开设了多家连锁店,海南特色美食不仅深受消费者欢迎,还创造了过亿元的产值。

海南大学继续教育学院院长李仁君认为,标准化发展是海南美食“走出去”的重要方向,海南相关品牌可以大力度统一产品标准与服务标准,以“自身特点+标准化”的模式来进行推广,建立统一的产品体系与服务质量,在这方面可以向福建沙县小吃等成熟的地域美食品牌取经。

李炎则说:“我们不仅制作了海南粉,还推出了抱罗粉、陵水酸粉等海南当地特色美食。我们努力结合线上的销售与线下实体店,双向驱动海南传统米粉市场,打通国内市场,提升海南粉的知名度,将其打造成海南美食文化的标。”

不久前,2023首届海南国际热带食材供应链博览会(以下简称海食会)在海口拉开帷幕,4大特色展馆18个展区,为海南特色美食“走出去”以及国内外特色食材“引进来”创造机遇。

在本届海食会上,海口、三亚、万宁、定安、临高、澄迈等市县携海南本土特色热带食材入驻,文昌鸡、和乐蟹、东山羊、海南鲷、金鲳鱼等众多优质美食汇聚一堂,各大产业链上下游企业相互合作与交流,共同打造海南美食产业链。

“我们可以在美食品牌成长初期的时候,政府介入进行产业引导,帮助企业形成产业链、产业配套体系。其次,政府还要做好文化氛围,包装地域品牌,形成相对有规模的企业,给海南美食‘走出去’汇聚更多合力。”海南省开放型经济研究院院长李世杰说。



糟粕醋菜肴。

环游记

山西古代彩塑历史源远流长

■ 本报记者 郭畅

历史很远,山西很近。有人说:地上文物看山西。它见证了华夏五千年的发展史,在三晋大地,留下了随处可见的历史遗址和文化印记,前不久,笔者来到位于山西省晋城市的玉皇庙,参观了明代彩色雕塑“二十八宿”。

玉皇庙目前珍藏古代彩塑近300尊,是一座中国彩塑艺术的殿堂,北宋的典雅隽永,元代的标新立异,明代的秀美和悦,几朝作品均有不同风貌,但又不缺乏传承,历代工匠再次熏陶、临习、不断获得灵感,继而又创造出新的经典之作,鼓舞并激发着后来者,至今不辍。

“二十八宿”是玉皇庙彩塑中最精彩的部分,也是中国古代彩塑中的孤品,相传为元代国手刘元所塑,吸取了西方的写实手法,又进行了夸张的艺术处理,将普通人的情态与仙风道骨的神韵巧妙融合。

来自全国各地的游客在“二十八宿”前驻足,听当地讲解员讲述彩塑背后的历史故事,这一刻仿佛时间静止,塑像以群体排列方式置于寺观大殿,无比震撼,动感十足,人们感受到了写意与浪漫的情调,梦回元代。

据了解,中国古代彩塑大约形成于南北朝时期,借鉴外来佛教造像和西方的雕刻艺术,并结合了民族传统文化,逐渐成为中国古代艺术的重要形式之一,传统的彩塑运用便利的泥土,沙子,稻草和棉花等材料,刚柔并济,转泥成像,塑造出更加含蓄,细腻的造型风格,彩塑技艺是我国重要的非物质文化遗产,体现了中华民族特有的审美观。

如果说中国古代彩塑的前半部分体现于敦煌、麦积山石窟中北魏、隋、唐作品的话,那么,自唐代迄清的作品中,山西现存彩塑所占地位举足轻重,可谓“独冠中原”。

史料记载,山西省是彩塑类文物跨年代最多、保存最完整的省,省内彩塑类文物居全国榜首,被誉为“中国古代彩塑宝库”。

彩塑的艺术美学,是研究中国社会历史样态的珍贵史料,它们完整记录了中华民族的思想变迁与社会样貌的流变,吸收了岁月的遗存与世俗的样态,使得平面而抽象化的书面历史具有了纵深维度和触感。

岁月流淌,古代彩塑为世界艺术之林增添了多样之美,岁月漫漫,历经近千年的风雨沧桑,中华民族的文化遗产愈显珍贵。如果前来山西旅行,不妨来看看散落在山西各地的古代彩塑,遗存让人神往,“中国古代彩塑宝库”依然绽放着无限光芒。



山西晋城市玉皇庙里的古代彩塑。张建军 摄

资讯

7件圆明园石柱文物回家

“圆明园石柱回归展暨2023北京公众考古季开幕式活动”日前在北京圆明园举行。

本次展览以7件石柱文物回归圆明园为主题,回顾圆明园石柱颠沛流离、远离故土的历史,讲述圆明园石柱艰难曲折、重回故里的历程。回归展为长期展览。

此次回归的石柱共7件,均为汉白玉材质,高约80—92厘米,立面有雕花造型,品相较好,推测均来自西洋楼遗址区。这些石柱正面纹饰以西式番花、贝壳纹等西洋雕花为主,侧面花瓶内花束则以具有吉祥寓意的牡丹、玉兰、荷花、菊花等中国传统花卉为主,主角卷云纹、开窗的海棠线雕刻方式等亦与中国古建石柱、栏板相同,体现了中西合璧的文化内涵。

近年来,中国政府已经以多种途径、多种方式促进了多批次海外流失文物的回归。在此次7根石柱回归过程中,社会力量慷慨奉献、主动作为,高等院校热心支援、建言献策,国家多部门统筹引领、保驾护航,保护机构尽心履职、勇于担当,抓住海外收藏单位相向而行、释放善意的有利契机,密切合作,历经10年,最终促成石柱回到原属地。

这也是继马首铜像之后又一批回归圆明园的流失海外重要文物。7件石柱文物原系圆明园建筑构件,1860年遭英法联军劫掠后流失海外,后为挪威卑尔根科德博物馆及西挪威艺术博物馆收藏。

(据《中国旅游报》)