



琼味新花样

■ 王欢

名菜创新“1+N”

厨师行业流传着一句话：顶级食材只需要最简单的烹饪方式。海南地处热带地区，兼具山海，拥有许多优质食材，琼菜烹制手法以清煮、清蒸、清炒、白切等为主，提倡发掘食材的原味。

新式琼菜以新鲜的时令菜蔬和本地畜禽、海鲜为主要原料，善于搭配运用食材，给食客带来新的味觉体验，同时更注重菜品的色泽和造型。文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹，海南“四大名菜”经大厨们巧手“重塑”，变成了一道道新花样美食。

三亚海棠湾天房洲际度假酒店天府中餐厅行政主厨陈家胜将嘉积鸭与榴莲巧妙融合，烹制出香酥榴莲嘉积鸭。他将嘉积鸭卤熟，去骨、剁碎，加入新鲜的榴莲果肉，搅拌均匀放入面皮中裹好，然后用小火煎至焦黄酥脆。“这道菜外酥里嫩，果香和鸭香相得益彰，食客们很喜欢。”他说。

去年，中华老字号餐饮品牌松鹤楼进驻三亚·亚特兰蒂斯，不仅带来了经典的苏帮菜，还入乡随俗推出特色琼菜。招牌吊烧文昌鸡是其中一道，这道菜选用肥嫩的文昌鸡，经特制香料腌制后，以果木烤熟。菜上桌前，只见厨师用热油浇淋，瞬间香气四溢，令人食指大动。

厨师们制作琼菜，经常要用蘸料丰富味道、增加层次感，比如黄灯笼辣椒、蒜头、姜等。海南土福湾嘉佩乐度假酒店兰亭中餐厅行政主厨何励华是广东人，擅长烹饪粤菜。到海南工作后，他多次去当地市场上寻找特色食材，研发创意菜肴。

“海南菜里也有鳕鱼，但黄辣椒焗鳕鱼煲我没看到过，所以决定试一下。”何励华将黄灯笼辣椒、黄彩椒、糖等搅拌混合，做成秘制酱料，然后把酱料浇在鲜嫩的鳕鱼片上，放在砂锅中烹制。这样既能减少辛辣度，又可增加脆爽的口感，让食客更容易接受黄灯笼辣椒。品尝这道菜，一口咬下去，鳕鱼的滑嫩和黄灯笼辣椒的鲜香交织在一起，味道十分特别。

鸟笼状的器具里，盛放金黄焦脆的文昌鸡……近日，在三亚市榆亚路的一家琼菜餐厅，食客解锁了文昌鸡的另一种吃法。“这道菜融合了粤菜脆皮乳鸽的做法，皮脆、肉嫩、汁多，很多客人都会点一份。”餐厅服务员介绍。

过去，以清水慢煮文昌鸡，吃的是原汁原味；现在，各种新制法的文昌鸡层出不穷，吃的是创意风味。脆皮文昌鸡、鲍鱼文昌鸡、椰茸焗文昌鸡……文昌鸡“百变”的背后，是琼菜烹饪的技艺创新浪潮。

近年来，随着各大菜系的深度融合交流，新式琼菜频繁进入大众视野。全省大小餐饮门店的厨师们以精雕细琢的心态研发琼菜新品，不仅丰富了食客的选择，也为海南美食文化的传承打开了更多想象空间。



香酥榴莲嘉积鸭。

本版图片除署名外均由三亚海棠湾天房洲际度假酒店提供

以果入馐滋味奇

进入3月下旬，海南气温日渐升高，新鲜上市的西瓜、番石榴、芒果等多了起来。“天刚热起来的时候，我会准备一些酸口的食物，以增加食欲、促进消化，比如酸菜炒西瓜皮。除了清炒，我还喜欢做海白西瓜皮煲，老人、小孩都爱吃。”海口“宝妈”张琳说。

海南盛产各类水果，以果入馐是琼菜的一大特点。近年来，海南一些厨师在烹饪实践中更加大胆地使用水果、花卉，让琼菜变得更美，也更有营养价值。

百香脆果玉带皇是陈家胜研发的一道品相、味道俱佳的新式琼菜。他选用新鲜的百香果，将果肉取出熬汁，并加入沙拉酱，制成酸甜可口的酱汁，接着将新鲜的带子洗净蒸熟，以薯片作为“底座”盛放带子，再淋上调好的酱汁，撒上腰果脆，一道老少咸宜的百香脆果玉带皇便完成了。令人感到神奇的是，他还用剩下的百香果皮，制作了一

道爽口的凉菜。荔枝鳕鱼卷酥脆可口，贵妃墨鱼仔酸甜爽口，荔肉烩鱼胶香甜有嚼劲，荔枝桂花糕清香扑鼻……深耕琼菜20多年的海南厨师黄川健近年来已研发了四五十种荔枝琼菜，让人大开眼界。“荔枝入菜，其他食材能充分吸收荔枝的酸甜味，口感清而不淡、鲜而不俗，比如荔枝老鸭汤，果香中带鲜甜，补而不燥，生津止渴，具有强心提神、补气养血的效果。”黄川健说。

儋州市大成镇南吉村盛产黄皮。每年进入采摘期，村里就十分热闹，游客去采摘黄皮，渴了可以喝黄皮茶，饿了可以尝黄皮鸡。笔者了解到，烹制黄皮鸡的关键，就是小火慢蒸，让黄皮香和鸡肉香充分融合。

据介绍，以水果入馐也有技巧。首先，要注意掌握好火候，避免过度烹饪导致水果营养成分流失；其次，要根据水果的特性选择合适的烹饪方式，如炖煮、烤制、凉拌等。



牛油果燕窝。海南日报记者 王程龙 摄



蟹黄汁烩玻璃虎虾球。



百香脆果玉带皇。

新琼菜不止于菜

新式琼菜还十分注重菜品的外观造型和营养价值，融入了厨师的匠心。这就要求厨师必须有一定的审美设计能力和营养学方面的知识储备。

除了会做菜，陈家胜还会写书法。他发挥特长，用毛笔蘸取由墨鱼汁制成的“墨水”，在盘子上挥毫泼墨，将中华文化与中华美食结合起来，以达到珠联璧合的效果。陈家胜认为，每一道菜都是独立的个体，有自己的风格和气质，因此在制作每一道菜时，他都会在菜品配比、颜色搭配、装盘装饰等方面用心考虑。

吃饭多一份仪式感，能增加三分食欲、七分满足、十分的好心情。何励华会变“魔术”，吃他做的松露银丝拌海螺片，食客可获得味觉和视觉的双重体验。当冒着雾气、堆成“小山”的佳肴上桌，许多食客忍不住拿出手机拍下照片或视频，可谓菜未入嘴，已先入眼、入心。

细细品尝，原来“小山”是由

芋头丝堆成，口感香香脆脆。“山上”还有海螺片、柠檬叶、黑松露。海螺片的韧劲、芋头丝的香脆、柠檬叶的清香、黑松露的醇厚，在嘴里碰撞出美味的“火花”。

如今，人们对饮食的需求正朝着“多样化、健康化、品质化”的方向发展。蕴含健康理念，融入养生之道，也是新式琼菜的一大特点。

在三亚，槟榔花炖老鸡深受食客的喜爱，是多家琼菜餐厅的招牌菜之一，它由槟榔树下养的农家鸡和槟榔花烹制而成。当地人说，槟榔花具有养胃健脾的功效，老鸡也是进补食材，所以这道菜有较高的营养价值。

除了餐饮企业、餐饮门店的创新，老百姓也“发明”了一些新的琼菜烹制手法。比如笔者曾看到有人用西红柿炒鱼肚，红白相间，色泽还有点好看；临高新盈一带的居民在椰林用“土灶”烤鸡，名曰土窑鸡，也是一种很接地气的烹饪方式。■



何励华烹制黄灯笼辣椒焗鳕鱼煲。海南日报记者 王程龙 摄