

美食,是海南向世界展示自我的一张名片。近年来,海南成功举办中国国际消费品博览会(以下简称消博会)、中国(海南)国际热带农产品冬季交易会(以下简称冬交会)等,有力服务保障博鳌亚洲论坛年会召开。鸡饭、东山羊、斑兰糕、全家福、海南粉……在这些重要的会议和活动中,海南美食在增进了解、传播文化方面发挥着不可小觑的作用。

博鳌亚洲论坛2024年年会即将开幕,海南日报记者采访了3位多次在海南参与重要会议和活动餐饮服务保障工作的主厨,听他们讲述筹备制作“大会美食”的故事。



第十六届海南国际美食博览会上的烤乳猪。 苏晓杰 摄



王春徐烹制的全家福。 受访者供图



琼州佳肴 会上宾朋

海南日报记者 范平昕

黄鼎夷在烹制东坡酒煮生蚝。 受访者供图

本版图片除署名外均为资料图



第二届消博会“椰香四海”琼菜精品推介活动上的合味黑猪腩肉。



第二届消博会“椰香四海”琼菜精品推介活动上的印象椰子盅。



文化味： 酒煮生蚝学东坡

元符二年(1099),苏轼在海南写下一首《食蚝》,称“肉与浆入水与酒并煮,食之甚美,未始有也”。900多年后,依凭文字推敲和琢磨,参与博鳌亚洲论坛年会餐饮服务保障工作的博鳌国宾馆主厨黄鼎夷研发了一道名为“东坡酒煮生蚝”的菜肴,并将其推向百姓餐桌、带上国宴舞台。

3月20日,记者在博鳌国宾馆负一楼的一间办公室采访黄鼎夷,得知他已经参与7届博鳌亚洲论坛年会的餐饮服务保障工作。深耕餐饮行业多年的黄鼎夷爱好历史文化,入职博鳌国宾馆后,读古籍和研发新菜品是他工作生活的主要内容。黄鼎夷介绍,这道东坡酒煮生蚝是他近些年的得意之作。

“让东坡先生担心北方诸君‘求滴海南,分我此美’的珍馐,究竟是怎样的人间至味?我想试着还原看看。”他说,自己查阅相关文献资料时,带着满满的好奇心。

现代人要“复刻”古代佳肴并非易事,最大的困难在于如何平衡“古”与“今”。黄鼎夷介绍,若把生蚝直接放入水中烹煮,则汤色浑浊,这种情况现代工艺中多用生粉抓洗蚝肉,以达到烹煮后汤清味美的效果。“但东坡生存的时代估计没有生粉,所以要还原其味道,必须尽可能在制作手法方面进行还原。”

黄鼎夷尝试了数十种工艺,均未达到预期效果。直到有一天,他从“浆”字上得到启发:以淘米水浆清洗蚝肉,既能让水中的淀粉带走污物,又不会破坏生蚝的本味;更关键的是,淘米水古今皆有,当年的苏东坡,也可能使用此法清洗蚝肉。

随后,黄鼎夷又从古籍所载文字中找线索,设身处地想象古人所处环境、能收集的食材。最终,黄鼎夷确定了食材和制法:准备好山栏酒和洗净的蚝肉,将其入汤小煮片刻,佐以山栏酒糟和韭菜少许,一道“食之甚美”的东坡酒煮生蚝便从古籍中“穿越”而出,被端上

了今人的餐桌。

从消博会上的印象椰子盅、南渡江孔雀开屏,到冬交会上的东坡绵蹄、博鳌亚洲论坛年会上的东坡酒煮生蚝,这些彰显海南地域文化特色的菜肴,成为宾客们了解海南的窗口。“让来自世界各地的嘉宾从美食里‘吃’出海南文化味,是我们一直在做的事情。”黄鼎夷说。

创新味： 博鳌版的“全家福”

一道传统菜肴,在制作时融入创意,便有了新的生命力。

近日,博鳌亚洲论坛2024年年会接待酒店服务保障技能大赛在博鳌举行,一道有些特别的海南全家福(又称头盘菜)吸引了评委们的目光——这盘全家福包含虾仁、鱿鱼、菇松、支竹等食材,这些食材均选自位于三江入海口的博鳌镇。烹制这盘菜的参赛选手,是琼海博鳌海岛森林酒店的主厨王春徐。

记者在海岛森林酒店见到王春徐时,是下午3点。他刚结束午餐保障工作,在酒店大堂吃午饭。“既要体现海南主题,又要求变创新,这就是这道全家福的制作思路。”王春徐说。他介绍,全家福是海南老百姓爱吃的一道菜,但各地的用料做法不尽相同,可谓一地一味。他思索再三,决定以博鳌本地的咸淡水水产和畜禽作为全家福的主要食材,同时加入一些或红或绿的时蔬,让这道菜更“接地气”。

“在口味方面,我们跳出了传统的汤煲做法,通过拉油和煎炒释放食材的香味,让成菜带一点焦香,风味有所不同。”王春徐说,为了尽可能满足年会嘉宾的不同口味,他和团队成员还调制了新的调味料,最终这道菜受到评委们的一致好评。

“我们已经将这道有所创新的全家福纳入博鳌亚洲论坛2024年年会的菜单,希望能让更多宾客尝到这道海南特色菜肴。”王春徐说。

情谊味： “出海”的海南鸡饭

一份海南鸡饭,见证了海南对外交流交往的历史。

2023年8月,“品味自贸港——海南&东盟文化美食交

流季”活动在位于北京的中国-东盟中心举办,印度尼西亚等东盟各国驻华使节代表及各国媒体代表受邀参加。在该活动的夜市集上,一份份冒着热气、泛着油光的海南鸡饭受到外宾们的欢迎。负责当晚餐食的北京海南大厦主厨高腾步履不停地为供应海南鸡饭的摊位“补货”,推着运送鸡饭的小车一趟又一趟往返。

海南鸡饭如此受欢迎,是因为它早已是一种世界美食。约一个世纪前,琼籍华侨将海南鸡饭带到了东南亚,海南鸡饭成为部分东南亚国家的大众美食。一碟白切鸡、一碗鸡油饭,以及或酸甜或酸辣的蘸料,不仅是琼籍华侨“舌尖上的乡愁”,也是海南与东南亚各国友好交流源远流长的存证。

“我们尽最大努力做出海南鸡饭的本味。”高腾介绍,为了让参加活动的嘉宾品尝最正宗的海南鸡饭,当晚采用的是优质的文昌鸡,制作时以精盐、姜、葱等调味烹煮;鸡熟后,取出鸡油与浸泡过的大米同炒,当香气开始弥漫,加入鸡汤,煲熟米粒,一份油润清香的海南鸡饭便做好了。

事实上,海南鸡饭、文昌鸡已多次在重要会议或活动上为海南“代言”。2010年上海世界博览会举办期间,世博园中华美食街展销了来自海南的文昌鸡。2023年11月5日,第六届中国国际进口博览会在上海开幕,进博会中国旅游展示专区内的海口人文展馆,展出了海南鸡饭。

各类重要会议或活动上的海南美食,彰显着海南的文化特色,也传递出浓浓的海南情谊。 固



博鳌工烤紫薯。 海南日报记者 李天平 摄