

文化中国行

作为一种超越时空的饮食文化符号，月饼凝聚了太多故事与乡愁。一方水土养一方人，对海南人来说，在中秋佳节，吃上一口琼式月饼，是仪式，更是圆满。

这一口月饼很「海南」

非遗传承 特色鲜明

海南日报全媒体记者 邱江华



豆沙月饼。资料图

初秋时节，如果你已经抢到了开渔后的第一口“鲜”，不妨再到定安南丽湖，在琼北最大的淡水湖畔，于自驾、骑行、露营赏星河之余，用隐藏于乡野的“一只鸡、一条鱼、一杯咖啡”，再扎实地贴上一份秋膘。

南丽湖啤酒鸡——自驾者的放心美食

8月27日中午，定安县雷鸣镇南丽湖附近，穿过一处恰好容一车通过的水坝，在树林掩映之中，食客便抵达了“南丽湖畔啤酒鸡”农家乐。每位食客和店家的沟通都不多，双方在点头之间，就达成了一种默契：先上一份啤酒鸡。

不多时，店家端上一口铁锅，浓厚的汤底中，熬煮着由一整只鸡切出的肉块，配以脆生生的木耳。就是这样一份啤酒鸡，自2004年农家乐开店起，就使这家小店20年长盛不衰，如今仍吸引许多食客慕名而来，节假日一天招待二三十桌不成问题。

“没有秘制酱料，没有美食秘诀，最主要的就是鸡好。”老板娘王琼荣道出菜品的关键之处。

每一只鸡都是本地小土鸡，散养于槟榔林下和南丽湖畔，吃的是稻谷、玉米、椰子肉，或



海南日报全媒体记者 李豌

湖畔咖啡的特色咖啡和小食
通讯员程守满 摄

南丽湖畔

藏秋「香」

海南日报全媒体记者 李豌

如今市面上不乏一些创意月饼，或在包装上别具风格，或在馅料上个性定制，但对于海口市民陈宇来说，最喜欢的还是琼式月饼，特别是“琼珍”等老字号月饼，是难以抹去的味蕾记忆，传统的做法、不变的味道，滋养了一代又一代海南人。

琼式月饼从何而来？在海南本地月饼师傅中，口口相传着一句话：“苏点南来生琼月。”他们认为琼式月饼是由苏式月饼演变而成的，是苏式月饼与广式月饼相结合的产物，兼具了广式月饼糖浆皮的“软”和苏式月饼油酥心的“酥”。

琼式月饼深受本土百姓的喜爱，相关数据显示，在20世纪70年代至80年代，琼式月饼一统天下，占据市场份额95%以上，成为当时中秋时节主流月饼。许多远居东南亚的华侨，一到中秋节便写信要求家人寄一两盒琼式月饼，以解思乡之情。

2008年，“琼式月饼”的地方标准诞生后，生产操作有了规范；2009年，月饼国家标准重新划分为9类，“琼式月饼”得以与广式、京式、苏式、晋式、潮式、滇式、台式、哈式齐名。2017年，“琼式月饼”成为海南省第五批非物质文化遗产项目。

“如今，经过几百年的传承与改进，琼式月饼形成了鲜明的地方特色：酥、松、软，层次分明、厚薄适中。”琼式月饼制作技艺省级代表性传承人符志仁说，琼式月饼的种类有酥皮五仁、酥皮莲蓉、酥皮豆沙等，酥皮是其最大特征。

直至今日，琼式月饼仍然不乏一批“铁杆”消费者。符志仁说，每年中秋节，即使是刮风下雨，一些老字号饼屋门口也会排起长龙，市民们辛苦等待，只为求得一盒琼式月饼，这个场景令他非常感动。

许多上了年纪的海南人，对于琼式月饼的描述，不是“一盒”或“一个”，而是“一筒”。海南人淳朴的特点，体现在月饼上即是不追求奢华的包装，取4个或6个月饼，拿着干净的油纸一包，就成了一筒，也有纸盒和铁盒包装，一贯简洁。

“海南人讲究食材新鲜，哪怕是月饼等时令点心，都潜移默化地自带了这样的特点。”陈宇说，自家吃，他都是去街头饼屋买简装月饼，“这些月饼大多是现烤现卖，尽可能做到少添加，这就使得它们的保质期较短，最短的只有7天，购买后需要尽快吃完”。

包装简单，并不意味着做工敷衍。在符志仁看来，琼式月饼，贵在精工细作。

海南省烹饪协会创会会长林俊春曾回忆说，在他记忆中，旧时海口饼家生产月饼要提前一两个礼拜，把西瓜籽分派给周边居民代为剥壳取仁。于是乎，小街小巷各家门口前，一派繁忙之景。

“有摆小凳子当台面的，搁上一把瓜籽，左手一粒粒地抓起，右手拿小锤子敲开，将瓜籽仁剥出。”林俊春说，然后返还厂家过秤，换取每斤一两角钱的加工费；临近时节生产高峰，厂家还会招一些邻居当临时工，通宵达旦地赶制月饼应市……

“别小看这一个小小的月饼，手工工序占了60%以上。”符志仁介绍，如今在延续老一辈制作技艺的同时，他们还注重技艺上的主动创新。比如研发热包装技术，使得月饼最长可存放45天；调整饼皮与糖浆的配比，使月饼饼皮不易碎等。

这些年，符志仁身边不少同行转去做市场更大的广式月饼，但他凭着对琼式月饼的一份喜爱，坚持至今。他说，手工制作的月饼里更多的是那抹人情味，融入饼中的是手工技艺和工匠精神。琼式月饼在老一辈海南人看来，有一种说不出的情怀在其中。

各地有别 推陈出新



随着消费水平的提高，为了迎合更大的市场，海南月饼也在不断创新，如将一些本地风物做成馅料，如椰蓉、斑斓、凤梨、咖啡等，让人感到新奇的还有文昌鸡、青胡椒、黑猪肉等，地方特色食材为海南月饼注入“灵魂”。

澄迈产咖啡，于是当地出现了有咖啡味的月饼；儋州中和甚至将辣木叶作为月饼的馅料之一；琼海有店家用鸡屎藤叶子的汁液和面，制成了“鸡屎藤月饼”，这对于不了解鸡屎藤这一小众食材的外地人而言，口味够重、够特别。

作为海南地方优良黑猪肉品种，“屯昌黑猪”以其“皮薄、肉嫩、味香”而闻名。今年，屯昌各大月饼厂商强势推出颇具特色的屯昌黑猪叉烧五仁月饼，受到不少消费者的关注与青睐。

“为了让食客们在咀嚼馅料时有不同的体验，我们先将原本块状的屯昌黑猪肉切成丝状及粒状，再按相应比例与腰果、松仁、橄榄仁及瓜仁等糅合一起做馅料。”屯昌县昌味之源食品有限公司相关负责人符策轩介绍。

符策轩说，待烘焙好之后，一个月饼变得外形圆满、色泽金黄，轻咬一口，舌尖可同享果仁的脆香、猪肉的鲜香以及偏淡咸口的酥皮之美味。目前该加工厂接收月饼代加工订单累计3万余个，其中屯昌黑猪叉烧五仁月饼5000多个。

除了口味上不断创新，不少生产商还在外包装上花心思，将月饼产品做得更新潮、更具文化内涵；同时，营销主战场也逐渐从传统摆摊、商铺销售、经销商等线下模式转换成直播带货等线上模式，这也帮助一批传统海南月饼品牌打开了市场。

斑兰月饼。
海南日报全媒体记者 袁琛 摄

这些琼味月饼，你尝过吗？

从经典的糯米月糕，到创新的金华火腿月饼、咖啡月饼，再到融合自然香气的斑斓月饼和具有健康益处的鸡屎藤月饼，每一种月饼都不仅仅是味蕾的享受，更是海南百姓对传统文化与现代创新巧妙结合的探索与表达。它们以独特的制作工艺、丰富的原材料和别具一格的口味，展现了海南地区丰富多彩的饮食文化和无限创意。

◎糯米月糕：

月糕的主要原料是糯米。糯米碾成粉后，与白糖、芝麻和在一起制成。既保留了糯米的软糯口感，又增添了丰富的层次感，月糕的洁白如雪和甜而不腻的特点，让人联想到一种高雅而温馨的节日氛围。

◎金华火腿月饼：

金华火腿的咸香与月饼的甜腻形成鲜明对比，而蒜头油的加入更是为这款月饼增添了独特的风味。这种创新的搭配可能会让传统月饼爱好者耳目一新，体验到不同以往的味觉享受。

◎咖啡月饼：

咖啡与椰蓉的结合，无疑是现代与传统的碰撞。椰蓉的香甜与咖啡的醇厚相互渗透，创造出一种既清新又浓郁的口感。

◎斑斓月饼：

斑兰叶的清香为月饼增添了一抹独特的东南亚风情，使得月饼的口感更加清新爽口。对于喜欢探索不同文化风味的人来说，这款月饼无疑是一个不错的选择。

◎鸡屎藤月饼：

虽然名字听起来有些特别，但鸡屎藤作为中药材的加入，为月饼带来了独特的健康益处。同时，其特有的风味也可能为月饼增添一份别样的口感。这款月饼可能更受注重养生和健康饮食的消费者喜爱。

◎东坡香糕：

儋州东坡香糕，一种在形态上完全有别于传统的儋州月饼。原是苏东坡用米粉与花生等常见食用料配制而成的一种糕点。儋州民间在苏东坡原来制作的基础上渐渐增选杏仁、榄仁、核桃、瓜米、叉烧、芝麻等多种原料掺糯米粉、辣木粉制作。东坡香糕质地疏松，咀嚼易碎，口感极好，吃后唇齿留香。

为一体，一时间，口腔中分不清谁是谁非，只觉得完整、圆满。待一杯咖啡饮尽，回味中坚果香还在口腔中绕旋。

韦泽雄推荐的第二杯特色饮品则是椰子星空。高高的透明玻璃杯中，下半部是现开的新鲜椰子水，混杂着一丝椰肉的浑浊扎实感；上半部则是蓝色的蝶豆花水，再泡上两块青柠檬，以酸性刺激着蝶豆花的蓝，带上了一丝微紫。

以吸管搅拌之，蓝紫色逐步挤进扎实的椰子水中，颜色交融变幻，如斗转星移，宇宙演变，又似露营于南丽湖畔时，曾不经意间瞥见过的广袤星云。不过，顷刻之间，一切已经融合，汇成更浅的蓝紫色，又如一次宇宙的停歇。

此时品尝之，椰子水的清甜，蝶豆水的清香，以及青柠檬的微酸，又将食客带回到了人们的湖畔秋风中。

扫码
看南丽湖
美食图鉴

看海南

是湖边的草籽、昆虫、幼鱼幼虾。养至180天，3斤左右的母鸡，最是合适。食客点单，店家现抓现杀，最讲究的就是这份“鲜”味。

然后热锅加入本地特色花生油，将生姜、鱿鱼干、虾米爆香后，放进鸡肉翻炒，加入生抽，炒出香味。再加入啤酒、红枣、党参等焖至收汁而成。食用时，鸡肉鲜嫩中不失清爽，是一道不可多得的佳肴。

店家烹饪时，每只鸡使用半瓶左右啤酒，剩余者则随菜品端上桌，如果锅里的汁儿煮干了，食客就可以根据需要自己继续添加啤酒进行熬煮。熬煮到最后，鸡肉已经见底，鸡油则熬制出来，用这份锅底，再烫上两把青菜，相比水煮，青菜经油保护，颜色仍绿，口感仍旧脆生，别有一番风味。

当然，自驾食客别被“啤酒”二字吓到。经过定安官方测试，食客和家人好友共享一份啤酒鸡后，酒精测试仪检测结果显示为零，食客可放心食用。

南丽湖笋壳鱼——
吃它要有点“运气”

在“南丽湖畔啤酒鸡”农家乐，还有一份隐藏菜单不可错过——清蒸沙蚌鱼。沙蚌鱼是本地人的叫法，笋壳鱼这个名称则更广为人知。笋壳鱼虽为淡水鱼类，但因其肉质细嫩、味道鲜美、营养丰富，且鱼刺较少，而在老饕们的心中占据一席之地。

“我们这个笋壳鱼，不是人工养殖的，而是南丽湖野生笋壳鱼，吃的不是人工饲料，是湖里的鱼虾，肉质更嫩更鲜。”做鱼20年，王琼荣深谙食材鲜味之道。

鱼的做法也很简单，为了保持鲜味，往往采用传统的清蒸。与传统的清蒸关键不同在于，蒸至恰好时沙蚌鱼出锅装盘后，最后淋上热油。

这是定安特色的熟榨花生油，选取当地种植的富硒花生，以炒至熟香的花生仁榨取，所榨出来的油色泽清亮透明，香味格外浓郁，更为清蒸笋壳鱼增添了风味的层次。

饮用时，将一份现磨浓缩咖啡倒入纯白的奶中，棕色穿过表面漂浮的透明冰块，丝丝缕缕地向下渗入，似一份乡土情怀渗入心中的过程。此时不必急着搅拌，可以把吸管大喇喇地插到底部，吸一口花生酱与奶的混合味道，醇厚又不腻口。

此后再搅拌之，将棕和白混为一体，一口下去，咖啡的苦、花生酱的坚果香、奶的甜也融