



《海南美食探奇》封面。

云大新《海南美食探奇》新书发售

写食海南

海南日报全媒体记者 刘梦晓

近日，由南方出版社出版的《海南美食探奇》正式发售，作者云大新是海南省资深新闻工作者、海南省饮食文化研究学者、海南省琼菜研究中心副主任。

中国文化博大精深，林林总总，涉及各领域、各方面，其中饮食文化是不可忽视的一面。《海南美食探奇》则是一部关于海南饮食文化、海南美食传奇、海南人文历史的书籍，共包含115篇文章、275幅彩色图片，字数更是超过51万。

借由新书发布之际，海南日报全媒体记者专访了云大新，从他多彩的文字和丰富的语言表达里，再观海南美食全貌，领略奇绝的独特文化内涵。



云大新伏案写作中。



云大新在泰国农贸市场采访。本版图片除署名外均由受访者提供

溯源 海南美食离不开中原文化

过去因为工作原因，云大新得以到全岛各地游历，本就是老饕的他，开始思索舌尖的滋味，是如何经久不衰的。

人们来到一个地方，最先接触到的是当地的文字、语言和饮食。“在中国文化里，饮食不仅关乎人们的日常生活，还承载了丰富的文化内涵，我们可以通过饮食行为来理解一个民族的精神气质和思想情怀。”云大新认为，饮食是一种文明，是一种人文历史。

探索海南美食，先要找到它的根。说起《海南美食探奇》一书，云大新说，探奇的第一步，便是找到海南美食文化出自何处。

在他看来，没有一种文化是无根之浮萍，海南虽孤悬海外，僻处岭南一隅，在很长的历史时期内，经济、文化都相对落后于内地，但这并不意味着与内地切断了联系。从秦朝灭亡后，汉承秦制，岭南分设南海、苍梧、郁林、合浦、交趾、九真、日南、儋耳、珠崖九郡，且海南设置儋耳、珠崖郡后，加强了行政建制，列入岭南区划进行管理，岭南文化便一直影响着海南文化。

他认为，海南作为一座移民岛，各地区、各民族的文化在碰撞、交汇、融合中逐步发展，形成了自己的文化，这也构成了海南的饮食文化，从中便可找到海南美食受中原地区文化影响的证据。

如“文昌全家福”（头盘菜）、“海南醃腿”、“海南糯米鸭”，都渗进了中原地区菜肴“大杂锦”“红烧肉”“八宝鸭”的一些烹饪元素。“海南饮食文化正是在吸收中原饮食文化和岭南饮食文化精华后发展起来的。”云大新在书中提及。

此外，书中还记录了云大新对海南美食文化的一些分类和考究，除受中原文化影响较深之外，他认为海南美食还具有浓厚的黎族原住民文化，比如黎族山民创制的山兰酒、竹筒饭、蒸五脚猪、鱼茶，以及清煮、汤烫的各种野菜等，无不打上了黎族饮食的文化烙印。

此外，移民文化、海洋文化、贬官文化和华侨文化等，也深深影响着海南人的饮食。

“从某种意义上说，研究海南饮食文化，也是对改革开放新的历史时期海南文化进步的一个概括和记录。各地的饮食习俗和特色菜肴各具魅力，形成自己的风格，共同体现了中华饮食文化的博大精深。海南饮食文化在中华饮食文化大观园中自然不能缺席，也不应寂寞。”云大新说。

探索 美食特色的方方面面

《海南美食探奇》一书涵盖的美食可谓方方面面。如奇特的食习俗、唇齿留香的畜肉美食、香味浓郁的禽肉菜肴、鲜美美味的海鲜珍馐、色香奇妙的粮粳玉食、特色鲜明的风味小吃、馥郁芬香的果蔬佳饌，以及醇厚怡人的茶酒奇葩，几乎覆盖了海南饮食的所有种类。

其中，有诸多故事令人为之动容。如椰奶文昌鸡的起源、海南鸡饭如何传至新加坡、催生一条美食街的黄流老鸭等，讲述了诸多海南美食与人之间的联系。

也有许多品食的礼仪，令人印象深刻。如海南人吃白切鸡要保证鸡的“五脏俱全”，心、肝、胗、肠、血缺一不可。吃不同部位也有不同寓意：鸡脖有勃发之意，鸡翅象征展翅高飞，鸡胸脯则意味着意气风发等。

还有独特的风俗习惯，令人看到了不一样的海南。如海南人逢年过节，祭拜祖先，红白大事，有摆放“鱼对”的习惯；为了做到公平公正，则衍生出吃公道的习俗；不同于将“硬菜”作为中餐和晚餐的主菜，临高人更习惯在早餐时吃烤乳猪，一天的工作和生活就从这顿香味袅袅、能量满满的饭食中获得。

翻阅此书，基本每一道美食背后，或多或少都有一些历史渊源。无论是风土人情还是史书记载，为了弄清楚这些有意思的细节，云大新曾到海南各地游历，访问名厨乡贤，细探美食文化内涵。

但真正要成书，仍离不开严谨的史实核查，从各种渠道查阅资料，就成为一项必做之功。“这本书是长期积累写作而成，里面有很多真实经历，也有许多故事经过资料核实，反复验证正确才敢引用。”云大新说。

为了做到严谨，他曾在海南、广东等两地多个图书馆走访，只为找到翔实的资料记载。亦曾通过不同渠道购买书籍，佐证听闻和观点，做到有理有据。

在写作上，他也坚持写食的书，要让人读得有趣，觉得有味，就必须摆脱“菜谱式写作”。因此他努力把文章写得史料翔实，信息丰富，故事生动，文笔活泼。“把写美食与写故事结合起来，把写琼菜与写海南人文史迹结合起来，把写菜肴与写食物营养结合起来，把写烹饪技艺与写现场感受体会结合起来，把写琼菜与写全国各地同类名菜结合起来，尽力把文章写得有点可读性。”他说。

海南琼海特色“公道餐”。海南日报全媒体记者 袁琛 摄

发展 多角度看琼菜未来

在探索海南美食的同时，云大新不免思考，海南美食应该如何传承与发扬。“对海南美食了解越多，就会发现它蕴含的文化内涵愈发深刻，所以就会不断思考，如何传承和发扬，才能让它更好地发展下去。”云大新表示。

书中强调，海南生态好，有优良的地理气候环境，所生产的食材，能够较好地满足人们对食品所具备的生态、环保、健康和安全的需要。且海南食材种类十分丰富，仅优质的牛肉就有五指山小黄牛、澄迈新吴小黄牛、定安仙沟小黄牛等最接近山地野牛美味的牛肉品种。羊肉则有东山羊、石山羊、东方羊、乌烈羊、北岸羊等多种食用羊品种，享有很高的食材声誉，其他食材更是数不胜数。

一座小小的岛屿拥有如此之丰富的食材，难怪众多专家称赞海南是“陆产千名、海产万类”的食材大省，这就为海南菜肴发展提供了极为坚实的基础，为烹饪提供了无比宽阔的舞台。此外，海南美食在烹饪技法上也不断求新，更讲科学，琼菜教育事业也向前推进，美食发展将持续繁荣。

不过这还不够。云大新认为，海南美食应该不停地改革，首当其冲是加快琼菜品牌的建设，提高产品的附加值。他以天津狗不理包子和全聚德烤鸭为例解释，一个看似普通的包子，如果出自“狗不理”品牌，价值便不一般。北京烤鸭作为大众化食品，在“全聚德”卖，价格就比街头熟食贵上好几倍，这便是品牌的附加值。“海南人要打造属于自己的老店，做好品牌，推出招牌菜品，并延续下去。”他说。

另一方面，海南美食产业需要在营销策略上做出优化调整。应聚焦于大众口味，着力打造贴近大众生活的特色菜肴，力求在收获良好口碑的同时，也能赢得广泛的市场认可。与此同时，要高度重视海南美食理论研究工作。借助文字记载这一有效载体，丰富和完善海南美食的传播途径。翔实的文字记录不仅有助于深入挖掘海南美食背后的历史文化内涵，还能为宣传推广提供更为坚实的基础，使海南美食在传播过程中有据可依、有文可循。

