

编者按

四方食事，不过一碗人间烟火。相较于光鲜名贵的大菜，各类出现在街头巷尾或寻常灶台上的小吃，更显朴实。海南物产丰富，又有多民族融合的饮食文化特征，民间小吃种类繁多、特色鲜明。本期《海南周刊》封面带您了解海南的珍宝小吃！

本版手绘陈海冰

丰饶物产酿琼味

海南日报全媒体记者 李艳孜

琼味出圈

小吃

打擂

海南的各类小吃，除了味道鲜美，还在精巧的形状和鲜明的色彩中藏着美好寓意。

在海口一家连锁粥店的餐桌上，金黄浑圆的煎堆（珍袋）是“常客”。“你看它圆滚滚、金灿灿的，看着就喜庆。”食客刘利用筷子轻轻戳了戳盘中的煎堆，咬了一口，发现外皮脆得发响，内里却软乎乎的。

煎堆，总是飘着诱人的油香。厨师将糯米粉团揉得光滑，裹入香甜的椰丝或花生碎，搓成圆球状，放入油锅慢炸至通体金黄捞出。

在海南一些地方，流传着“煎堆碌碌，金银满屋”的俗语。煎堆浑圆的形状蕴藏着人们对阖家团圆的期盼，金黄的色泽则寄托着对富足的向往，哪怕不是节日，点上一份，也像给寻常日子添了点甜滋滋的盼头。

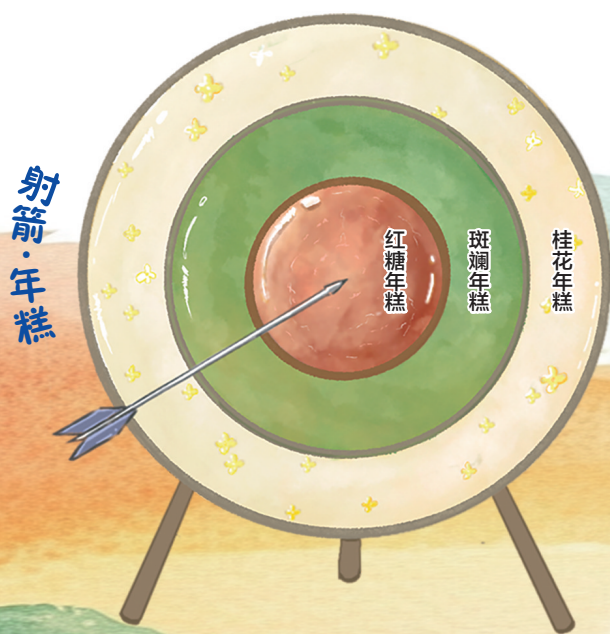
在琼海的宴席上，一道名叫“黄金大饼”的小吃经常登场。它的饼皮由南瓜和糯米粉调制而成，内裹椰蓉，油炸后外酥里糯，色泽金黄。“黄金大饼代表着前程似锦，常见于喜庆场合，新人结婚、孩子满月、店铺开张都要吃，讨个好彩头。”李虹瑛说。

万宁兴隆的茶楼，一种金黄色的美味散发着诱人香气——源自南洋的黄金糕。清晨，街坊们总爱到茶楼，点上一壶咖啡，配几块刚出炉的黄金糕，在香气扑鼻的氛围中开启新的一天。在兴隆人心中，黄金糕不仅是美味，更寄托着他们对家庭兴旺、事业蒸蒸日上期许。正因如此，当地人每年春节前都要制作黄金糕，用于接待亲友或赠给客人。

每年春节，海南人还会准备红糖年糕。“人心多好多，谐声制食品。义取年胜年，藉以祈岁稔。”这首流传于清末的《年糕诗》道出了年糕的美好寓意。“糕”谐音“高”，过年食年糕被赋予“年年高”“一年更比一年高”等吉祥之意。海南人习惯用红糖制作圆形年糕，除了“年年高”，还增添了一份对生活“甜蜜蜜”的期待。

在文昌会文等地，“三角留”是传统特色小吃。据《文昌餐饮文化》一书介绍，“三角留”因形似三角而得名，民间认为它的三个角代表福、禄、寿。逢孩子满周岁或给老人祝寿，亲戚会送去“三角留”表达祝福之意。

小吃的美好寓意也在细微处。海口市民王丽记得，婶婶会刚刚出笼的薏粿“点红”：用竹签蘸红曲米汁，在雪白的粿皮上轻轻一点，就像为美味盖上一枚吉祥印章。“婶婶告诉我，点红不只是装饰，还代表我们盼着日子越过越红火。”她说。



射箭·年糕

小食新吃花样多

正如菜式随着时代的发展不断翻新，海南小吃也走在传承创新的路上。它们在时光长河里不断生长，既守得住古早味，也玩得转新花样。

早上7点，三亚阿芳老爸茶店已飘出阵阵香味。这家由“95后”苏小雨创办的老爸茶店，在小吃传承创新方面进行了许多尝试。“我小时候喜欢跟着阿公去喝老爸茶，可以续杯的茶，配个面包就能坐一下午。”在苏小雨的记忆中，老爸茶店的谈笑声和特色小吃，构成了最鲜活的海口市井图景。但随着城市发展，这种充满人情味的老爸茶店在三亚日渐式微。“现在的年轻人更爱去网红咖啡店，但我觉得，应该有人留住那些老味道。”苏小雨说。

阿芳老爸茶店的招牌小吃，如菠萝包、叉烧包等，沿用传统制作工艺，同时增加口味变化，以迎合现代消费者尤其是年轻消费者的需求。“店里多款小吃都加入了斑斓，为食客带来耳目一新的体验。”苏小雨介绍，碳烤斑斓咖哩面包便是其中的代表，先蒸后烤让面包口感外脆内软，上桌时在冰淇淋上浇上现烤的斑斓椰糖浆，给顾客带来冰火两重天的味觉体验。

遇上冰淇淋的还有清补凉。在海口美苑路的邓记清补凉店，冰沙清补凉（冰淇淋清补凉）是顾客常点的单品之一。冰淇淋慢慢融化，与椰奶融合，花生碎、西米、红豆、绿豆、黑凉粉、银耳、葡萄干等加持，让味道变得更加浓稠香甜。

雪白的粉皮包裹着金黄的芒果，淋上浓稠的芒果酱，这道颇具创新气质的海南小吃——芒果肠粉，颇受年轻人欢迎。无论是热闹的夜市、繁华的商业街，还是时尚餐厅，都能看到它的身影。

以往人们习惯去市井小巷寻觅传统小吃，感受烟火气。如今，在三亚·亚特兰蒂斯这样的星级酒店，市民游客也能品尝到地道的海南小吃，比如老爸茶点心。

“在保留传统特色的基础上，我们进行了创新与升级。既有手工现炸、外酥里嫩的黄金大油条，带着蒜香、外脆里嫩的炸鸡翅，还有海南版‘意式’浓缩咖啡歌必欧，客人可以根据自己的喜好加入炼乳，实现口味的个性化定制，香水柠檬搭配新鲜斑斓汁制成的斑斓香水柠檬茶，清爽独特。”三亚·亚特兰蒂斯七彩晶餐厅副总监张博说。

在时代的蓝海中，琼岛小吃就像一艘破浪前行的航船，既承载厚重的文化传统，又接收新鲜的雨露阳光，既有古早韵味，又有年轻活力。



糟粕醋面。资料图



琼海杂粮。海南日报全媒体记者 张茂 摄

春椰粿

■ 吴源

小吃，链接的不仅是味道，更是风土人情和生活智慧。

我老家在琼海龙江，老屋门口，大荔枝树下有一口石臼，颜色灰白，年代不详。石臼由整块花岗岩凿琢而成，壁厚近一寸，上大下小，外形像个大大喇叭。以前，石臼是制粿的必备家当，小时候吃椰子粿靠的就是它。在琼海龙江、石壁一带，椰子粿曾历代风行，是乡村真正的传统美食、休闲美食。椰子粿清甜软糯有嚼劲，丝丝香味像古老山歌一样绵长，令人回味无穷。

它虽好吃，但过去制作起来费时费力，平时难得一尝。只有在农闲时间，或遇重要年节、华侨回乡、亲戚串门，才做椰子粿。

农闲时做椰子粿，非一人一户可完成，众人合力、共劳共享是常见模式。左邻右舍，或全村总动员，大家有米出米、有力出力，有糖出糖、有椰子出椰子，多劳多得、多付出多得，与琼海“公道”相似。一群人分工协作，泡米蒸饭、剥椰子、刨椰丝、拌糖酱、将蒸好的糯米饭倒入石臼……环环相扣。

春粿是整个流程中最具声势的体力劳动。椰子粿的Q弹软糯，源于人们在石臼里春糯米饭的力度、次数。春粿的木锤，重的有十多二十斤，拿在手里，沉甸甸的。春粿一般需要两个男人执槌，另需一人在白旁翻搅，一锤抬起，一锤落下，循环往复。椰子粿越春越黏，越黏越费力，一个人累了换一个人上，就像接力赛。在春粿现场，巨大的撞击声，男人嗨嗨的叫唤声，令人印象深刻。

彼时，父亲在乡下当干部多年，在处理纠纷方面很有一套。一次，一家几兄弟反目，不断吵架。父亲登门后话不多说，招呼那家几兄弟、妯娌到齐，找来几斤糯米，让他们一起做椰子粿。父亲在村里有威望，他的主意那家人不得不听。那几兄弟年纪有大有小，力气也有大有小，但他们合作春粿必须节奏一致。否则，要么撞到对方的锤，要么伤到翻搅的人。一个累了另一个上，几斤粿春完，个个气喘吁吁、汗流浹背。春粿、搅粿、分粿、粘椰丝，他们边做边聊，父亲在一旁因势利导。一顿饱餐后，几兄弟心满意足，各自散去，过去的交怨不再提起，一家人和好如初。

如今，糍耙机、破壁机等小家电琳琅满目，已经很少有人用石臼做椰子粿。乡下的石臼，或静静伫立在房前屋后，或被人收购，作为农家乐、民宿的饰品。尽管如此，与石臼相关的时光记忆，并未褪色。每次返乡，看到老屋门口那口石臼，我都会想起那些勤劳、团结、互助的邻里乡亲。



排球·煎堆



帆船·椰子船



← 扫码看创意海报《海南小吃运动会，邀你来赛！》

海南“村VA”激战正酣，赛场之外的街头巷尾，各地特色小吃“你方唱罢我登场”。如果举办一场小吃运动会，你会在哪些项目拔得头筹？来挑战吧。

等你来赛