



老街美食——铺前糟粕醋。

铺前风物志·美食

溪北四堡，琼北邹鲁。东寨港的波光嶙峋、七星岭的斗柄风云、木兰湾的虎威急水，铺前人世代生长于斯、耕作于斯。在这里，一脉相承的不仅仅是历史文化，还有那道尽溪北人一生的“酸辣甜咸”。

「酸辣甜咸」铺前味

文海南日报记者 李佳飞 通讯员 潘高 图海南日报记者 李幸璜 摄

酸辣：铺前糟粕醋

“民以食为天”，而在铺前人看来，这句话还有后半句，“食以味为先”。自古以来，铺前一带物产丰庶，较高的粮食产量让酿酒成为可能。有酒未必有故事，但有酒才有了现如今遍传琼州的“糟粕醋”。

清晨的骑楼老街巷，是忙碌的，尤其是到了周末。古朴而精致的骑楼铺面中，“阿妹糟粕醋”的招牌不算显眼，但却是最响亮的一块。

糟粕醋陪伴符英敏数十载，自孩提时代便跟着母亲挑着担子沿街售卖，大家也亲切地称呼她“阿妹姐”，现在她经营的“阿妹糟粕醋”已成为最正宗的铺前味道。

经过米酒酿造后的米醋，有一种别样的香甜，再加入油炸后的大蒜、本地出产的辣酱和油熬煮，一锅新鲜的糟粕醋就出炉了。正宗糟粕醋，其酸，仅呈中性度数，不强烈呛人，不伤齿蚀嘴，能诱人垂涎，开人胃口，增人食欲；其辣，能增强味道，刺激口感，美化醋色，排除油腻。这样一碗糟粕醋，醋面油花漂浮，醋色黄中映红，醋香浓郁贯鼻，醋味酸辣爽口。有人说，糟粕醋对食客们味蕾的刺激是伴随终生的，食过一次，往后再听到那三个字，口舌已自然生津。

糟粕醋配制好后，其吃法也有特色。在铺前市面上的摆摊卖醋者，将煮熟的牛杂，海贝海螺海带海藻之类的海鲜，矫葱（胡葱）、空心菜、椰子菜（包菜）盛入碗中，以沸腾的香醋淋浸，酸辣之香扑鼻。有趣的是，当地人吃醋，不紧不慢。因为在铺前吃糟粕醋，添醋免费，食客们先大口喝下碗中醋汤，又让店家再盛，如此反复二三，方才吃下干货。铺前人也因此而自嘲，这种吃法叫“添油加醋法”。

现在的铺前糟粕醋，不但在当地盛行，其经广泛流传，早已走出地域，跻身异乡、省城及海外。各村庄乡镇、各大中城市均已普遍懂得食用，成了一道品牌风味。

甜：西瓜与米粿

铺前地区地形多样，有平原沃野，也有丘陵山岭，人们在这片土地上春耕夏耘、秋收冬藏，不问时光，只为那个中滋味。而百般滋味之中，甜，是儿时的味道，也是人们一生追求的味觉体验。

在距离铺前镇区十多公里之外，巍峨木兰灯塔矗立于木兰湾畔。就在木兰湾腹地，方圆近万亩的沿海沙地上，是全省最大的西瓜种植基地。红壤与沙土的交织、海风与艳阳的融会，正是这大自然的“精打细算”，使得铺前西瓜从诞生便有了这番独特的脆甜。入冬后，当地的人们就要开始准备瓜秧，种下后历经5个月的劳作方得收获。当地每年还要评选出当季的“瓜王”，重者可达四五十斤。

铺前西瓜的名头在当地已经叫响多年，甚至早在民国时期就已销到南洋诸地，并编进了琼剧的剧本当中，广为传唱。这里的西瓜体圆而饱满、色红而多汁、肉脆而沙甜。在铺前农家的宴席上，人们喜欢将西瓜切为小块，加入冰块与几片菠萝，作为正餐之后一道消暑止渴的甜美凉品。

与西瓜不同的甜，来自铺前当地的另一道小吃——米粿。米粿以糯米粉为原料，配以烘干的花生米末或椰子肉丝作馅。巧手的铺前人还会将椰子的嫩白叶心编织成碗状，再以剪成圆形的芭蕉叶垫底，将包好的米粿置入其中，上笼蒸煮。

笼屉冒出的浓浓蒸汽伴着米粿特有的甜香充斥了整个厨房，刚出笼的米粿松软适当、清甜解馋。铺前人至今还有一句关于吃粿的“口诀”：“热薯凉芋、热粿凉糊”，这是长辈对后辈口耳相传关于对食物的珍惜与敬畏。值得一说的是，花生米馅米粿的甜来自红糖，而椰子肉丝馅的甜则来自白糖，一红一白、一深一浅，或许这也是铺前人关于食物最质朴的哲学。

铺前人婚嫁迎娶、添丁贺喜、年节祭祀，米粿与“三牢”（牛羊猪）可是“平起平坐”的案上贡品。在物质匮乏的年代，人们对米粿那一味甜的依恋和想往，从口舌之间萦绕至心，从未断离。

咸：鱼鲞与虾酱

临海而居、世代渔耕，大鱼大肉的朵颐之快，对铺前人来说早已成为过往，人们对食物的烹制有着更细腻的挖掘。丰富的海产品自是自然的馈赠，却也绝不能暴殄天物，鱼鲞以及以虾酱为代表的海产腌制类食物，就是铺前人关于对自然馈赠的珍视。

鱼鲞是铺前一大特产，主要原料就是海鱼块加上海盐，其腌制区别于制作咸鱼。咸鱼制作需风干，而鱼鲞则需要出汁。铺前地区老一辈的人们尤喜食鱼鲞，为能早日酿成，甚至要以大石压在鱼块之上，逼出汁后才能更快地发生酶变的化学反应。鱼鲞对于食客而言，好比臭豆腐、榴莲，喜者谓之香，厌者谓之臭，而瘾者谓之不足。

和鱼鲞制作异曲同工的就是大名鼎鼎的虾酱了。铺前虾酱的制作，精选一种当地人称为“微虾”的小虾作为原料，以盐水清洗之后沥干水分，再加入海盐搅拌均匀，装入陶罐坛中，并在坛盖边加水封坛隔绝空气，让其自然发酵直至成“熟”。也有喜好米糟者，在此酿法中加入适量的酒曲，历经数月之后就又有着别样的风味了，而这样的虾酱就称之为“虾糟”。

铺前人不仅喜欢酿虾酱，还以此推及，鱼酱、蟹酱、生蚝酱等等不同酱类出现在了铺前的餐桌之上。以鱼蘸鱼、以虾蘸虾，甚至还能以蟹蘸蟹、以蚝蘸蚝，铺前人可谓是将“吃货”二字诠释得淋漓尽致。

闻名遐迩的铺前海鲜

文海南日报记者 李佳飞 通讯员 潘高

所以，想要捕获成功，就必须冒着沉船的危险，迎着巨浪，果断出击。

深海马鲛鱼，肉质结实，味鲜刺少。据科学检测，其胆固醇含量低，却富含DHA元素、蛋白质、氨基酸及钙、铁、钠等微量元素，是公认的“健康有机食品”。

此外，铺前还有新鲜的石斑鱼、膏蟹、龙虾和鳌鱼等。

鳌鱼又叫“马鲛鱼”，人称“鱼中之圣”，鱼皮薄、骨软、刺少、腥味淡，鱼肉质细嫩，色鲜白，虽丰厚却不粗涩，体壮而不多脂，观其色便可令人食欲大增。

在铺前，鳌鱼通常有三种吃法，一是清蒸，二是油烤，三是煎汤。铺前人尤其爱吃鱼鼻鱼眼部位，据说皮嫩骨脆，吃起来又软、又脆、又嫩、又香。难怪铺前有句谚语云：“卖田当地吃鳌鼻。”意为农家人甘愿卖田地来吃鳌鼻，其美味程度不言而喻。

铺前的龙虾也是颇具盛名。这里的龙虾膏多肉嫩，味鲜美，营养丰富，是海南名贵的海产珍品。龙虾的肉和壳也可作药用，壳还可制作成精美的工艺品。

除龙虾外，铺前还盛产八节虾、白壳虾、沙虾、角虾、红脚虾、赤尾虾等。

老街美食——铺前马鲛鱼。

