

琼海山柚油 至爱调料滋味长

文\图 海南日报记者 丁平 通讯员 吴达恩

1月19日,琼海市龙江镇山口村,风轻,日暖。一杯淡茶,记者在云山书屋与朋友畅谈古今。中午时分,缕缕香味突然扑鼻而来,“好香啊!”但云山书屋主人吴达恩的感受却是,“年味来了。”

香味的源头,是云山书屋旁边一家榨油坊。屋内很热,炉火烧得正旺,铁锅里烘炒着黑黑的油籽。

榨油坊主人是一位喜欢笑的阿叔王朝云,今年56岁。他津津乐道地说,自己的榨油技术是从父亲手中传承下来的,已经榨了6年多了,平常在外打零工,只有春节前才榨,附近乡亲们闻到熟悉的香味,就知道要过年了。“琼海人过年,鸡是必备餐品。吃鸡,离不开山柚油。”

琼海人过年,喜欢吃鸡。而山柚油的吃法,也与鸡密不可分,主要是两种,一种是用于做蘸料。无需太花哨的方式,只需将山柚油倒入味碟里拌匀,再捻一点细盐,蘸一蘸,白斩鸡的原香加上油香,别提有多美味。

另一种,则是使用山柚油煎鸡肉,只要有了它的加入,鸡肉的味道就能充分地发挥出来,外脆内香。

除此之外,也有一部分村民在过年时,喜欢用山柚油凉拌,拌面、拌各种蔬菜、荤菜,菜品色泽鲜亮,清爽可口而不油腻;或者用山柚油加少量酱油拌饭,香而不腻。

美味的山柚油,是琼海人难忘的美食滋味,也是琼海人最爱的年味。

资料显示:海南山柚树是油茶树的一种,从开花到果实成熟长达15个月,超长的果实成熟周期为果实积累了丰富的营养,含多种人体所需的微量元素。

而琼海油茶,又具有独特的品质和风味。去年11月20日,琼海油茶通过农业农村部农产品地理标志登记专家评审。专家组一致认为,琼海油茶独特的风味与当地自然环境及独特人文因素有很大的相关性,显著区别于内地油茶以及海南岛其他市县的油茶,符合农业农村部农产品地理标志优质农产品品质类评价标准。

对于王朝云来说,他的职责,就是把山柚油的美味发挥到极致。榨山柚油关键的三部曲是粉碎、炒制、压榨(一般要经过二次粉碎和压榨)、沉淀。记者在榨油坊看到,王朝云将选好的果实粉碎,再放入机器炒锅内翻炒,时不时,会挑选几粒查看。

王朝云说:“炒工,是油好不好吃的关键。别看这个过程很简单,没有几年功底,可掌控不好。火候、果仁的熟透度不同,山柚油的口感也不一样。”

炒完果仁后便是物理压榨和过滤。王朝云用的是传统压榨方法,用千斤顶压,不一会儿,金黄色的山柚油便从机器的沟槽里流出。“以前是用石磨压,现在轻松多了。”王朝云说。

把油分装在桶内冷却后,再倒进沉淀器内,山柚油就这样生产出来了。有趣的是,机器的另一侧,还会“吐出”一块块圆球饼。王朝云说:“这些‘边角料’也是宝。以前用来洗头发,是天然无添加的护发素。现在是弄碎,放到田里起到杀虫,是天然的杀虫剂,榨油的村民都喜欢带回去。”



白切鸡蘸山柚油调配的酱料,味道美不胜收。
海南日报记者 丁平 通讯员 吴达恩 摄



素炒蕹菜已成为万宁民间的一道名菜。
小兰 摄

万宁蕹菜 甜辣香口“长寿”味

文\海南日报记者 袁宇

春节吃什么?是一个大话题。而在以美食闻名的万宁,当地人的春节餐桌上,除了常见的鸡、鸭、鱼外,必有一道蔬菜——辣蕹。

辣蕹,学名叫做蕹菜,是万宁人在大年初一最重要的斋菜之一,是每家每户餐桌上的熟面孔,也是当地人最认可的年味道。

内地吃蕹菜,大都不吃根、叶,只吃鳞茎。而万宁人吃蕹菜,却讲究“大团圆”。把蕹菜洗净,叶子、鳞茎一齐切了,放入锅里和着清油一股脑儿炒了,清香扑鼻,入口清脆。

“切蕹菜的时候,根须和鳞茎一般不切开,还有炒蕹菜的时候要多油,不然叶子会枯。”家住万宁市大茂镇的陈清很喜欢吃蕹菜,她说,清炒的蕹菜,有一点辣味,有一点甜味,有一点香味,口感也很好。

“平时很少有蕹菜吃,一般只在春节才有。每到春节,妈妈早上六点不到就起床,骑着电动车到镇上的市场里买蕹菜,因为去得晚了可能就买不到了。”陈清说。在这个24岁姑娘的记忆里,蕹菜的清香就是年的味道。

蕹菜的美味,古人已知之。唐代大诗人白居易曾作诗称:“种黍三十亩,雨来苗渐大。种蕹二十畦,秋来欲堪刈。望黍作冬酒,留蕹为春菜。”大诗人杜甫亦曾有诗写蕹菜:“束比青鸟色,圆齐玉箸头。衰年关鬲冷,味暖无无忧。”

美味的蕹菜还是一种保健蔬菜,蕹白即鳞茎含有大蒜辣素,具有降脂作用;蕹白所含大蒜辣素能杀菌消炎,对多种细菌有明显抑制作用,可作为感染疾病患者抗菌消炎的食疗佳品;蕹白所含的特殊香气和辣味,能促进消化功能,增加食欲,还可加强血液循环,起到健胃利尿祛湿的作用。

万宁的蕹菜,一般在初冬下种,春节前上市。这个季节,万宁常常会有毛毛细雨,这也是蕹菜最适宜的生长环境,长出来的蕹菜菜叶碧绿、杆儿壮硕、根须细长白皙,非常嫩脆且清香。

采摘蕹菜也是一项技术活。种植蕹菜多年的李亚汝说,采摘蕹菜时,要先用钉耙松土,再仔细地将蕹菜连根须拔出,保留根须的完整。清洗蕹菜就是一件苦差事了,因为蕹菜的根须极茂盛,带有很多泥土,需要极大耐心才能将根须清洗干净。

万宁人为什么在春节吃蕹菜?“过年全家大团圆,围在一桌吃蕹菜,也是对家人健康长寿的祝福。”今年54岁的万宁人周亚娇每年置办年货时都会备上蕹菜,即使她的一双儿女都不大爱吃蕹菜。她说:“蕹菜的根须多且白,像长寿翁。过年吃蕹菜,寓意着祝福家人能健康长寿,活到像蕹菜那样‘毛白须长’。”

春节餐桌上的蕹菜在这时已不仅仅是一种蔬菜了,它更是一种寄托,是对亲情的渴望,是对生活的美好向往。

寻19道年味

陵水米纸 小吃香飘 年味道

文\海南日报记者 李艳玫 通讯员 王良瑞

随着春节脚步踏近,各地的年味开始酝酿,每个地方都有着自己独特的味道。在陵水黎族自治县群众的必备过年食物清单中,除了大家熟知的光坡阉鸡、新村马鲛鱼、陵水酸粉等,米纸也是不可或缺的食物。

米纸,这是一种以糯米为原材料制作而成的小吃。据了解,因其重量轻、体积薄,故而被称作“米纸”。它的形状为圆形,具有“团团圆圆”的好寓意,也因而成为陵水人过年必吃的一道食物。

糯米与糖,就是制作米纸所需要的原材料。虽然原材料简单,但是米纸的制作过程并不简易,每一步都很讲究。从开始制作到完成,少则3天,多达5天,通常陵水群众在春节前20天开始陆陆续续制作米纸。

将糯米洗净,浸泡一至两个小时后,用蒸笼蒸熟;蒸熟后的糯米加入适量白糖搅拌均匀,再焖上几分钟,这是为了增加糯米饭的粘性。随后,勺上一些糯米,用手把糯米均匀按在圆形的模具中,由于糯米粘性强,用手抓糯米饭前先蘸些水,这样不容易粘手。“平铺时尽量要薄,并且要使饭粒分散。”陵水人刘秋生向海南日报记者传授技巧,制作时用多少糯米饭取多少,以防变凉不易按压。

成型的米纸需要在太阳底下晒3天至5天,晒干后将其放进密封罐里存储,想吃时再取出来油炸,这是米纸食用前最后一步。在锅中倒入食用油,待油热后放入晒干的米纸,期间要用筷子匀速转动它。油锅中米纸会膨胀变大,大约两三分钟,等到颜色呈金黄色捞出沥干油脂,即可食用。新鲜出炉的米纸,甜而不腻,香脆可口,让人越吃越上瘾。

过年期间,有亲朋好友到家中拜年,陵水人就会端上一盘米纸,再泡上一壶茶,大家围坐在一起聊天。

除了食用,在陵水,米纸还被用作春节祭拜的贡品。“在过去,临近春节前那段时间,在陵水大街小巷、农村常会见到一排排晒米纸的景象。如今,因为大家工作繁忙,制作米纸工序多、时间长,许多家庭都不再自己制作,选择到市场购买。”刘秋生说。



陵水米纸。
海南日报记者 李艳玫 摄