



◆好食帮

川入海口 烩出椰城

海口挟海南“陆产千名,海产万类”之优势,融合中原饮食文化、闽粤烹艺、南洋风味、黎苗食俗,形成了一支包括菜肴、面点、小吃、饮品在内的、特色鲜明的美食系列。

海口菜肴注重鲜、活、清——果蔬原材料要鲜,禽畜野味海鲜要活,菜肴口味要清爽。于是,白切、白灼、清蒸、清炒以及炖、焖、煲等突出原质的烹调技法便成了海口菜肴的一大特色。

在海口,食客可一饱国内各大菜系、外国菜及各地风味小吃之口福。其中,以海南丰富的海产品为主料的粤菜、潮菜、海南菜是食客们的首选。当然,极具地方特点的椰味菜也相当值得一尝,例如椰子蟹、椰汁羊、椰奶鸡、嫩椰百花盒、椰子盅等,味道鲜美,堪称举世无双。此外,海南四大名菜(文昌鸡、加积鸭、东山羊、和乐蟹)、临高乳猪、曲口海鲜、海南鸡饭、鱼煲、四宝琼山豆腐等特色名菜在海口也都能吃到。还有各种虾、贝、鱼,鲜嫩爽口,风味独特。

在吃正餐前,喝一碗汤是大多数海南民众的饮食习俗。由于海南岛气候炎热,人们白天外出工作或劳动,身体中的水分

损耗较多,需要大量补充水分,因此,海口人吃饭前总是忘不了喝口汤。尽管各处汤的档次有高有低,人们却喝得有滋有味。与此同时,海口四季丰盛鲜美的瓜果也令国内许多城市望尘莫及,用海南产的各种热带水果加工而成的椰子汁、芒果汁等天然饮料更是驰名中外。

在海口,你很难走出星罗棋布的酒店餐馆的重围。“喝早茶”、“下馆子”、“吃夜宵”,从匆匆的人群中,就可以充分感觉到海口人对吃的讲究。在这里,“吃”的景象可以用“壮观”二字来形容。不管是爱好早起,还是钟情宵夜的食客都能大饱口福。一大清早,海口市内的各大小茶楼、餐厅、酒店就已食客如云,座无虚席,而且这种景象会一直持续到10点多。中午12点前后或至黄昏时分,各餐馆酒家又再度爆棚,一批批食客比肩接踵,蚁聚而来。晚上10点多,夜市又将一天的“吃”潮推向高峰。夜幕降临后的海口空气怡人,清爽的椰风吹走炽热,湿润的空气夹杂着花香。在这样的环境里,家人朋友、三五知己,啤酒几扎,小菜数盘,滋味妙不可言。

(杨一飞)

◆美食攻略

海口菜馆云集,东北菜、西北菜、湘菜、川菜和粤菜都能找到,主要集中在以下几条美食街:金龙路是外地人在海南吃家乡味的首选;义龙路有“顺德生滚粥”、各式小炒、白斩羊、湘菜馆;海甸岛有烧烤、川菜、东北菜、安徽菜、蒙古风味、新疆菜、台北豆浆大王;新埠岛有海鲜大排

档等。

推荐菜馆:

琼菜王美食村

琼菜王美食村是非常有海南特色的一家店,海鲜非常好吃,经济实惠,味道鲜美。店里有露天位置可以选择,吹着海风吃着海鲜,感觉十分惬意。

推荐菜:文昌鸡、椰子糕、椰子饭、蒜蓉扇贝、海南粉

满福隆酒楼

满福隆酒楼是中华餐饮名店,环境优雅,临海而立,主营潮粤菜、燕鲍翅、生猛海鲜、粤港式早晚茶和中西结合的午晚自助餐等。

推荐菜:海口鱼煲、海口府城牛腩粉、石山

羊、海南猪脚饭、乐蟹

骑楼小吃街

骑楼小吃街建筑风格颇具南洋特色,小吃街内分设包括海南四大名菜、海鲜、海南特色小吃、海南特色粉、海南特色饮品、海南特产食品礼品等在内的6个区域。

推荐菜:海南腌粉、牛腩饭、猪脚饭、海南粉

富乐鸡饭店(国贸店)

富乐鸡饭店环境优雅,物美价廉,汇集海口特色小吃,是朋友聚餐不容错过的地方。

推荐菜:白切鸡、虾酱地瓜叶、咸鱼茄子煲、南瓜汤、鸡饭、海南粉、抱罗粉、酱油鸡

(杨杨)



◆美食DIY

海口甜薯奶

细滑可口、香味扑鼻的海口甜薯奶是一种老少皆宜的小吃。虽然,甜薯奶的名字里有个“奶”字,但是它并没有一丁点儿牛奶的成分,之所以叫甜薯奶,是因为它煮熟后,米团细滑、可回诱人,汤汁浓白像极了牛奶。

海口甜薯奶有两种:一种是甜的,一种是咸的。这种小吃做法简单,首先要把大米放在水里,充分浸泡后,磨成粉浆;接着把甜薯去皮,磨成糊状,并将两种原料混合在一起,充分搅拌

后,放在一边待用。然后,煮一锅开水,等水烧开后,左手抓起一团原料,握拳状,轻轻一挤,再将球状糊浆刮到滚水里,煮熟以后,就可以加调料了,爱吃甜味的加红糖和生姜片,不仅好吃,而且好看。爱吃咸的,就比较讲究了:需先从锅里盛出一碗甜薯奶来,洒上一些炒熟磨碎的芝麻,滴上几滴上好的香油,加上一大匙海南特产的鲜虾酱,再倒入一些辣椒油,香味扑鼻的咸味甜薯奶就做成了。

(墨言)

