



2012海南定安端午美食文化节将于本月21日至23日开幕,届时,黑猪排骨、翰林猪脚、定安白切鹅、坡寨羊火锅、南丽湖啤酒鸡等定安特色美食将展现在世人面前,迎接八方来客前来品尝,让前来参加端午美食节的群众充分领略“舌尖上的定安”盛宴。
笔者通过笔尖下的文字,带您了解定安特色美食的美味。



舌尖上的安

味佳馅美 定安粽子

端午节吃粽子,是所有华夏儿女的传统习俗。每年端午节前夕,送往销往省城或岛内的定安粽子上百万个,它们组成一支浩浩荡荡的粽子大军,唱着昂扬的五月飞歌,迈着整齐的步伐,热热闹闹气派地走向省城或岛内城市,走进各家各户的厅堂饭桌。定安粽子不仅满足当地百姓人家的需求,还成为家庭社会交往中的馈赠礼品。因味佳馅美而驰名宝岛的定安粽子,越来越受到海南百姓的青睐,年年临近端午节,一张张订单如约飘飞,人们慕名而来、闻香而至,一分钱一分货,价钱公道无须细谈,准时交货干脆利落。

色美味甜 定安九层糕

这一传统小吃构成于清代。用料为大米粉、菱粉、椰子汁、白糖,调色用的喷鼻兰草、火龙果汁等。先将大米粉和菱粉拌成糊状,再参加椰子汁和白糖,分三份,在每份中各调入三种分枝食用色素,隔水煮,每熟一层再加一层分枝颜色糊料复蒸,至九层为止。制品美观艳丽,养分丰厚,食用时口感韧性好,喷鼻甜可口。

味美自然 白切定安鹅

没有任何多余的佐料,一碟酱油再加上小金桔的汁水,口味重的人还可以再添点虾酱,些许葱花和香菜,就构成了一盘白净而味美的白切定安鹅。白切定安鹅就是传承健康、营养的理念,于清代正式形成。

有着“世界绿色食品之王”美誉的鹅肉,自古以来就是菜肴佳品之首选材料。定安鹅曾被广东省评为省级优质肉鹅。2010年,被国家资源委员会评审认定为国家畜禽品种遗传资源,是海南唯一被列入国家级水禽资源的品种。

《本草纲目》记载,鹅肉及其五脏有补阴益气之功,暖胃开津之效,补充孕妇营养等作用。民间有“喝鹅汤吃鹅肉一年四季不咳嗽”的谚语。

白切定安鹅的制作主料为农家谷鹅,佐料为姜、蒜、盐、味

精等,以恰到好处火候(大约50分钟)进行煮制而成,切成小块后食用。

来到定安,白切定安鹅是不可多得的一道好菜。

天然浓郁 定安黑猪骨头汤

只要路过定安,大家都会不自觉地停下脚步,先饱餐一顿定安黑猪骨头汤才愿意再启程。也只有吃过定安黑猪骨头汤才算来过定安。

定安黑猪饲养源于清代中期(公元1600—1700年),当地居民作为家畜饲养。近20多年来,经过生猪杂交改良,定安黑猪,肉质更具特色,食用味道鲜美。

黑猪骨头汤的制作是选定安黑猪筒骨(俗称猪脚筒骨、猪脚裸仔骨)若干块洗净,并砸断或砸裂,用适量的水、生姜片放在陶锅里煮开后,加进黑猪骨用文火熬制而成,其骨汤乳白香浓,营养丰富。

在定安县文明东路的一家名为“定安野菜骨汤店”里,记者亲身体验了如何做猪骨汤。最终端上餐桌的骨汤要经过选料、清理血水、慢火熬煮三道严格的工序,其中最重要的就是选料。店主陈朝江说,选择新鲜正宗的黑猪筒骨,首先要看骨头上的肉,以红润粘手为佳;其次,正宗黑猪筒骨份量明显比其他骨头要重得多。

选好正宗的定安黑猪筒骨后,还要用清水“灼”的方式为其去腥并洗掉上面的血污,这时才能放进大锅用清汤慢火细细熬煮5-6个小时,直至汤水变白,过滤掉汤面油脂方可上桌。需要特别注意的是,熬汤的筒骨是不食用的。老汤放入新鲜筒骨,配以新鲜野菜、南瓜花、玉米、淮山,以及少量的盐、胡椒、味精等配料。达到汤鲜而不油,骨头香脆可口,野菜清新去腻的上佳效果。

“定安黑猪骨头汤最大的特色就是清淡、养生。”陈朝江说,这道美食并没有特别复杂的工序,也没有祖传的秘方,而是在最大限度上保持清新可口的原汁原味,让食客们无不闻香而至。

生态 定安 美食天堂



定安黑猪骨头汤。



定安坡寨羊火锅。



白灼定安黑猪排骨。



白切定安鹅。

定安独有 南丽湖啤酒鸡

定安南丽湖养育了一方水土,自20世纪末,南丽湖周边农户放养的小土鸡,常年行走在湖边,以草籽、昆虫,及水边浮游生物小鱼幼虾为食。除了独特的口感之外,鸡肉中似乎还带有湖水的清新原味。

多年以来,当地居民以他们的聪明才智,创造了南丽湖啤酒鸡这道独特的佳肴。活鸡宰杀洗净,把鸡肉切成小块。热锅加入花生油、生姜、鱿鱼干、虾米爆香后放进鸡肉翻炒,加入生抽,炒出香味。再加入啤酒、红枣、党参等焖至收汁而成。食用时,鸡肉滑嫩,既有啤酒香味,又有鸡的原味,是一道不可多得的美味。

齿颊留香 红烧定安小黄牛

“红烧定安小黄牛肉”这道菜肴形成于清代,主料用定安县仙沟地区农户饲养的小黄牛肉。定安仙沟养殖的多为黄牛,并且采用户外放养的形式。牛肉属于温热性肉食,具有温补脾胃、益气养血、强壮筋骨、消肿利水等功效。鲜嫩可口、香滑劲道的小黄牛肉也就随之成了上选美食之佳品。

除了红烧之外,定安小黄牛肉还有另外多种吃法:第一种火锅(边炉)肴是先将小黄牛肉洗净切成小片,稍微腌制,火锅点火后,倒入腌制的小黄牛肉、竹笋、芋梗(芋头柄)、萝卜、冬瓜等稍炒后加水煮熟而成。然后配制佐料蘸着吃,边吃边添加肉料和加菜加水,食用时肉嫩甜美、原汁原味。

第二种卤汁小黄牛肴,是先将小黄牛肉洗净切成小块,后用沸水加入少许生姜、生葱煮开后捞出,再加入适量食盐、味精等料将小黄牛肉煮熟而成。食用时肉质香浓,齿颊留香。

进入寻常百姓家 定安鸭饭

定安鸭饭源于明代,主料主要为定安农家饲养的花鸭,还有樱桃鸭、绿头鸭,用适量白切鸭汤、食盐、蒜蓉,加入洗净的大米煮干而成。食作时味道鲜美可口。自古以来,定安鸭饭都是节日或接待宾客的主食。随着社会的进步及人们生活水平的逐步

提高,往日的节日盛宴,如今也进驻百姓食谱,成为定安街头巷尾随处可见的一道大众佳味。

营养价值媲美熊掌 翰林焖猪蹄

猪蹄是我们所熟悉的日常美食,其富含的蛋白质水解后,所产生的胱氨酸、精氨酸等11种氨基酸之含量均与熊掌不相上下。猪蹄中的胶原蛋白被人体吸收后,能促进皮肤细胞吸收和贮存水分,防止皮肤干涩起皱,使面部皮肤显得丰满光泽。

腌和煮的完美结合 定安坡寨羊火锅

这道菜肴源于清代。主料为定安坡寨自养家羊,调料为盐、花生油、酱油、姜丝、蒜头、八角、丁香、当归、胡椒、红枣等。先将羊肉洗净切成小块,加入适量食盐、花生油、酱油稍微腌制。火锅点火后先用花生油和蒜泥始锅,倒入竹笋、芋梗(芋头柄)、萝卜、冬瓜块等稍炒后加水煮熟而成。然后配制佐料蘸着吃,边吃边添加肉料和加菜加水,肉质鲜嫩香甜,汤液呈微乳白色,油而不腻,深受欢迎。

味鲜而浓

白灼定安黑猪排骨

“红烧定安小黄牛肉”这道菜肴形成于清代,主料用定安县仙沟地区农户饲养的小黄牛肉。定安仙沟养殖的多为黄牛,并且采用户外放养的形式。牛肉属于温热性肉食,具有温补脾胃、益气养血、强壮筋骨、消肿利水等功效。鲜嫩可口、香滑劲道的小黄牛肉也就随之成了上选美食之佳品。

除了红烧之外,定安小黄牛肉还有另外多种吃法:第一种火锅(边炉)肴是先将小黄牛肉洗净切成小片,稍微腌制,火锅点火后,倒入腌制的小黄牛肉、竹笋、芋梗(芋头柄)、萝卜、冬瓜等稍炒后加水煮熟而成。然后配制佐料蘸着吃,边吃边添加肉料和加菜加水,食用时肉嫩甜美、原汁原味。

第二种卤汁小黄牛肴,是先将小黄牛肉洗净切成小块,后用沸水加入少许生姜、生葱煮开后捞出,再加入适量食盐、味精等料将小黄牛肉煮熟而成。食用时肉质香浓,齿颊留香。

(程守满)



定安九层糕。



翰林焖猪蹄。



定安鸭饭。



南丽湖啤酒鸡。