

吃在海南 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/481/2021_2022__E5_90_83_E5_9C_A8_E6_B5_B7_E5_c122_481882.htm 我来自海南的彼岸--河北，在海南岛历经“八年抗战”。我常和朋友们说，从河北到海南，如果是在欧洲，不知要穿越多少个国家，由此慨叹我们国家之大。东西差异，南北有别，而海南、河北又是南北的典型代表，所以两地之间多有差异和趣闻，在饮食文化方面自然也不例外。没来海南之前，对海南最大的认识是热。到了海南之后，发现一个极为有趣的现象是，天越热，吃火锅的人越多，火锅的种类也以热量颇高的羊肉、狗肉居多，吃者以达到“三流”（流汗、流泪、流鼻涕）为佳。海南朋友的解释是以热攻热，身上的热量都释放出去了，心里也就凉爽了。河北则正好相反，天热的时候喜欢吃凉菜，至于火锅，则只有秋冬才吃，夏天则少有人问津。北方人认为秋冬季节牛羊渐肥了，也正是人们进补的时季。海南的吃崇尚鲜嫩、清淡，而河北则讲究浓烈醇厚。海南的食物多八成熟，以白斩鸡为最。初来琼岛，看到端上桌来鲜血淋漓的白斩鸡，还以为是吃火锅的原料，等看到客人们美兹兹的吃得盘中无物时，才恍然大悟。哦，原来这就可以吃了！入岛八年的我，由当初的拒吃甚至拒看，到逐渐接受以致慢慢喜欢白斩鸡，着实周折了一番。鸡在河北少有此种吃法，大众做法有炖、红烧、薰等，而此类做法没有两三个小时是吃不成的。鸡炖的时间越长，汤越浓烈，味道也越鲜美。刚来海南时还很纳闷，客人都上了桌，主人才去杀鸡、上灶，能来得及吗？原来是白斩。在刚刚接受白斩鸡时，还坚持要店老板一定要把现成的白斩鸡再在锅里滚一下。这时店老板常常用

海南普通话笑笑说：再烫一下就不好吃啦！从店老板的神态上，看得出来店老板一定是在笑我这个大陆人不懂吃鸡。在河北，可以吃生的，当然也可以吃熟的，但绝不吃半生不熟的。海南则相反，绝不吃生的，一般也不喜欢吃太熟的，独爱吃半生不熟的。在河北吃的东西，包括几乎可作水果的西红柿、黄瓜自不待言；包括象南方人每餐必备的辣椒一样，北方人必备的葱蒜也不肖说；若说还包括生鱼、虾、蟹和生肉，南方朋友一定大疑不信。在我们河北有句俗话，叫生吃螃蟹活吃虾。最近办案回北方，和朋友们生吃一条大活鲤鱼，端上桌来足有两斤多重的正宗河鲤鱼还在活蹦乱跳。原来厨师在加工时，只将鱼两背的肉取下，片成小片后，再原样放回鱼的身上。因未伤及内藏，直到吃完肉，鱼还是活的。吃的过程中，鱼有几次蹦出了盘子，将身上的“肉鳞”抖出了盘外，最后只得提前将其请入了汤锅。吃在南方，吃在海南，此言不谬。海南的食物结构丰富，天上飞的，地上跑的，水里游的，无不成盘中餐。相对来讲，河北的食物结构则相对简单些。在我的家乡冀东，别说老鼠、黄鼠狼、蝎子等这些日常少见动物，就连海南司空见惯的蛇、鳝、龟、狐、蛙等类以至家禽如鸡、鸭等动物的头、足、内脏都少吃和不吃。至于海南一绝的乳猪和乳羊，在河北则绝无人问津。社会在发展，时代在前进。现在我们国家繁荣稳定，南北、东西文化正在大交融、大进步。我们欣喜的在北京街头看到了羊城酒家、粤菜餐馆，在海南也出现了老乡餐厅、北方饭店。吃大饼、卷大葱、蘸大酱，大碗喝酒大块吃肉的东北风吹入南国；端小碗、使小碟、举小杯、用小笼，小桥流水细斟慢酌的南方风格也在融入北疆。我们的国家正在走向共同

富裕、共同繁荣。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接
下载。详细请访问 www.100test.com