

椰味主食 椰浆饭滋味美妙

在美食特别多元化的东南亚,几乎汇集了世界各国的经典美食,这里也有着很突出的本地特色,如马来糕点、沙爹、黄姜饭,以及大名鼎鼎的椰浆饭。

椰浆饭在东南亚基本上是无所不在,这里有很多人都是吃着椰浆饭长大的。说起椰浆饭的由来,在东南亚,椰浆饭常被当成早餐,也可以是酒后小吃,是一道国民美食。

去过东南亚旅行的人或许体验过椰浆饭的美妙。传统椰浆饭是在白米里加了椰浆一起蒸煮,讲究的烹饪者为了增添香味,特地加入斑兰香叶。最传统的椰浆饭不用盘子装,要用香蕉叶,配有切片黄瓜、酥炸江鱼仔、炒过花生、全熟水煮蛋,再淋上热辣三巴酱。酱料有的偏辣,有的偏甜,也有偏咸的。美味与否,就看那热辣酱料是否符合你口味。现在,随着人们生活变得更好,椰浆饭也开始渐渐升级,变得丰富起来。添加了其他配菜如:炸鸡、炸鱼、虾、鱿鱼等。

说起椰浆饭,里面的米是这道美味的精髓,椰浆饭使用的是印度香米。米被蒸得质感柔软,适量的椰浆使米饭粒粒飘香,令人难以抗拒。堆成小山一般的椰浆饭,是东南亚代表美食,也成为很多人庆祝重要节日的传统美食。据说,有的地方尊崇山为先人的住所,认为山象征着祖先的精神,因此将米饭堆成山的形状,借以表示感恩。椰浆饭的周围可以放上肉类、蔬菜、海鲜等配菜,代表着富饶和安康。

椰奶小吃 吸溜出夏日清凉

我们通常喝的椰汁,海南人更喜欢把它称之为椰奶。首先,纯白的色调和鲜奶无差别;其次,口感上的柔和也十分相近;最后,它们都有着能够制造流行小吃的百搭属性。

美味的椰奶清补凉,是特别多元的海南小吃。椰奶清补凉以椰奶作为基础,再辅以包括空心粉、西瓜块、绿豆、芋圆、凉粉、鹌鹑蛋等食材为佐料。吃之前,必不可少的是加入少许冰块在其中。

椰奶清补凉最早起源于夏日的海南夜市。盛夏时节,即便是到了晚上,这里的风也很热,夜市的喧嚣也在同一刻悄悄燃起。微微闪烁的灯牌,几张随意摆放的桌椅,再添上一个简易的操作台,这足以吸引来往的人们驻足。毫无疑问,酷暑时节没有任何小吃能与椰奶清补凉一争王者地位。椰奶和各种佐料完全均匀地混合在一起,轻轻舀起一勺,是肉眼可见的极大满足。

现在,岛城夜市上椰奶清补凉也越来越多见,即使不去海南,让你吸溜着,就能感受到椰林树影。椰肉、芋圆、龟苓膏、椰奶、椰子脆……各种清凉奶香的食材混合在一起送入口中,冲劲十足的椰香在嘴里蔓延开来,再慢慢咀嚼丰富的佐料:西瓜的清甜、空心粉的脆口、芋圆的软糯……各种食材风味仿佛营造着一轮激烈的碰撞,尽情施展着自己的“功力”。

椰浆饭



椰奶清补凉



椰子鸡



椰子薏粿



椰子菜品 鲜美低脂无负担

除了各式饮品,椰子在餐桌上的表现也可谓是一员“猛将”,其中最让人熟知的就是椰子鸡。

曾在海南生活过,回青做水果批发生意的青岛人林先生,在崂山区开了一家椰子鸡火锅店。店里成筐的椰子壳,成为吸引顾客的焦点。店面极小,只能摆出两三张小桌,每次去都有人排队。

椰子炖竹丝鸡算是店里卖得最多的一款火锅,椰汁搭配枸杞之类的传统配料,火锅自带淡淡的甜味和椰子的清香。掀开锅盖,新鲜的椰汁和竹丝鸡汤汁清亮,热气腾腾,还点缀着白色的椰肉,甘露般清甜的鸡汤,油而不腻,令人回味。

想在家吃一顿椰子鸡火锅,你也可以信手拈来。取削好的椰子,根据个人口味,将里边的椰汁适量倾倒入容器。接着,把挖下的椰肉切成条状,和鸡肉一起放进备好的锅底中。仅仅几步,佳肴的准备工作便完美收官。还未等彻底熬好,椰子鸡的香气就止不住地四处飘逸。

当然,椰子鸡作为火锅,是一定要有配菜的。茼蒿、牛肉丸、藕片、芋头等,都是搭配椰子鸡汤底的好伙伴。椰子鸡火锅之所以受宠爱,除了好吃,更在于它的“友好”。低脂又健康的食材,在制作过程中没有任何“油水”的加入,可以放下负担,放心大胆地吃。

吃的过程中,不妨趁着热乎劲,舀起一勺鸡汤,送进嘴里细细品味:鲜甜的口味完全占据了上风,但这种甜并不会让人觉得腻,鸡汤和椰汁中和的程度刚好。椰子鸡里的椰香被较好地保留,并没有因为熬煮而失去本真,汤咽下后,依然能浅浅回味。尝过了汤的甜头,再将备好的配菜逐一放进鸡汤中涮,起锅后搭配上特色的酸橘蘸料,可口而悠长。

椰肉糕点 香甜的美味期待

椰子偏甜口,椰肉一直是制作糕点的好食材。在海南,椰丝薏粿一直都是十分风靡的小吃。“薏粿”是海南话,其实是一种糯米糕点。在很多海南人的童年里,售卖椰丝薏粿的脚踏车,是每天的一份美味期待,一个薏粿,再加一份豆腐脑,现在还有很多人喜欢这么搭配着来吃。

关于制作椰丝薏粿的方法,没有特别复杂的烹饪技巧。糯米、芭蕉叶和椰丝,是制作薏粿最主要的原料。除此之外,花生米、红糖、冬瓜糖等也是重要的配料。从外观上看,椰丝薏粿镶嵌在由芭蕉叶围成的天然容器中。蒸熟的糯米打成皮,将馅料包裹得严严实实。糯米皮刚入口时相当黏牙,还没等反应过来,椰丝的滋味就在嘴里舒展开来。再慢慢咀嚼,花生米、冬瓜糖等食材的味道开始充盈。又香又甜,糕点的最高境界也莫过于此。

毫无例外,椰子每一次与舌尖的碰撞,都一如既往地让人痴迷,它从未辜负食客们的期待。

夏日椰子季 清甜「好食光」

这个夏天,谁会想到,足球和椰子终于有了交集。一家新加坡卖椰浆饭的小店因为欧洲杯火了。无论是原味的椰汁,还是再经过人为加工的椰子美食,都向食客释放着无法抵挡的诱惑。舌尖上品着椰香,或浓醇,或淡雅,也许椰子的美食奥义,就是给食客创造无限遐想与可能。



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾