

又是一年端午时,粽子开始飘香。在万宁市和乐镇三角路一带,四五家生产粽子的作坊又开始忙碌,摘自深山的粽叶,产自太阳河畔的糯米,吃海鲜海菜长大的黑猪肉,咸水鸭蛋黄,新鲜的原料,再加上万宁人独特的制作蒸煮工艺,使和乐粽子远近闻名。

## 和乐粽:



# 小海赐予的别致味道

文\海南日报记者 于伟慧 特约记者 陈循静

万宁人有吃粽子的传统,除了端午节,万宁人一年四季都吃粽子,在万宁市一些小吃店、后安粉汤店,任何一个时节,都会有粽子卖,在万宁,粽子就像饼干一样,可以当做早点,当做夜宵,当做小吃。

正是因为万宁人平日就有吃粽子的传统,加之万宁人善厨,万宁和乐的粽子自然成为当地的一种美食,在和乐,平时每家作坊卖粽子都有四五百个,端午临近,这些作坊每天可卖粽子两千个。

### 古代驿站 聊作充饥

在万宁,生产和乐粽子的主要集中在和乐镇三角路一带,在这里,至少有五六家粽子店,一年四季都包粽子,卖粽子,和乐粽子也属这几家店粽子最为出名。

是什么让和乐粽子集中于此,又如此出名呢?

走进和乐的三角路,已经闻到粽子的香味,路边的几户人家,几口大锅正在煮粽子,大锅里不断冒出的热气夹杂着粽子的香味,不需打听,就可以找到粽子店。

在几家粽子店里,你都会遇到前来买粽子的人,仔细一问,不仅有和乐本地的,还有琼海的,兴隆的,竟然还有来自广西的运输瓜菜的老板也到这里买粽子,看来和乐粽子真是受宠。

味道好不好,一定要自己尝一尝,海南日报记者坐下来,店老板从锅里捞出一个粽子,解开粽子绳,拨开粽子叶,摊在桌子上,记者用筷子将粽子夹成四块,还真是块块有肉,块块有蛋,店主温华军说,其实包粽子挺有讲究的,肉和蛋一定要放在粽子中间,这样肉香和蛋香才能浸透整个粽子。

吃上一口,糯而不腻,软滑滑,既有糯米的清香,又有猪肉的浓香。

温华军告诉记者,他家祖祖辈辈都在做粽子,他已经做了28年粽子了。而和乐三角路自古就是万宁通往海口途中的驿站之一,古时曾建有三角亭为过往行人休息歇脚打尖,曾被誉为万州八景之一。因为当时交通不便,走到这里,大家总要在这个驿站歇个脚,肚子饿了,吃上一个和乐粽子,顺便再喝上一杯鹊鸪茶,缓解一下旅途的疲劳。

停留的人多了,便于携带又饱肚子的粽子便有了市场,做粽子的人多了,有了竞争,每家便从原料和工艺上入手,把粽子做得更好吃,这便成了粽子店老板的生存之路。

### 绿色原料 山水养粽

风味佳美的粽子受到南北客人的喜爱,名传海外,连南洋归侨回乡探亲,都希望吃一口和乐粽子。每到端午节,和乐粽子又成为万宁人馈赠亲朋好友的最佳礼品。

据万宁市乡土研究会会长黄日春介绍,万宁和乐粽子出名,与它的地理位置有关,就像茅台酒一样,好山好水出好酒。美丽富饶的和乐镇有和乐蟹。和乐小海的港北虾、后安鱼也是名传海南。究其原因是太阳河的温泉水与六连岭的山泉水在这里相伴流入大海,加上生态保护很好的和乐小海湿地,成为候鸟们捕食、生活、过冬的最佳栖息地。和乐粽子所需的“吃海鲜的黑猪肉”“喝海水的咸水鸭蛋”和“太阳河边的糯米稻”等绿色原料皆产于此。

选料选优,是和乐粽子美名经久不衰的秘方,据粽子店老板温华军介绍,和乐粽子原料中的糯米,产自和乐的糯米和别的地方的糯米主要不同在于味道,这是因为和乐的水一半是太阳河的水,一半是回潮进来的海水,所以产出来的糯米略带咸味,营养丰富,同时还有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效。

其次是和乐黑猪肉,黑猪多产于和乐小渔村,常年在沙滩上游荡,食物是渔民们打渔回来用不要的小鱼、小虾、海菜和椰子肉一起拌喂养成,可以说是睡在沙滩上吃着海鲜的农家黑猪,因其独特的食物,造就它味道鲜美、入口即化风味独特的肉味。

其次是咸水鸭蛋,和乐镇咸水鸭以当地传统养殖的麻鸭、红鸭、白鸭为主要品种,咸水鸭的养殖属自由放养型,其生长环境

主要在该镇的小海边的滩涂地,以滩涂地上的小贝壳、小鱼虾、玉米、稻谷为主食。这种鸭生的鸭蛋和一般的鸭蛋在口感上完全不同,经过腌制后,咸水鸭蛋的蛋黄吃起来很沙,颜色上也比普通鸭蛋黄,还有点出油的感觉。

### 精工细料 粽香味美

有了好原料,制作工艺也不能疏忽。在各个粽子店,记者都会



和乐粽的特色原料。本版图片由海南日报记者李丛娇、于伟慧摄

看到大捆的粽叶,可别小看粽叶,一个粽子好不好吃,它也占据举足轻重的地位。

世界名厨餐饮联合会顾问曹和标对和乐粽子有着深入的研究,他说,和乐粽子的粽叶,是采自万宁新中农场一带的深山之中,这是一种纯野生、不受污染的植物,学名叫做豆蔻叶。

豆蔻叶外形像芭蕉,叶大,披针形,花淡黄色,秋季结实,果实扁球形,种子像石榴子,还可入药,有香味。除此之外,豆蔻叶可用于化湿消痞,行气温中,开胃消食。

采回来新鲜的豆蔻叶后,当地的粽子作坊一般都会把它放在锅里蒸上四五个小时,这样有三个目的,一是杀青,让粽叶有韧性,其二是杀菌,高温蒸煮,杀死叶子上的细菌,其三是通过蒸汽,让叶子消除水分,将叶子本身的香气透露出来。

粽子叶弄好了,绑粽子的绳子也很关键,当地人告诉记者,绑粽子的绳子也有讲究,千万别选塑料绳,不然高温煮粽子,塑料绳的化学味道便会进入粽子中,严重影响粽子味道。绑粽子最佳的是经过高温蒸煮过的麻绳。

原料都选好了,和乐粽子味美在于工细,正宗和乐粽子在制作上还有独到之功,第一是制馅:包制鲜肉粽的馅,用的是肥瘦适中的五花肉,按横丝纹切成长方形的小块,然后放入盆内,加入特制配料,用手反复拌搓,直至配料和黑猪肉达到完美融合为止。配料之中,有一项必不可少的调料就是兴隆的白胡椒,白胡椒要新鲜,关键是要手工磨制而成,这样胡椒味道浓郁。黑猪肉配白胡椒,这样的肉馅煮熟后特别香嫩,有火腿风味。

其次是淘米,糯米是包扎粽子的主料,不仅讲究米质好,而且淘米时有诀窍。就是淘得快,洗得净,最后用清水一冲,不再用手去搅拌。如此,过15分钟左右,米中积水就可以沥干了。因为淘过的米吸水量少,用蒜头油拌米时,香味就容易吸收。

还有一项程序是包扎,选用野生豆蔻叶和麻绳,讲究包紧包严的功力,包紧就是将粽子形整成三角形扎紧不变形,包严就是三片粽叶衔接密实不能透水,这两项功力做到家就能在粽子蒸煮时保持最佳风味,而且存放三五天都不会发馊。

粽子包好了,一定要用木柴煮,大锅木柴煮粽子,火慢慢烧,四五个小时之后,粽子的味道才能完全渗透,这也是和乐粽子味美的一个重要因素。



干木柴煮和乐粽。

