

文昌的乡土美食不少，重兴赤烧算得上响当当的一种。呈黄金色、半透明状的重兴赤烧，色、香、味俱全，绵甜可口，还带些淡淡辣味，吃后口齿留香。重兴赤烧已经成为当地人们饭桌上的佳肴美食，也是逢年过节赠礼的上品。它还是海外华侨每每返乡省亲时带给国外亲人品尝的“家乡味道”。



加工好的重兴赤烧

重兴赤烧：绵甜留香『家乡味道』

文／海南日报记者 吴棉 通讯员 黄兹志 图／海南日报记者 宋国强

每逢节假日，文昌重兴周边的乡镇如文城、会文、东郊等地的人们，喜欢到重兴买赤烧。这里的赤烧，那迷人的黄金色，加上诱人的香味，吸引了海南岛上南来北往的客人，甚至来自马来西亚、新加坡、泰国等国的华侨，每每返乡省亲，也会必把重兴赤烧肉当作“家乡美味”带回侨居国，让在国外的亲人也尝尝“家乡的味道”。

选料天然 工艺独特

重兴赤烧虽然有名，但目前还没有形成大规模的工厂化生产，制作赤烧多为以家庭为单位的小作坊。位于重兴镇重南街 50 号的“聚和饭店”，便是重兴一家当地制作赤烧有名的作坊。56 岁的符方美既是聚和饭店老板，也是名声在外的制作重兴赤烧的厨师。

选择制作重兴赤烧的原料很重要。符方美说，选择制作重兴赤烧的食材很讲究，选择的是番薯、木薯、玉米、米糠等本土杂粮饲养的 8 个月龄重量在 200 斤以上的黑猪、黑花猪，只取其两后腿瘦肉（海南俗称“后截赤”）制作赤烧。当地黑猪、黑花猪肉品质超群，在文昌当地享有盛誉，是最佳的制作赤烧的原料。

重兴赤烧的制作工艺独特，经过 50 多年的发展基本形成了自己的特点。符方美介绍，赤烧的食材都是天然的，配料主要是白糖、白酒、酱油、食盐、胡椒粉、蜂蜜等。其制作方法为：先整理猪肉，去肥肉，去肉筋，再切生肉片，要求肉片薄而不碎；下适量配料腌渍生肉片，半个钟头便可；继而将腌好的肉片放至太阳底下晒至半干（如没有太阳则放至电炉里烘干）；再将晒好的肉片放进油锅内炸熟，赤烧肉便制作成品了。

9 月 13 日上午，记者在符方美的作坊里观看了赤烧制作的全过程。在切片时，符方美亲自操作切片机，将猪肉切成厚 0.25 毫米、长 10 厘米、宽 1 厘米的片状。他说，这是他多年研究出来的经验了，太厚了会影响口感，这样的尺寸刚刚好。以前，因为没有切片机，所以靠人工切出来的肉片太厚，加上配料做得太浓，影响了赤烧肉的质感及口感。

符方美对制作工艺的介绍也有保留的地方，自己多年研究出来的独特秘方就会秘而不宣，而掌握赤烧过油时的火候也很重要。他说，这些技术并不是一朝一夕就能学到的。

源自海外 本土改进

赤烧何以会成为重兴的美食特产？符方

美只知道从 1950 年代开始，重兴供销社已经组织生产了，只不过当时的肉片很厚，口感并不像现在这样好。1970 年代，符方美曾供职于重兴供销社，从此便学会了制作赤烧的技术。

据梁安熙、符国鑫著的《文昌餐饮文化》记载，目前，重兴镇上经营赤烧的食店有七八家，其中一家是新兴餐厅，业主是陈奕美先生。他于 1985 年在重兴镇开店经营“赤烧肉”，至今已有 20 多个年头。陈奕美制作“赤烧肉”的技艺，是在 1980 年代初从其义父徐光法处学来的。据徐光法介绍，1953 年，他的义兄魏有谊从泰国回到家乡重兴，那时便将制作赤烧肉的技术传授于他。

符方美说，产自文昌市重兴镇的“重兴赤烧”，原来并不叫此名，而是有粤菜味道的“重兴叉烧”。经过几十年发展后，其制作工艺在当地厨师手上改进后，便将其改名为有乡土气息的“重兴赤烧”。这是本土改进的结果。

符方美解释说，叉烧是将猪肉切片又在铁叉上放在炭火上烧制而成，而赤烧并不需要这道工序，赤烧的做法是将猪肉切片放在太阳底下晒干、过油后成品。

好风味塑出品牌

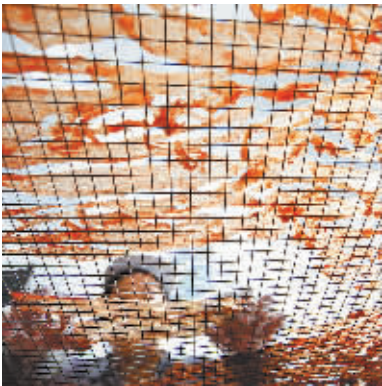
作为地方特色美食，重兴赤烧曾经多次参加海南冬交会、文昌感恩节等活动的展销，以其独特风味获好评如潮。

目前重兴赤烧的市面价为 70 元/斤，价格不菲，但仍然供不应求，量大需要提前订货作坊才能供货。符方美凭着 30 多年制作赤烧的经验及成熟技术，在重兴赤烧销售市场占得较大份额，成为当地有名的文昌特产重兴赤烧供应商，一年的销售量在 2000 斤以上。

但目前重兴赤烧的发展也遇到了瓶颈：生产只以家庭作坊零散生产为主，不能企业化批量生产，因为没有自己的生产标准，也没有获得食品安全标志认证，已经严重影响到了市场销售及产业发展。

符方美将重兴赤烧当作毕生的事业来经营。目前，在重兴镇委、镇政府的帮助下，符方美已经开始了向食品安全监督部门申请食品安全（QS）标志认证工作。

3 年前，他已经向工商部门申请了自己的赤烧商标，今年已经顺利取得了该商标所有权。有了商标，他又找人设计了赤烧的礼品式包装并引进包装机。重兴赤烧有了自己的包装和商标后，营销之路会更加宽广。



晾晒猪肉干。



文昌重兴镇，制作人员将晾晒好的猪肉干过热油，这是最后一道工序。