



鸡肉的鲜嫩和黄皮叶的清香恰到好处混合在一起，余味无穷。

在儋州市木棠镇这方动人的水土上，黄皮鸡意韵悠长，欧馍香甜绵软，令人挂怀的美食，在一代又一代的传诵中，还原着最初的乡土滋味。

手撕一块黄皮鸡慢慢咀嚼，黄皮叶的淡淡滋味恰到好处地衬出鲜嫩的鸡肉，让人忍不住再三回味。

深藏于山野、百姓中的乡土美食，总是与一丝飘渺的怀旧情愫深深相连，这些朴素的乡间美食像是一剂调养、滋补身心的绝妙良方，带着我们去寻找一个植根于山野乡土、久违了的清凉世界，在繁杂的生活中猛然发现简单中的美好。

在儋州市木棠镇这方动人的水土上，黄皮鸡意韵悠长，欧馍香甜绵软，令人挂怀的美食，在一代又一代的传诵中，还原着最初的乡土滋味。

## 北岸有木棠

历史上，一条曲折流过的珠江，将儋州自然地划分为北岸地区和南岸地区。北岸地区有木棠、三都、峨蔓等镇，南岸地区有那大、中和、白马井、长坡等镇。

沿着那大至洋浦的公路一路向西，木棠镇扼守那洋公路，紧邻洋浦。这里历来就是北岸地区的交通和集贸中心，每逢集市，附近三都、峨蔓、中和、新州等镇的人都会纷纷赶去，或做生意，或去赶集，场面异常活跃。木棠，两个字的组合充溢着浪漫情怀，却有一个霸气十足的别称——“北岸首都”。

然而这个拥有地利之便的乡镇，降水稀少，在上世纪70年代初修建松林大渡槽解决农业灌溉用水之前，拥有“十年九旱”的贫困记忆，靠天吃饭填不饱肚子的木棠居民，世代只能远走他乡，做些小本生意谋生。

据儋州市作协主席谢有造介绍，正是由于天时的艰难与地利之便，造就了木棠人热情好客、粗犷豪放的性格，从骨子里透出坚韧、不服输的品质。木棠人世代外出经商，见多识广、眼界开阔，而集市贸易发达，人流密集，使得木棠能够汇集儋州的饮食精华，由此造就了一种独特的饮食文化，木棠人喜欢吃并且吃得讲究。

## 乡间美味黄皮鸡

锅中放着三只木棠本地小种鸡，上面覆盖着层层黄皮树叶，原本翠绿的叶子在高温蒸煮后，已经变成深绿。拨开树叶，氤氲而出的热气，飘散着黄皮独有的清香，令人垂涎。挑一只鸡放在盘中，手撕一块慢慢咀嚼，鲜嫩的鸡肉没有丝毫多余的油腻，恰到好处地配合着黄皮叶的淡淡滋味，吃完后，口中依然回荡着黄皮悠长的意韵，让人忍不住再三回味。

海南有句俗语：无鸡不成宴。鸡是海南人宴席上必不可少的一道主菜，或白切，或盐焗，不同的佐料浸入鸡肉中，成就一道道美食。然而吃惯这些传统做法后，总觉得缺少一份惊喜，但在木棠镇临近那洋公路的一间不起眼的黄皮鸡饭店里，却能让人找回对鸡肉那份纯粹的向往。

黄皮因其酸甜的滋味，深受人们的喜爱。而黄皮的食疗作用，更是受到人们的重视，民间有“饿吃荔枝，饱吃黄皮”的说法，它具有生津止渴、消食健胃的功效，民间喜欢拿水煎黄皮树叶来防治感冒，或者用黄皮树根来治气痛。黄皮的果皮和果核也都是入药良材，有利尿消肿、行气止痛

# 意韵悠长黄皮鸡

文/海南日报记者 丁静 通讯员 谢振安 图/海南日报记者 苏晓杰

等功效。

黄皮鸡饭店店主薛小三看着客人吃鸡时惊喜的表情，忍不住乐起来。他说，木棠、三都、峨蔓自古以来就有吃黄皮鸡的习惯。这间小店从2005年开始营业，客人多是冲着他们做的黄皮鸡而来，每天能卖上十七八只。

黄皮鸡的做法并不复杂，正宗黄皮鸡选用的是木棠本地小种鸡，个体小巧，只有2斤左右。杀鸡洗净后，用盐在鸡身上揉搓，使之入味。将鸡放入铁盆，置于锅中，向锅底慢慢加水，以不没过铁盆为准。铁盆中只放上少许姜、蒜等佐料去腥，再取十几片黄皮树叶盖于鸡上，开火蒸半个小时左右即可。

依照这种做法，就能蒸出味道鲜美的黄皮鸡来，薛小三另外加入一种秘不告人的独特配方，在蒸鸡时放入鸡肚内，让鸡肉的味道有了更丰富的层次。而水蒸汽调和着渗出的鸡油，在铁盆中形成少量的鸡汤，在吃鸡肉时可以蘸着，滋味醇厚。如果喝上一口，会感觉有一股气从丹田迅速向头顶冲来，十分滋补。

## 近乎绝迹的欧馍

儋州山歌唱道：“长坡米烂洛基粽，木棠欧馍永昌葱；马井红鱼香破釜，排浦薯香



手撕黄皮鸡。

吃肚膨。”可见欧馍在儋州的名气之大。然而当记者在木棠镇四处寻访欧馍时却发现，这响当当的木棠美食，已近乎绝迹。

在木棠镇文化站吴站长的帮助下，几经周折，终于找到制作欧馍的传承人——49岁的陈书圣。陈书圣十几岁时父亲教给他做欧馍的手艺，他是木棠唯一一个还会做欧馍的人，但二十几年来他却从没做过，连他的孩子也没有见过欧馍。

陈书圣说，从小时起就知道家里祖辈辈都在做馍卖馍，但不知道这个手艺是谁发明的。欧馍所选用的材料，是一种在儋州话里发音为“光都”的麦子。这种麦子以前在木棠有卖，但现在只在相距甚远的雅星镇才有。

虽然多年未做欧馍，但陈书圣对制作工艺仍了然于胸。做欧馍需要一个直径和高均约6厘米的铁制圆柱型容器，容器一端封闭，另一端开口处剪出水波似的花纹。而名为“光都”的小麦，要磨成略为粘稠的

浆，加入适量糖，放置两三个小时沉淀后，倒入铁制圆柱型容器，放在笼屉上蒸二十五分钟。蒸出的欧馍晶莹剔透，顶部向中间凹陷，容器开口处的花纹印在欧馍上，远远看起来像绽放的花朵。

谢有造认为，欧馍的“欧”字，可能原本是“凹”字，指馍熟之后形成的凹陷，因为两个字发音相近，流传多年后，就演变成更为文雅的“欧”了。

木棠镇文化站吴站长小时候很喜欢吃欧馍，他用两手比划着说：“拿个筷子或者牙签，轻轻一拨，欧馍就从那铁制容器中跳出来，将容器还给店主，自己拿着欧馍吃。欧馍很小，一口就能吃进嘴里，像凉粉一样软滑，吃完后感觉嘴里还甜甜香香的。”

得知还有那么多人记得欧馍，陈书圣倍感意外，但他说：“欧馍是小本生意，当初只卖5分钱、1毛钱，现在一来原料难找，二来制作耗时较长，做起来也赚不了多少钱，无法坚持下去啊。”

## 乡土美食的精髓

在木棠镇的街道上，不时能看到几只鸡在街上游逛、觅食，为了一只小虫叫着争来争去，它们在纯天然的状态下生长，没有喂食任何饲料，长了七八个月后，仍然不到2斤重。做正宗黄皮鸡就要选择这种木棠本地小种鸡，相比其他肉鸡，其肉质更加紧实鲜嫩，再浸入黄皮叶的清香，才能做成美味的黄皮鸡。

9月10日，记者再次来到黄皮鸡饭店，惊觉黄皮鸡的口感不如以前，黄皮的香气没有进入鸡肉当中，肉质柴而无味。老板薛小三解释说：“今天没有买到木棠本地小种鸡，所以就用其他的肉鸡来做。”其味道差异很大，价格也相差不少，普通肉鸡做的黄皮鸡45元一只，而选用木棠本地小种鸡做的黄皮鸡则要65元一只。

虽然正宗黄皮鸡的价格较贵，但慕名而来的人依然不少，吃到普通肉鸡做的黄皮鸡后，从洋浦赶来的陈先生略感失望，他不无遗憾地说：“如果没有木棠本地小种鸡，大可以在外边挂一个牌子，写上今日‘无鸡’，吊起顾客胃口，让人有不吃不快之感，肯定会多次光顾小店。但如果拿普通肉鸡来做，只会让不知道缘由的人对黄皮鸡彻底失望，到头来反而会砸了黄皮鸡的招牌。”

探究乡土美食的精髓，发现最令人神往的就是原汁原味的乡野气息，原料取自本土，制作工艺并不复杂，做出的食物简单而纯粹，但却已融入原料中最动人的味觉享受。可以说，原料的选择是乡土美食成败的关键。



将黄皮叶盖于鸡上，蒸半个小时左右。