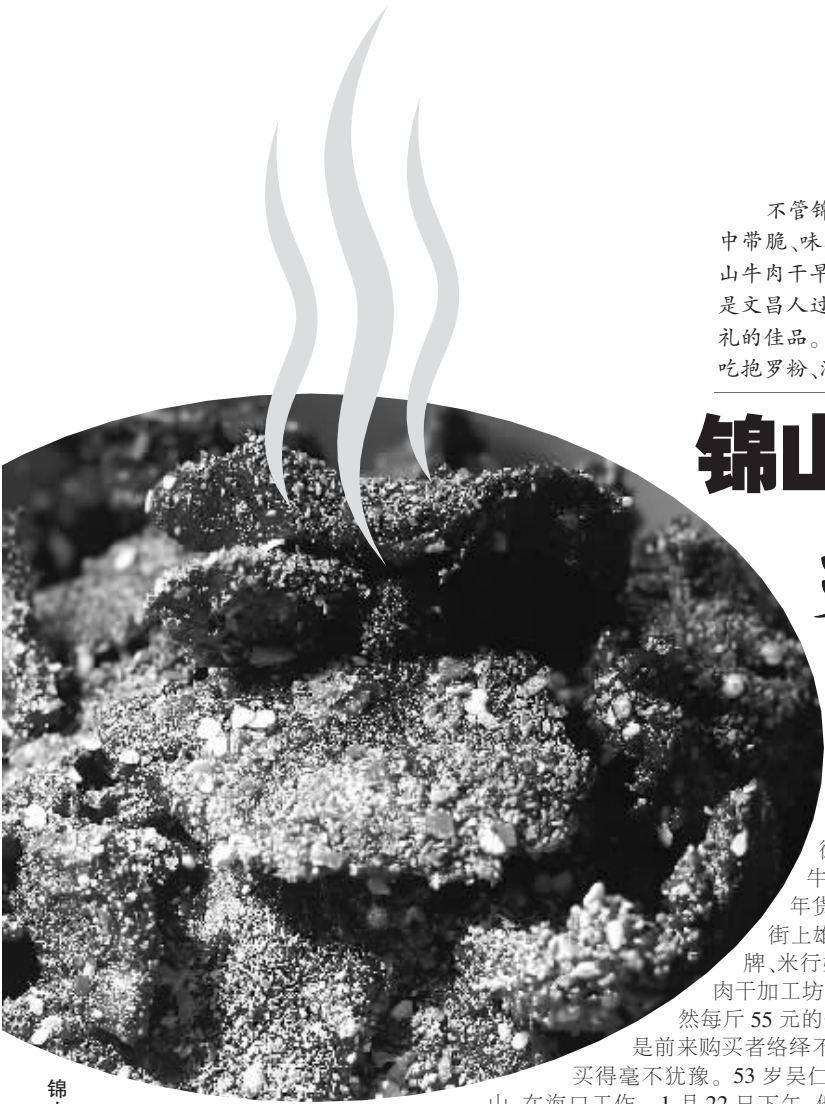




锦山牛肉干韧中带脆，味有异香。

不管锦山牛肉干起源如何，凭着肉质韧中带脆、味有异香、口感香甜的独特风味，锦山牛肉干早已成为琼北一带的著名特产。它是文昌人过年时必备的年货，也是节假日送礼的佳品。它是下酒的上乘食品，更是海南小吃抱罗粉、海南粉的主要配料。

锦山牛肉干：乡情年味，口留香

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

春节临近，文昌市锦山镇老街上的特产——牛肉干成了抢手的年货。镇政府前的老街上雄记、陈记、泳方牌、米行嫂、张雄等多家牛肉干加工坊都设有销售点，虽然每斤 55 元的价格并不便宜，可是前来购买者络绎不绝，大包小包地买得毫不犹豫。53 岁吴仁江先生老家在锦山，在海口工作。1 月 22 日下午，他特地回来买了 5 斤牛肉干，他说：“小时过年牛肉干是最好的年货，现在老了还是觉得牛肉干最有年味，带到海口自己吃也送点给朋友尝尝。”

百年老品牌

锦山牛肉干生产始于何年代？海南日报记者采访了几位锦山镇的 80 岁以上的老人，他们都说是始于清末，这样算来锦山牛肉干已经有百余年的历史了。

这百年老品牌被文昌人载入县志。2000 年 11 月版的《文昌县志》记载：民国初年，锦山墟有几家牛肉干店，最闻名的是东寨二、罗豆红、米行、横行等 4 家。

说起锦山牛肉干的历史，82 岁的锦山老居民陈怡珍告诉记者，清末有个锦山人叫韩贵元，他养牛也宰牛卖肉，有时牛肉卖不完，他的老婆“罗豆红”就拿来做牛肉干卖。这是锦山牛肉干的起源。渐渐地，经过百年风雨洗礼，锦山牛肉干出名了。

也有老人这样说，因为锦山地区“去番”（下南洋到东南亚等国）人多，过去乘坐小帆船漂洋过海，历时十天半月以上，带上牛肉干既轻又耐吃。锦山牛肉干起初就是为了适应这种需要而制作的。

不管锦山牛肉干起源如何，肉质韧中带脆、味有异香、口感香甜的锦山牛肉干，已经成为当地风味独特的著名特产。它是文昌人过年时必备的年货，也是节假日送礼的佳品。它是下酒的上乘食品，更是著名的海南小吃抱罗粉、海南粉的主要配料。

香飘千百里

“锦山牛肉干下酒胜鸡肉”、“锦山牛肉干铺前醋”。从这两句当地俗语中，可以看出文昌人对锦山牛肉干的钟爱。

如果不是亲眼目睹，确实不敢相信锦山牛肉干制作如此精细。1 月 22 日，海南日报记者在“罗豆红”传人的牛肉干加工作坊了解了制作过程。首先是选肉，水牛肉或黄牛肉都可以，但要选购肥壮的老龄牛的精净肉，首选的是后腿肉。选好肉，将肉块放入锅中沸水煮到半熟，然后捞出待切片。切块的牛肉要求厚 1 厘米，宽 3 厘米，长 5 厘米。再是讲究配料，配料为花生油、酱油、香料、蒜头、糖、酒、胡椒粉、药材等。调料腌肉一定时间，待入味后，就放至锅里熬煎。熬煎时要掌握火候。煮好后晒干。晒时要十分注意适度，晒不干会发臭，晒太干则失其味。晒后又放回锅里再小火烘烤。如此起锅，晒干再下锅翻炒，如此 3 次。一锅锦山牛肉干加工成品，整个加工过程需要 6 个小时以上。经此法制作的锦山牛肉干味道特别香美，吃时蘸醋和辣椒配成的佐料，又别有风味。

锦山牛肉干香飘千百里，百年品牌弥久益亮。“罗豆红”传人廖桂芳说，锦山牛肉干品牌能

历经百年而不衰的秘诀：一是当地出产的牛肉品质好，二是加工手艺好。产自珠溪河两岸的黄牛、水牛因为吃河套内的肥美水草，膘肥体壮，肉质超群。关键的“核心技术”在加工工艺，因为是祖传的，所以廖桂芳对此并不愿多说，只是强调要注意控制火候，锅中牛肉要干湿适宜，干了火要减小些，湿了火要加大些。记者现场看到，各道工艺工序都是纯手工操作。廖桂芳说，纯手工加工的牛肉干，做法独特，不加香精不加防腐剂，原汁原味。

廖桂芳将一碗新鲜出炉的牛肉干端到记者面前，拿一块放入口中，酥脆喷香，很有嚼劲，慢嚼细咽，津津有味，果然名不虚传。

百年品牌锦山牛肉干倍受海外华侨青睐。许多人出国探亲，总想买几斤带出去让侨居国外的亲人尝一尝家乡的味道，华侨则将它作为馈赠亲友之珍贵礼品。华侨回家乡，也总要吃吃故乡的特产“锦山牛肉干”，文昌人总是把它做为宴待华侨酒席上之美食佳肴。

四代“掌门人”

“我们家与海南日报有缘。“罗豆红”牛肉干传人许春宜一见到海南日报记者等人，就领我们到店堂内显目位置去看自家保存的一份《海南日报》。

这是一张发黄的《海南日报》，装裱在镜框内。记者一看，原来是一张 1980 年 9 月 6 日的报纸。一版中间位置，一行标题《锦山牛肉干恢复生产》颇为显眼。其报道内容是：脱销多年的锦山牛肉干最近重在锦山上市。“文革”中，锦山牛肉干只能由供销社少量供应。改革开放后，锦山个体工商户兴起生产制作锦山牛肉干，大量供应市场。文中特别提到许春宜的外祖母陈玉菊，称赞陈玉菊是锦山牛肉干制作能手，手艺出色。

现在，40 岁的许春宜是罗豆红牛肉干的“掌门人”，里里外外的生意都由她负责打理。从其曾外祖母“罗豆红”算起，外婆陈玉菊是第二代传人，母亲廖桂芳是第三代传人，她已经是第四代传人。

“罗豆红”因为年代久远，人们已经无法从记忆中勾勒出她的影像或影响，只是知道她是锦山牛肉干的创始人之一。陈玉菊则是老一辈锦山人都熟识的。她曾是锦山供销社职工，制作的牛肉干在锦山人眼里无疑是最好的。陈玉菊曾经将自家制作的牛肉干寄到泰国等东南亚去卖，受到华侨的欢迎。82 岁的居民陈怡珍说，我最认可“罗豆红”这家牛肉干，做得最正宗。陈怡珍这样称赞陈玉菊的手艺：“又干又生丝，越嚼越有味，百里闻名。”对“罗豆红”第三代传人廖桂芳则这样评价：“原汁原味，牛肉味道很上口。”



68 岁的廖桂芳老人是锦山牛肉干百年老品牌“罗豆红”的第三代掌门人。

许春宜已经从 68 岁的母亲廖桂芳手上接过这门手艺，打理店铺生意、加工牛肉干。廖桂芳虽然退下来，仍然在女儿的店铺内帮手、指导。

作为第四代传人的许春宜，有了更多的想法。2008 年上半年，具有生意头脑的她，在锦山镇第一家引进真空包装机，使牛肉干易于储存，也更便于携带，进一步扩大了锦山牛肉干的销售半径。2008 年底至 2009 年春节前，她创造了一天加工、销售 1000 多斤牛肉干的历史记录。

她现在最想做的事就是创出自家品牌，扩大生产，将事业做大做强。“1 年多前，我已经向工商部门申请注册‘泳方牌’牛肉干，这是所有加工坊中第一家申请注册商标的。希望能借助品牌的力量，扩大生产，做大事业。”许春宜的信心满满的。她在谋划着寻求大企业合作，希望能将锦山牛肉干工厂标准化生产，将海南特产锦山牛肉干打入本地及内地的超市。