

展示特色美食 举办龙舟赛事 展现美丽风情

万“粽”香飘和乐 龙舟竞渡小海

“一串穿成粽，名传角黍通。豚蒸和粳米，白腻透纤红。细箬轻轻裹，浓香粒粒融。”清代诗人林苏门寥寥数语，写尽了粽子的妙处。未到端午，海南粽子市场已格外热闹，用“群雄逐鹿”来形容一点也不为过。可要说到历史悠久及口碑，海南万宁的和乐粽子绝对是个中翘楚。



选料选优，是和乐粽子美名经久不衰的秘方。

好山水出好粽子

买和乐粽，去哪里？万宁人都知道，生产销售和乐粽的主要集中在和乐镇三角路一带。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。在这里，沿着街边的店铺全是粽子店，一年四季都包粽子、卖粽子，和乐粽子也数这几家店粽子最为出名。

正是吃粽子的好时节，前来购买粽子的顾客排起了长长的队伍。仔细一问，不仅有万宁本地人，还有来自琼海、海口、三亚、陵水等地的游客，更有来自广西的运输瓜菜的老板也到这里购买粽子。

路边“百年和乐粽”粽子店的老板陈贞秀介绍，他在三角路口开了24年粽子店，他家祖祖辈辈都在做粽子。据万宁市相关资料记载，万宁市和乐三角路自古就是万宁通往海口的驿站之一，古时曾建有三角亭为过往行人休息歇脚打尖，被誉为万州八景之一。由于路途遥远、饮食不便，行人走到和乐三角路，总要在驿站歇个脚，肚子饿了，吃上一个和乐粽子，喝上一杯鹧鸪茶，缓解旅途的疲劳后继续精神抖擞地上路。久而久之，经过人们口口相传，和乐三角路的“一粽一茶一旅途”的美名远扬开来。

和乐三角路口越来越繁华，便于携带又饱肚子的和乐粽便有了市场；做粽子的人多了，便有了竞争，每家便从原料和工艺上入手，把粽子做得更好吃，这便成了和乐三角路一带粽子店的生存之路。

“除了交通区位优势，和乐粽的名气还源自于品质上等的原材料。”陈贞秀说，选料选优，是和乐粽子美名经久不衰的秘方。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。太阳河的温泉水与六连岭的山泉水在和乐镇相伴流入大海，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。

陈贞秀介绍，和乐粽子原料中的糯米别具一格，河水与海水交汇处的和乐镇出产糯米略带咸味、营养丰富；和乐小渔村里，黑猪在沙滩上游荡，以小鱼、小虾、海藻和椰子肉为食，可以说是吃着海鲜长大，造就其独特的肉味；和乐咸水鸭以麻鸭、红鸭、白鸭为主，在小海边的滩涂地自由放养，其鸭蛋腌制后色泽澄黄，入口沙软。



和乐粽子。

(本版撰文/柴琴 黄良策)

好手艺造好味道



和乐粽子糯而不腻，咸香可口。

吃和乐粽，讲究啥？味道好不好，只有舌尖知道。选一家店，坐下细细品，慢慢尝。“温氏和乐粽”的店老板温华群从锅里捞出一个粽子，解开粽子绳，拨开粽子叶，摊在桌子上，均匀切成四份，块块有肉、份份有蛋。“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。”温华君说着，顺手沏上一杯鹧鸪茶。

吃上一口粽子，糯而不腻，咸香可口，既有糯米的柔韧，又有猪肉的浓香；喝一杯鹧鸪茶，清香宜人，解乏去腻，与粽子的味道丝丝入扣。

有了好原料，和乐粽的制作工艺也从不疏忽。有过30多年做粽子经验的温华君细细讲解着做粽子的每一个步骤。

“粽子叶，讲究大啦！”温华君曾深入研究过粽叶，他说，和乐粽的粽叶，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，有香味，可入药，用于化湿消痞，行气温中，开胃消食。

采回来新鲜的粽叶后，当地的粽子作坊一般都会把它放在锅里煮上两个小时，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。

绑粽子的绳子，同样也很讲究：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。

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，直接将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，选用粽叶和麻绳，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，八九个小时之后，粽子的味道才能完全浸透，这也是和乐粽子味美的一个重要因素。

端午文化扮靓和乐镇

端午节游万宁，除了品香粽，看看风景也不错。即将揭牌的龙舟小镇——和乐镇正以丰富的活动吸引游客的青睐。6月20日，“万宁杯”2015年海南省龙舟锦标赛活动将与和乐粽一起，为游客们带来一个欢乐无限的端午节。

从东山岭东瞰，一处海滨潟湖宛若明镜，镶嵌在南海沿岸海滨，人称“中国第一大潟湖”，这就是万宁小海。为了祭海神，祈求海龙王赐予捕捞好收成，并庇佑渔民出海平安归来，自宋朝开始，万宁市小海周边的村庄就保留着每年端午节赛龙舟的传统。

农历五月初五这天，万宁市和乐镇港北沿海的渔家儿女于初四破晓前便宰鸡杀鹅、包粽子，酒足饭饱后。港北港周边的港上村、港下村、乐群村等近10个村庄的村民都自发组织龙舟竞渡，队队精壮虎将，惊心动魄的斗志竞渡。

为了弘扬传统民俗风情，丰富当地群众体育文化，2011年万宁市政府首次在和乐镇港北港举办赛龙舟，将民间的这项体育纳入到政府举办的赛事活动中，并在2012年首次引入了中华龙舟赛首站在港北港举办。在今年3月21日，2015年中华龙舟大赛首站万宁站比赛现场，万宁市和乐镇被中国龙舟协会授予“中国龙舟小镇”称号。

据介绍，从2011年开始，万宁市依托和乐镇7万亩水域面积的港北港的优秀资源，提出打造“龙舟风情小镇”的建设构想，并于2011年开始建设。借助品牌体育赛事的东风营销城市，和乐镇探索出了一条就地实现城镇化的新型城镇化道路。

6月17日，港北港内风平浪静，岸边置放着几十条龙舟。再过3天，赛龙舟的运动健儿就会在这些龙舟上展示他们矫健的身姿。

“以前这里有些坑洼，现在铺上砖石了，很平，很好走。”当地群众翁太太指着岸上用彩砖铺成的平整道路说，而且经过改造后，原先的房子穿上了“新衣”，路两旁也种上了绿树和鲜花，垃圾集中清理，整个镇貌正悄然发生变化。

顺着这条彩砖铺成的道路向前走去，可以看到龙舟比赛场地不远处停着许多渔船，渔民把打到的海产品在阳光下晾晒。岸上正在建设的房屋，它们造型新颖，洁白的墙壁，尖尖的屋顶用深蓝色的瓦片装饰，阳光下就好像龙的鳞片。

龙舟赛事是风情小镇建设的依托，万宁投入近两千万元完善比赛场地，硬化防潮堤、架设观礼台，与国际赛事标准化对接，着力把和乐镇打造成国家龙舟赛基地。去年10月25日开工建设改造的和乐镇港北大道现已基本完工，1390米长的市政道路铺设了彩砖、建起了路灯、完善了绿化、划出了休闲用的小广场等。总建筑面积为7268平方米的港北龙舟小镇商业街目前还在建设中，共有商业铺面51间。11月，龙舟小镇两旁立面沿街铺面开始进行屋顶、立面、门窗等全面改造，现已完成了60多间的改造。



在万宁市港北港看龙舟竞赛。西海 摄

看龙舟赛吃和乐粽

万宁20日邀您到和乐港北港过端午

6月20日，农历五月初五，中国传统节日端午节。这一天早上10点，万宁市将在和乐镇港北港举行“万宁杯”2015年海南省龙舟锦标赛。目前，已确认有省内9支男子龙舟队参加比赛，其中，万宁和乐2支、后安2支，文昌2支，澄迈2支，定安1支。

据了解，本次龙舟赛比赛项目为男子22人龙舟200米、500米直道赛，设3个赛道。9支参赛队伍将分成3组，第一轮比赛每组成绩的第一名直接进入第二轮。剩下的6支队伍重新分成两组进行复赛，每组第一名和成绩最好的一支队伍进入第二轮。进入第二轮的6支队伍重新分成两组比赛，每组的第一名和成绩最好的一支队伍进入最后的决赛。

据相关史料记载，万宁市和乐镇自宋朝以来，沿海渔民就自发组织在港北港进行龙舟赛。本次比赛是和乐2支龙舟队队员都是当地渔民。他们平时出海捕鱼，每到大赛前或休渔期就组织起来训练，龙舟传统已深入到他们的日常生活。

借助和乐港北的龙舟传统，万宁市在农历二月初二“龙抬头”，连续4年成功举办了中华龙舟大赛万宁站比赛。自2013年以来，万宁市着力打造和乐龙舟风情小镇，整合龙舟、海产品等资源，以赛事带动城镇化发展。今年3月21日，在和乐镇港北港举行的2015年中华龙舟大赛首站比赛上，中国龙舟协会授予和乐镇“中国龙舟小镇”称号。

6月20日上午8点，新近落成的和乐“中国龙舟小镇”牌楼将举行揭牌仪式。万城西门龙、宾王龙将到场表演龙狮起舞庆祝。赛龙舟，吃和乐粽，是万宁市由来已久的传统。6月20日龙舟赛期间，万宁市将在港北港比赛现场布置展台，展示展销猪肉、咸鸭蛋、鲍鱼、蟹黄、虾仁等10种口味的和乐粽，并提供免费品尝，让你吃个够，吃过瘾。

据了解，万宁市自6月16日起，还在万宁旅游三亚集散服务中心、东山岭景区、首创奥特莱斯品牌折扣店、石梅湾艾美酒店、神州半岛喜来登酒店、兴隆中奥戴斯酒店、金陵博物馆酒店、康乐园酒店、兴隆温泉宾馆、华美达酒店、金银岛酒店等开设了11个和乐粽子展销点，布置宣传展板，营造端午节和乐粽子热销氛围。



和乐粽子受到消费者欢迎。

链接

“万宁杯”2015年海南省龙舟锦标赛活动将于6月20日8时至14时在万宁举行。

活动内容如下：

08:00至09:00，和乐“中国龙舟小镇”牌楼揭牌；

09:00至结束，10种口味的和乐粽子展销和免费品尝；

10:00至13:00，“万宁杯”2015年海南省龙舟锦标赛，男子22人龙舟200米、500米直道赛；

13:00至14:00，东山岭“粽香浓情·体味民俗”系列活动。