

陵水特色美食：大自然馈赠好味道



陵水酸粉

“每次到陵水，我必吃陵水酸粉，那种味道让人难以忘怀。”家住海口的吴女士如是说，在海南粉系列中，她最爱陵水酸粉。

陵水酸粉是海南陵水的一种特色小吃，到陵水不吃一碗最具特色的风味小吃“陵水酸粉”就好像没来过陵水。陵水酸粉用米粉丝、牛肉干、沙虫干、鱼饼、香菜、金瓜、白糖、酸醋、辣椒、熟花生油、酱油、盐、生粉等十多种食料配制而成，是一种具有甜、酸、香、辣味的冷粉，特别可口，深受当地群众以及各地游客喜爱。

据了解，陵水酸粉是由海南粉改良而来。清朝时期，海南粉从海口传入陵水，陵水人在配料中添加沙虫干、鱼饼、小咸鱼、鱿鱼丝等海产品，并在调料酱汁里添加食醋，就成了“陵水酸粉”。陵水酸粉的制作技艺已列入省级非物质文化遗产名录，目前，陵水正开展陵水酸粉申报国家地理标志产品保护工作，相关资料已提交至国家质检总局。



文罗鹅

在陵水文罗镇，几乎家家养鹅，普通农家每家都养十只八只鹅，这里的鹅就叫文罗鹅。文罗鹅在陵水可谓有口皆碑，与海南四大名菜相比，毫不逊色。文罗鹅有灰色和白色两种，据说灰鹅是大雁进化过来的，以前人们就叫雁鹅。

陵水文罗鹅食谷物、树籽和青草等，不圈养，放在村头的大榕树下，任其自然简单地养成。文罗镇的饮食契合着古人天人合一的境界，奠定了与自然相和的基调。文罗鹅采用平日家常菜做法，以水煮白切为主，因此保留了鹅肉的原汁原味，香浓味鲜，回味无穷。久而久之，文罗鹅肉质结实香嫩、肥而不腻的美味慢慢传开，成为陵水有名的招牌菜，也是独具地方特色的农产品品牌。



陵水美月西瓜

陵水美月西瓜肉质细腻无纤维，口感很好，早熟，长势强，从开花到采收28天，品质上佳。同时，该品种在海南热带地区设施栽培可以周年生产，每年可以种植5茬，年亩产达到1万公斤—1.25万公斤。该品种已通过海南省品种认定，并获海南省科技进步奖。

在去年的陵水城市形象暨旅游地产推介会上，陵水展示了美月西瓜、火龙果、山兰米以及芒果等特色农副产品。

“海南的热带水果特别丰富，海南的香蕉、菠萝、芒果等水果都很好吃，第一次看到美月西瓜，听陵水工作人员介绍，这种西瓜生产量还很小，在岛外很难买到。”昆明市民周女士对美月西瓜颇感兴趣。

巍巍吊罗山，悠悠陵水河。地处北纬18度的陵水黎族自治县，光照充足，雨水丰沛，气候条件优越。陵水还拥有57.5公里的美丽海岸线和分布广泛的热带雨林。正是得益于大自然的馈赠，加上特色地域文化，在陵水这片神奇的土地上，孕育了陵水酸粉、陵水海鲜、疍家鱼粥、光坡阉鸡、文罗鹅、黄帝椒、三色饭、竹筒饭等丰富多样的美食。

笔者发现，陵水11个乡镇，每个乡镇都有自己特色美食产品，譬如椰林镇的陵水酸粉；新村镇的疍家气鼓鱼粥、沙虫干；英州镇的芒果、美月西瓜；本号镇的鲁宏荔枝；隆广镇的菠萝蜜；三才镇的琵琶蟹；光坡镇的光坡鸡、圣女果；文罗镇的文罗鹅、莲雾；黎安镇的椰香牛、黄灯笼辣椒和马鲛鱼；提蒙乡的提蒙鸭；群英乡的五脚猪、黑山羊。

陵水黑山羊

陵水黑山羊是海南本地优良山羊品种。黑山羊受海南热带地区自然生态环境的影响，经当地群众长期选择而呈现独特品种特性和生态特性，具有耐粗饲、耐高温高湿、抗病力强、性成熟早、肉用性能好等优点，是我国热带地区规模化养殖宝贵的品种资源。黑山羊以带皮吃为主，尤其是羔羊肉，肉质芳香，脂肪分布均匀、肥而不腻、食无膻味。黑山羊羊胎素含量高，是提取羊胎素的理想供体。

鲁宏荔枝

海南陵水鲁宏农业开发有限公司作为海南一家热带果蔬出口基地，以标准化为手段，在农产品流通服务领域取得了可喜的成绩。该公司主栽品种有妃子笑、白糖罂荔枝等，2002年，鲁宏荔枝喜获丰收，鲜荔枝大量出口新加坡、香港。2004年，鲁宏荔枝知名度不断提高，并出口日本、加拿大等地，同时又荣获“海南省优质农产品”“海南省质量信得过农产品”“海南省无公害农产品生产基地”等称号。2005年，鲁宏荔枝在稳固原有市场的基础上，又成功开辟了美国、欧盟市场。2013年，“鲁宏荔枝”被授予“海南省名牌产品”称号。

提蒙鸭

陵水提蒙鸭可谓是提蒙的老字号品牌。提蒙有适合谷鸭饲养的绝佳环境，提蒙养殖的谷鸭，肉质肥而不腻，香嫩兼具，享誉县内外。依托“提蒙鸭”品牌效应，提蒙乡逐渐建立起养殖、加工、深加工、包装、销售的完整产业链，让“提蒙鸭”飘香千万家。

光坡鸡

在海南农村，没有不养鸡的。全岛各地，基本都有自己的特色鸡种。在美丽富饶、阳光充足的陵水光坡镇有一种唇齿留香、回味无穷的鸡——光坡土鸡，这种鸡因生长在光坡镇一带而得名。光坡土鸡又叫光坡阉鸡，雏鸡一股养到4个月就要阉，真正养成要花一年时间。光坡土鸡一般在坡地和林地放养，吃草、虫子以及各类野果，在野外它们吃饱了，就伏在树上过夜。这种放养的土鸡因为跑得多，所以肉紧凑、皮质嫩。光坡鸡皮油黄发亮，厚实鲜美，肉松韧适中，香甜有味，有嚼头，蘸上生姜泥、蒜泥、香菜、精盐、桔子汁做成的调料，美味无比。用光坡鸡做汤，远远地就能闻到有一股特别醇香的味道，顿时令人食欲大开。浅尝一口，唇齿间荡漾着一种难以言喻的香味，久久不能散去，待吞下去以后，回味无穷。



疍家气鼓鱼粥

气鼓鱼粥是陵水新村镇新村疍家渔港的特色美食。它的“主角”气鼓鱼非常特别。其学名叫刺豚鱼，生活在海底珊瑚礁石间，周生长着又长又硬的刺，像刺猬一样。之所以被当地人叫气鼓鱼，是由于人一捏住它的双眼，其身体就像充满气一样鼓起来，如圆球一样，“气呼呼”的，十分可爱。

气鼓鱼粥是用新鲜大米和气鼓鱼熬制而成的。制作时，要耐心地用钳子把气鼓鱼表皮上的刺拔掉，端进厨房切割、熬制。当地人介绍，要选择本地地产的上等米作为鱼粥制作的“母本”。一般选择刚从稻田收割回不久的稻谷，碾成米后最长储藏时间不应超过10天，越短越好，以当天碾出来的大米为最佳。

陵水疍家气鼓鱼粥曾被人称赞为“天下第一粥”。1997年3月，新华社原社长穆青到新村镇采风，他第一次品尝到气鼓鱼粥，便被鲜美的味道所吸引，连连追问：“这粥真好吃，什么粥？”得知它的来历后，穆青便放下碗筷，伸出大拇指，连声道：“天下第一粥，天下第一粥。”穆青接着又说，“全世界知名的小食我几乎都吃遍了，却从来没有像今天吃的粥这么好吃。”



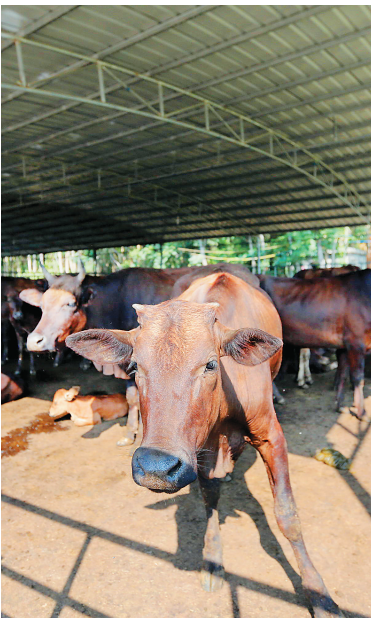
本版图片均由 武昊 摄

陵水圣女果



陵水的圣女果名声在外。圣女果又名葡萄番茄、樱桃番茄，除含有番茄的所有营养成分外，其维生素含量是普通番茄的1.7倍。陵水光坡镇田洋距海岸较近，又处于热带和亚热带的分界线上，昼夜温差大，土壤含盐度高，阳光充足，水质好，种出的圣女果色泽艳丽、口感鲜美、汁多肉嫩。陵水目前种植的冬季瓜菜中面积最大的是圣女果，达7万多亩。2016年，“陵水圣女果”正式获评“国家地理标志保护产品”，当年又蝉联冬交会最受欢迎农产品品牌冠军。

陵水椰香牛



椰香牛就是雷琼牛，也叫海南黄牛。椰香牛以海南黄牛为母本，和牛为父本，杂交生出来的。椰香牛具有个体大、耐粗饲、肉质好、生长速度快、抗病力强等优点，成年椰香牛比本地牛大一倍还多，重量可达1200多斤。椰香牛明显布满大理石花纹，肌间脂肪丰富，肉质滑、绵软，感觉很细腻。

琵琶蟹

学名“蛙形蟹”，因其貌怪异，产地渔民又称之为“琼兽蟹”。其特征为头胸甲呈蛙形，状似琵琶琴，与其它蟹最大区别是直行而不是横行。

陵水是琵琶蟹主要产区之一，近些年来，陵水三才镇养殖琵琶蟹的农户较多，并逐渐形成品牌。每年3月前后为捕捞旺季，这时的琵琶蟹体大，肉肥，味极鲜美，以白灼清蒸味道最佳。

菠萝蜜

菠萝蜜是世界著名的热带水果，复合果卵（果实）状椭圆形，外皮绿色有棱角，常生于树干，大如西瓜，内有数十个淡黄色果囊，果色金黄，中有果核，味香甜，可食用，炒食风味佳。隆广镇位于陵水县西南部，土地肥沃，适宜热带作物生产，主要种植芒果、荔枝、龙眼、菠萝蜜等经济作物。近些年来，隆广的菠萝蜜种植面积增加，在陵水颇有名气，菠萝蜜成为农民增收重要途径之一。