



开水冲泡的方便装陵水酸粉。

海南日报记者 武威 摄

用沸水浸泡干米粉6分钟,期间在另一碗中放入卤汁包、鱿鱼干和鱼饼,边加入320毫升沸水边搅拌,直至成粘稠状。最后将做好的卤汁、牛肉干、花生、醋汁等倒入沥干的米粉中,如今在家也能自己制作一碗正宗的陵水酸粉。

自2015年起,海南返乡创业青年符德广带领“粉叔”团队开始研究制作陵水酸粉方便装,从开始的1.0版本到2017年推出的2.0版本,不仅获得了国家生产资质的认可,保质期还从原来的15天延长至90天,口味也更符合大众需求。

只为一碗本土味

“好多家乡的小吃想吃都吃不到,只能趁着回家专门到店里解馋,但一离家,也只能思念了。”在北京工作的陵水人符少壮,在外打拼一直想念着家乡的味道。符少壮的经历,符德广感同身受。“2006年,我离家去省外求学,毕业后选择留在省外工作,直到2013年才回海南。离家在外,最想念的就是家乡的小吃,但无奈吃不到。”符德广说。

见到重庆、广西等地的同学朋友,时常能够吃到酸辣粉、螺蛳粉等当地米粉解馋,符德广心想,在海南有抱罗粉、后安粉、酸粉等多种特色米粉,为什么就没有一种米粉做成方便装,让在外游子也能够尝到家乡的味道。“从那时起,制作海南特色米粉方便装的想法就在我心里埋下,找机会我一定要实现它。”

陵水酸粉悠久的历史与名气,使符德广在海南多种特色米粉中选择将陵水酸粉制作成为方便装。相传,在清末时期,陵水椰林镇安马村村民将田间稻谷用来泡制发酵,经过传统的手工艺制作成米浆,用漏斗挤压成米条放入沸水中制作成米粉。村民们在米粉中加入当地特产的鱿鱼干、牛肉干、鱼饼等,淋上独家秘制的卤汁,酸甜可口的陵水酸粉从此诞生。

2011年,陵水酸粉入选了我省第三批省级非物质文化遗产名录,2012年在传统节日“三月三”当天,“万人同吃陵水酸粉”活动更是创造了吉尼斯世界纪录。

符德广介绍,在陵水酸粉的方便装中,不仅配有牛肉干、鱿鱼干、鱼饼等必备食材,还额外添加了醋包、黄灯笼辣椒等,让食客们在一碗粉中,能品尝到海南多种特产,味蕾一次性获得满足。

“太棒了,陵水酸粉也有方便装了,我们身在外地的陵水人可以随时解馋了,我打算多买几包储备着。”符少壮说。

“粉叔”不断在革新

为了做出最正宗的味道,“粉叔”团队四处拜师学艺。“一听别人说哪里有好吃的酸粉,我们就飞奔过去试吃,前后品尝

一个称呼 一丝乡愁 一份责任

陵水酸粉 轻装走四方

文海南日报记者 李艳玫

了不下百种酸粉。”符德广说,为了得到配方,他们不断地与酸粉师傅磨合,请他们传授手艺,经常凌晨4点起床去跟着老师傅学习制作酸粉。

经过多方探索与研究,2015年,“粉叔”水煮型1.0版本简易装问世,配方充分还原了陵水酸粉酸甜香辣的丰富口感。在方便装酸粉正式上市前,他们进行了一次试吃活动,邀请身处全国各地的“岛民”品尝“粉叔”酸粉,最终送出了1000份。

“试吃活动,好评如潮,但也听到一些建议。”符德广说,1.0版本酸粉方便装因为技术原因,保质期只有15天。“除去运输时间,消费者必须要在收货后尽快食用,这一点使得许多消费者不愿意购买。”

探索仍在继续。经过一年多时间的研发,2017年,“粉叔”2.0版本速食方便装酸粉问世,技术性解决了细米粉加工难题,使米粉冲泡即可食用,只需6分钟就可做出一碗陵水酸粉。

“升级后的方便型2.0版本酸粉获得了国家生产资质的认可,保质期从原先的15天提高到了90天,食用更安全,品质更有保障。”符德广说,“粉叔”团队还将传统路边消费场景搬进了实体店铺,目前已在海口、万宁等地开设“粉叔”酸粉品牌店铺。

“粉叔”不仅是一个称呼

如今,传统制作酸粉的师傅逐渐都上了年纪,因制作酸粉工序繁复、辛苦,下一代往往不愿意继承这份手艺。“是时候需要我们主动站出来,去传承老手艺,保留一代代陵水人,乃至海南人的味觉记忆。”这是“粉叔”团队做酸粉的初衷。

“海南的米粉对于每个土生土长的海南人总是有一种难以割舍的情怀,而情怀就是一种自发的责任。海南的米粉并不比其它地方的差,只要敢拼,我们的米粉也可以走得更远。”符德广说。

从最初的餐饮制售方式,到如今能够实现标准化生产,“粉叔”团队走过了一段艰辛但有收获的创业历程。这一路上,他们也获得了不少的帮助。海南粉叔餐饮文化有限公司入驻陵水互联网创业园,在这里,他们免去场地费、水电费、宽带费等费用,还享受到政府的各类奖补政策。“粉叔”团队表示,有了政府的支持,他们创业的梦想就有了坚实的根基。

从内地一路拼搏再到返乡创业,到现在海南粉叔公司全面步入销售正规,“粉叔”成为了大家称呼符德广最亲近的称呼,也是他最引以为豪的自称。“‘粉叔’不仅仅是一个称呼,更是海南青年对家乡的责任。”符德广表示。

如今,在线上,“粉叔”酸粉方便装逐渐打响品牌,销售量不断增加。下一步,“粉叔”将在陵水建立标准化食品加工厂,带动当地更多百姓就业,完善米粉供应链,协同更多传统酸粉手艺人,将酸粉文化传承,输送到世界各地。☞

多种海南特色美食已有方便装 解游子乡愁 扬美食文化

文海南日报记者 李艳玫

对于来琼游客来说,品尝当地的特色美食,是一种尝鲜的体验。而对于身处他乡的海南游子来说,能够吃上一口家乡味,那是化解思乡情绪的一剂良方。

如今,不论是在超市卖场中,还是在网络商城,不难发现方便装的文昌鸡、清补凉、椰子饭、黑猪肉粽子等乡土特色美食。它们的上市,不仅能够让海南游子一解舌尖上的乡愁,同时也弘扬海南饮食文化。

在我省,有着“无鸡不成宴”的传统,尤其是作为海南四大名菜之首的文昌鸡,成为了逢年过节时海南人餐桌上的一道必备菜。对无法返乡过节的海南人,如果能够在节日里吃上一口文昌鸡,那便是最好的过节方式。

“白斩”是文昌鸡最为传统的做法,将鸡宰杀去毛,开膛去内脏,洗净,在腹腔中加入少许食盐,放入锅中加水煮至适度熟透后,出锅沥汤即可。将熟透的文昌鸡经低温控制、辐照灭菌等处理后,打包装盒,便可上市。

“白斩鸡”味道较为清淡,为了迎合更多人的口味需要,一些商家还研制出盐焗、酱卤等口味,还将文昌鸡与椰子相结合,推出椰子鸡。吃法上,方便快捷,既可以凉拌,也可以蒸煮。

来海南,怎么能错过以椰子为原料做成的特色小吃呢?其中,椰子饭是一种极具特色的海南传统农家小吃,由当地优质糯米、椰子和椰肉一同蒸熟而成,味道清甜爽口,充满浓郁的椰香。因色泽白净,饭粒晶莹半透明,形如珍珠,椰子饭又获美称“珍珠椰子船”。

如今,椰子饭也推出了真空包装,保质期可达8至9个月。食用时,只需将整颗椰子果均匀切成8片至12片月牙形状,隔水蒸2至3分钟便可食用,此时口感也为最佳。口味上,除了原味外,椰子饭还推出了文昌鸡味、海鲜味、粗粮味等。

海南四季如夏的气候,造就了一批冰爽可口的特色甜品,清补凉就是其中的代表。清补凉原材料主要有红豆、绿豆、薏米、花生、红枣、西瓜丁等消暑食材,它们随意搭配,少则七八种,多达十几种。在配好的原料中,加入椰汁,或椰子水,或红糖水,一碗甜而不腻、冰凉可口的清补凉就制作完成。

如今想吃清补凉,不用特地来海南,动动手指就可以。如今,在淘宝、天猫等大型网络购物平台都可以购买到清补凉。“方便,想吃就可以吃得到。”“椰汁浓郁,跟在海南吃的味道一样。”……在一家主营清补凉的店铺中,买家这样评价。

作家阿城曾在《思乡与蛋白酶》中写道:“哪怕是一块‘腌菜’,一经入口,味道立马回来,入肠入心,乡愁顿消。思乡这个东西,就是思饮食。”如今,越来越多的海南特色美食方便装成功问世,不仅让游子思乡时有所寄托,更重要的是能够传承和发扬当地美食文化。☞



顾客在海口“粉叔”实体店品尝陵水酸粉。

海南日报记者 武威 摄