

2022 丰味迎年 干货满仓

巧撒琼珍舞春风

文/海南日报记者 刘婧姝



瑞溪腊肠。
海南日报记者 苏晓杰 通讯员 王家专 摄

春节将至，年味渐浓，东方市新龙镇的热闹与别处不同。1月20日，在新龙镇墟，随处可见街边小摊在出售牛肉干。许多人家房前屋后的空地上，勤劳的中青年女性一边说说笑笑，一边制作牛肉干，大大小小的木架上摆满了她们的劳动成果。

海南岛有许多特色干货。为了迎接虎年春节的到来，岛上居民正在用一双双巧手赶制特色干货。



乌场渔港鱿鱼干。资料图



蒋亚够制作的牛肉干在当地远近闻名。

海南日报记者 刘婧姝 摄

30年制作工艺代代相传

「吃货」寻味而来

新龙镇牛肉干是当地有名的干货。新龙镇居民将牛肉切片后用盐腌制，然后晾晒在网架上，制成牛肉干。

新龙镇居民从何时开始制作牛肉干？谈到这个话题，不能不提到新龙镇制作牛肉干第一人——蒋亚够。

长18厘米、宽4厘米、磨得锋利无比的小刀，在新龙镇居民蒋亚够手里运用自如。她将一块2斤左右的新鲜牛肉剔除筋膜后从中间划开，刀片紧贴牛肉，慢慢切下一整块厚度均匀的牛肉薄片，这是制作牛肉干的关键环节。

“我做牛肉干30年了，现在闭着眼睛都能切下一整块牛肉片。”蒋亚够笑着对海南日报记者说，不少人切牛肉时刀工不好，牛肉容易从中间断开，不成片卖相就不好。

犹如庖丁解牛的娴熟刀法，让人眼前一亮。一块约2斤重的牛肉，蒋亚够仅用2分40秒就能切下一整

块厚薄均匀的牛肉薄片，“有些人怀疑我的牛肉干是用机器压制而成的。他们不相信仅凭个人刀法就能熟练切出这么薄且完整的牛肉片。”

牛肉切好后，要使用新龙镇新村生产的粗盐在盆中搅拌腌制10分钟。蒋亚够抓起一把粗盐，均匀地撒在牛肉上，盐的用量取决于她的制作经验。“盐放多了会咸，放少了腌出来的牛肉容易坏。”蒋亚够说。

腌制好的牛肉要放在木架网上晾晒，让阳光均匀晒透。晾晒时要保持牛肉片平整没有“漏洞”，如果中间出现缝隙要用手指捏合，使其保持完整。

每天晾晒牛肉的最佳时间是13时~14时，这是一天中温度最高、阳光最充足的时候。牛肉要经过暴晒才能快速晒干。“晴天晒1天就够了。”蒋亚够说，如果遇到阴雨天，就要将架子搬到室内用电扇将牛肉完全吹干。

蒋亚够的摊位就摆在自家门口，常常有“吃货”寻味而来。牛肉干已经成为当地群众生活中必不可少的美味。

“当初学做牛肉干，就是为了多赚点钱。”蒋亚够说。1992年，蒋亚够开始学做牛肉干。她曾经卖过蔬菜、鱼和牛肉，但收入都不高。为了增加家庭收入，她开始尝试将牛肉制成牛肉干，一方面可以增加牛肉的储存时间，另一方面也方便销售。

制作牛肉干的工作量很大，需要多人分工合作。一个家庭里，常常是丈夫磨刀、妻子切肉、儿子晾晒，配合起来十分默契，制作牛肉干的手艺在这个过程中不断传承下去。

“我们全家人都会制作牛肉干，这门手艺丢不了。”蒋亚够骄傲地说。她一开始也没想到自己家的牛肉干生意会这么红火。靠着这门手艺，她和丈夫养大了三个孩子，家里还盖了两栋楼。

鱿鱼、腊肠独具风味

除了东方市外，海南其他市县也有许多特色干货。

家在海边，大海源源不断为海岛上的居民提供美味。在万宁乌场渔港，渔民擅长晾晒鱿鱼干。晒鱿鱼干有吊晒法和网晒法两种方法，当地人大多使用网晒法。他们把新鲜鱿鱼切开后平铺在网上，先晒鱼背，然后晒鱼腹，晒至四五成干时再拉伸平展。经过大约2~3天的风吹日晒，新鲜的鱿鱼慢慢变薄、逐渐透亮。轻轻一嗅，鱼干清香扑面而来。每年过年前，当地人都忙着晾晒鱿鱼干。乌场渔港的鱿鱼干远近闻名，识货的人很早就上门预订。

许多海南人喜欢吃辣汤饭，腊肠是辣汤饭必不可少的食材。澄迈瑞溪的腊肠在海南颇有名气。澄迈县瑞溪镇居民蔡成德制作的腊肠，在当地小有名气。他制作的瑞溪腊肠用的是薄如纸、富有弹性的天然猪肠衣，具有独特口感。蔡成德对腊肠选料、甜度的把握十分讲究。腊肠制赛后还要挂在天台晾晒，让水分充分蒸发。

对蔡成德而言，腊肠的味道贯穿了他的童年、青年和中年。以前，腊肠是本地人为了储存肉类才制作的食物，一般过年时才拿出来食用。“现在，人们的生活条件越来越好，物产越来越丰富。但是，对于我们瑞溪人来说，春节餐桌上依然少不了香煎腊肠这道美味佳肴。”蔡成德说。

□