



## 发现乐东·探物

## 乐东原味

在乐东的美食图谱中,黄流老鸭无疑是一颗璀璨的明珠。这道源于乐东黄流地区的传统佳肴,以其独特的风味和口感,征服了无数食客的味蕾。在黄流镇,有多家经营老鸭的餐馆,每家店都有自己的特色和烹饪秘方,鸭肉口感醇厚,嚼劲十足,再配上特制的酱料,味道无比鲜美。

据介绍,20世纪80年代,一对夫妇在黄流镇上开了一家老鸭店,店里通过精挑细选、独特做法烹饪出来的鸭子,口感独特,深受当地食客欢迎。经过40多年的传承与创新,黄流老鸭声名鹊起,成为文昌鸡、嘉积鸭、和乐蟹、东山羊之外的又一道海南名菜。

黄流老鸭最大的特点在于“老”。“黄流老鸭选用的鸭子,必须是一年以上的老鸭子。”黄流老鸭手艺传承人邢苗说。对于如何挑选到老鸭子,邢苗有着自己的经验:“看鸭脚,鸭子走一年它的脚上会长茧,再看鸭臀部,肉质肥美的鸭子臀部丰满。”

选好了鸭子,如何烹饪也十分讲究。黄流老鸭的烹饪方式多种多样,无论是白切、干煸还是煲汤,每种方式都能烹出不同的风味。邢苗着重推荐的是白切做法,每当有食客来到店里,他都会率先推荐客人尝尝原汁原味的黄流老鸭。

旺火烧水,水开后把处理干净的老鸭放入,此时老鸭的肚子里已放入盐巴,邢苗说这样可以给鸭子增味。随后转为慢火炖煮,每隔10分钟就要翻转一下,保证整只鸭子都能均匀煮到。约45分钟,老鸭煮熟出锅,待自然冷却后斩件装盘,砌成整鸭形状上桌。这样做出来的老鸭肉厚,有韧性和嚼头,配点小酒,最适合不过。

白斩的黄流老鸭想要好吃,离不开秘制的蘸料,用邢苗的话说,这是黄流老鸭的“灵魂”。用滚烫的鸭汤冲入蒜蓉、姜蓉,挤入橘汁,再放入辣椒,香气四溢的蘸料即可完成。将鸭肉蘸满蘸料送入口中,美味在唇齿间迸发。更有食客将蘸料直接喝下或者拌饭吃,足以见得对这一美味的喜爱。

乐东的牛肉,特别是乐东野黄牛肉,是当地的一绝,深受食客们的喜爱。这种牛肉的特色在于其肉质细嫩、鲜美,而且烹饪方式多样,无论是清炒、油煎、干煸还是烧烤,都能展现出其独特的风味。

在烹饪过程中,乐东黄牛肉不需要太多的调料来提味,其肉味自然而美。特别是干煸时,只需简单加工,如加入海南的山柚油,撒上芝麻和香菜,便能凸显牛肉的鲜美。此外,乐东黄牛肉的牛筋部分也极具特色,淡黄色的牛筋被切断后呈圆柱形,有韧性,耐嚼,为菜品增添了一份口感上的层次。

在丰富的自然资源和深厚的人文历史滋养下,勤劳智慧的乐东人民创造出无数的特色美食。它们满足了人们的口腹之欲,同时还承载着丰富的地域文化和历史记忆。

## 乐东美食·千奇百怪有滋味

海南日报记者 李艳玫



形态多样的黄流酷粉。海南日报记者 王程龙 摄



黄流酷粉。海南日报记者 王程龙 摄



黄流老鸭。海南日报记者 王程龙 摄



鱼茶。资料图

## 乐东鲜味

在乐东,黄流酷粉是一道深受人们喜爱的特色小吃。在黄流镇商业步行街,卖酷粉的摊位一家接着一家,当地人习惯早上来到熟悉的摊位,点上酷粉后找座位坐下,待酷粉端上桌后,将配料搅拌均匀,接着大口嗦粉喝汤,暖乎乎地开启新的一天。

“对黄流人来说,酷粉是家乡的味道。以前我在外工作,每次假期回到家中,都要出门寻觅一碗黄流酷粉,若没吃到酷粉,感觉就像没回家一样。”黄流人邢林浩说。而对于年长的黄流人来说,那是陪伴一生的味道。在他们的年少记忆里,黄流镇的酷粉店聚集于老市场,形成了一条壮观的酷粉街,放学回家会经过,饿了就呼朋引伴,大快朵颐,尽兴而归。

黄流酷粉拥有悠久的历史。相传清朝道光年间,乐东黄流地区已有酷粉售卖。不过,那时的“黄流酷粉”被称为“黄流亨粉”,也有人叫“热水粉”。“亨”字在当地的读音与“酷”相似,在上世纪八九十年代,黄流当地受港台文化影响,出现了许多“酷男”“酷妹”,这些年轻人常常坐于街头巷尾,一边高声谈笑,一边吃着醇香的热水粉,渐渐地就有了“酷粉”的叫法。

一个热浪翻腾的大汤锅,一个摆满酱料和食材的架子,还有几张圆桌和十几把椅子……黄流酷粉的摊位,看上去较为简易,充满市井气息。老板娘在摊位前忙碌着,麻利地将旁边备好的米粉倒入漏斗,放进滚烫的热锅中烫熟,而后迅速倒入碗中,依次加入花生米、小虾、鱼饼、豆芽、酸菜等配料,再浇上特制的酱料,注入浓汤,撒上葱花,而后端上桌给客人享用。

有人喜欢在清晨嗦一碗黄流酷粉,有人钟意在凌晨吃一碗猪脚饭。每当凌晨时分,城市的喧嚣逐渐褪去,有一种香气悄然弥漫开来,那就是猪脚饭的诱人香味。店家选用当地优质的猪脚,经过精心炖煮,肉质鲜嫩,肥而不腻。搭配香糯的米饭,再淋上特制的酱汁,每一口都充满了浓郁的香味。

忙碌了一天的人们,在这个时刻聚在一起,品尝美味的猪脚饭,分享着彼此的故事。猪脚饭的香气,伴随着人们的欢声笑语,弥漫在寂静的午夜。这一刻,美食与情感交织在一起,构成了一幅温馨而动人的画面。

## 乐东怪味

怪味美食,听起来便让人心生好奇。它们或许味道独特,或许外观奇异,但无疑都是一场味蕾的奇妙之旅。在全球范围内,怪味美食层出不穷,例如瑞典的鲱鱼罐头,那股浓烈的鱼腥味让人难以忘怀;法国的蓝纹奶酪,浓郁的味道和独特的蓝色纹理让人印象深刻……

在乐东,怪味小吃是一道独特的风景线。它们可能有着奇特的味道,或者独特的口感,让食客在初次尝试时感到不适应。然而,怪味美食的魅力,不仅在于其带给我们的新奇体验,更在于它们所承载的文化内涵,大家通过品尝怪味美食,可以更好地了解一个地区的风土人情和历史文化。

刚刚过去的“三月三”,在乐东佳西村等黎族村庄,热情好客的黎族人民拿出其传统美味——鱼茶招待宾客,这也是重要日子和贵客登门时必不可少的看家菜肴。对于没有尝试过鱼茶的人来说,初次品尝可能会是一种挑战,它的酸味和咸香混合在一起,形成一种独特的口感。

鱼茶的怪味,源自其独特的制作工艺,新鲜的鱼肉、煮熟的米饭与特制的调料相结合,经过一段时间的腌制和发酵,产生了奇妙而独特的味道。这种味道酸而微咸,甘香可口。这种怪味,使得鱼茶在食客中产生了两极分化的评价,有些人可能无法接受这种味道,而有些人则会渐渐适应并喜欢上它。

鱼茶的制作工艺虽然简单,但其中的细节却造就了不同的口感和风味。不同的鱼类、米饭、调料和发酵的时间都会影响鱼茶的最终味道。鱼茶不仅是一道风味美食,更是一种文化的传承和体现,食客在品尝鱼茶的过程中,能感受到不同民族文化之间的交流与碰撞。

当然,乐东的怪味可不只鱼茶。乐东毛蛋(停止孵化的蛋),是藏在农贸市场里的怪味美食。这种小吃对于许多人来说可能有些陌生,甚至有点难以接受。然而,一旦鼓起勇气尝试,便会发现其中的美味。毛蛋的口感鲜嫩,味道醇厚,是一种集美味与营养于一身的特色小吃。

在乐东,好吃、会吃的当地人民还创造出芒果蘸虾酱的独特吃法。青涩的芒果,遇上咸香的虾酱,两者相互融合,形成了令人难以忘怀的美味。虾酱是用小海虾经密封的大酱缸发酵磨成黏稠状后制成的蘸料,配上新鲜现切的芒果,一口下去,酸爽的味道直冲味蕾,让人欲罢不能。

乐东美食的魅力,不仅在于其味道,更在于它所承载的乐东的文化和历史。每一次品尝,都是对乐东美食文化的一次深入体验和理解。