

海南鲜品·品鲜南海



陵水酸粉。海南日报全媒体记者 王程龙 摄

陵水酸粉：

美食特点：
酸甜香辣

传承历史：
至今已有上百年

发展规模：
目前陵水全县经营陵水酸粉店(摊)约500家,省内各市县100余家,结合上下游产值约5亿元,带动就业约5000人

发扬光大：
2011年,陵水酸粉制作技艺被列入海南省第三批非物质文化遗产保护名录;2012年,陵水举办“万人同吃陵水酸粉”并成功申请世界吉尼斯纪录;2016年,成功申请“中国酸粉美食之乡”;2017年,陵水酸粉协会成立

整理/王迎春
制图/杨千麟

陵水酸粉，一嗦入魂

酸甜香辣，料比粉多，传承上百年

最近,海南省级非物质文化遗产陵水酸粉制作技艺传承人胡仕光有点忙。作为陵水“欢迎光临陵”城市推介活动的一名推介官,他带着自家店里的陵水酸粉,走访了全省十余个市县,以酸粉交换当地特色美食,邀请大家免费品尝。每到一站,都掀起了一阵嗦粉热潮。

酸甜香辣,料比粉多,一箸入口,丰富的味觉层次在唇齿间散开,让人欲罢不能。在陵水人的餐桌,素有“无粉不成席”的说法。这碗传承上百年的地方小吃,盛满了陵水的风土与人情,成为一张响当当的金名片。今天,请跟随海南日报全媒体记者的步伐,来看看陵水酸粉“香”出圈的绝招。

海南日报全媒体记者 王迎春

清晨7时,胡仕光酸粉店里的后厨早已忙开了。一口大锅里,浓稠的卤汁正在“咕嘟咕嘟”地熬煮着,随着搅拌香气四溢。另一边,师傅以米醋打底调起了酸汁,闻起来十分“上头”。这两样承担着酸味和甜味的料汁,是陵水酸粉公认的“灵魂”。

碗里,数种配料堆在细长的粉上,浇上灵魂卤汁和酸汁,再搅拌均匀,入口瞬间,根根米粉裹满了料汁,肉香、菜香、海鲜香交织。“酸爽开胃,根本停不下来!”食客林先生嗦得很过瘾。

在陵水,酸粉是家喻户晓的特色美食。怎样一碗陵水酸粉才算得上正宗?对于胡仕光而言,跟着家中长辈学做酸粉,是属于儿时的记忆。

从第一步——制粉开始,便能窥见这碗粉的匠心。相传,清末时期,陵水安马村村民将大米泡制发酵,制作出的米粉会散发出淡淡酸

香,这也是最初酸粉的“酸味”源头。“要用一周时间反复浸泡、发酵大米,并搓洗成米粉状,控干水揉成米团后,放在锅里煮到七分熟。再捏成糊状,加入冷水兑成米浆,米浆倒入特制漏斗后,挤压出的粉条落入滚水成型。”胡仕光记得,自懂事起,便跟着祖父学习手工制粉。

随着时代发展,粉条开始由机器生产,但仍有不少人还传承着传统制粉的工具和工艺。“家里的漏斗和舂皿,都有几十年的历史了。”如今,胡仕光一直收藏着自家祖传的“神器”。

卤汁醇厚,酸汁怡人,是陵水酸粉入味的秘诀,也考验烹饪者的功底。“调制甚至可能要用上十多种调料,彼此间的搭配和用量,全在于掌厨人多年的经验,每家都有独特秘方。”胡仕光介绍。

尽管家家户户风味不尽相同,但酸汁的恰到好处,是一碗酸粉决胜的关键。除了米醋,

许多人还会加入海南特产小青桔等,让酸味更有层次感。

陵水酸粉的鲜美离不开“真材实料”,说是料比粉多,一点也不为过。不管是酸粉店的明档,还是盛粉的碗里,都荟萃了当地特色食材。“陵水靠海吃海,我们酸粉里不仅有鱿鱼干,还有油炸的小银鱼、鱼饼等。”胡仕光介绍,食材里还有咸鲜可口的安马牛肉干,以及烫熟切段的空心菜、韭菜、香菜等。

“来份沙虫酸粉!”店里,听到老饕的订单,就知道这是酸粉“顶配”。营养价值高的沙虫干油炸后尤为酥脆,是陵水酸粉配料中绝对的“硬菜”。

若是钟意辣,食客还可以加入陵水的另一种特产——黄灯笼辣椒,这种辣椒能够充分激发出其他食材的鲜香,堪称陵水酸粉的绝佳“搭子”。充分搅拌后,酸甜香辣达到微妙的平衡,嗦粉变成一场多层次的舌尖盛宴。

一碗陵水酸粉 盛满陵水人的情怀

人,一碗地瓜稀饭,一碗酸粉,再加一个咸鸭蛋、一份虾饼,就是一顿美味又饱腹的午餐。

“来的客人多了,停车位都很紧张。”在环线高速路出口位置,吴少波和妻子经营了十多年的陵水酸粉店,还没到饭点,店里就迎来了好几桌顾客。“每次从海口回三亚途中,我都会在陵水出口特地驶下高速公路,专门吃一碗酸粉填饱肚子,再继续赶路。”食客林有德说。

吴少波说,不少回头客还会提前打来电话,订上好几份陵水酸粉直接打包带走。

陵水酸粉传承发展至今,已有上百年的历史。最初的陵水酸粉是在担子里叫卖的。相传,陵水酸粉是清末时由陵水安马村胡氏发明,后逐渐在全村传开。村里大部分人学会酸粉制作后,开始挑着担子走街串巷叫卖。

细长的米粉也像一缕纽带,连接着这股人间烟火气的代代传承。土生土长的安马村人胡

仕光,就来自四代传承的酸粉世家。

“曾祖父肩挑扁担的身影,就是我对酸粉最初的记忆。”胡仕光回忆,自己再大一些时,爷爷从曾祖父手里接过“传承”的接力棒,扁担也变成了三轮车,祖孙二人一筐酸粉穿梭在陵水的街巷。再到后来,爷爷的三轮车变成了父亲的摩托车,胡仕光也开始跟着父亲和大伯卖酸粉。

“我的梦想就是把这份手艺和事业传承下去,带着陵水酸粉走出去。”高中毕业后的胡仕光,先是从骑着一辆三轮车走街串巷吆喝,到后来开了一家“光明酸粉”店,如今这家店越来越受欢迎。2011年,陵水酸粉制作技艺被列入海南省第三批省级非物质文化遗产名录,胡仕光也被评为非遗代表性传承人。两年前,“光明酸粉”通过品牌IP升级为“胡仕光陵水酸粉”,今年是他创业的第十四年,门店也即将拓展到第四家。

一碗陵水酸粉 正走向大舞台

环岛游”系列活动,举办陵水酸粉制作技艺传习所培训班……在重视技艺传承保护的同时,陵水当地一直在推动形成发展合力,多渠道发推介陵水酸粉文化。

2017年,为了更好地凝聚、培育产业人才队伍,陵水还成立了酸粉协会。如何让陵水酸粉的品牌辨识度更高,走得更远?“酸粉背后的文化才是‘出圈’利器,所以要讲好一碗酸粉的故事。”作为协会会长,胡仕光从自家店开始入手,打造品牌IP。

走进胡仕光酸粉店,憨态可掬、满脸笑容的品牌IP形象就是根据他本人形象设计而来。“四代传承,一碗好粉”“吃酸粉,相信光”“一粉、两汁、三菜、四肉”……无论是店面堂食,还是打包外送,装潢、包装的视觉设计均融入了全方位的

品牌文化输出。

“下一步,我们想加快推进陵水酸粉品牌化、产业化进程。”陵水县商务局有关负责人介绍,依托陵水文罗产业园在物流加工方面的优势,可以引入优质米粉企业入驻园区,运用成熟的技术和工艺生产陵水酸粉预包装食品,并结合当地食材优势扩大产能,优化产业结构,构建起全产业链发展格局。

虽然“陵水酸粉环岛游”暂告一段落,但胡仕光的脚步却没停下来,带着酸粉探班剧组,走进人才招聘会,举办酸粉品鉴会……“这段时间还收到了不少加盟意向。”胡仕光对陵水酸粉的未来充满信心。

(本报椰林7月28日电)

海南日报 融媒看点

海南日报新媒体推出拼贴画海报 陵水酸粉多滋味

本报讯(海南日报全媒体记者周钰)7月28日,海南日报新媒体特别策划推出拼贴画海报《陵水酸粉多滋味》,从酸、甜、香、辣等方面,介绍陵水酸粉的配料、口感,以及如何给食客味蕾带来的多重刺激,让更多人了解陵水酸粉到底好吃在哪里。



陵水酸粉 酸

酸汁是陵水酸粉的灵魂,由米醋、蒜蓉汁、姜汁、蒜蓉酱等调配而成,酸汁的恰到好处是酸粉决胜的关键。



陵水酸粉的甜味源于卤汁,由多种调料制成,包含有南乳酱、蚝油、生粉等,口感醇厚甘甜。



陵水酸粉有空心菜、花生、牛肉干等十几种配料,各具特色的食材融合为一体,香气四溢,令人回味无穷。



辣

陵水酸粉里加入海南特有的黄灯笼辣椒,这样的吃法最为经典,“滋溜”滑入口中,微辣微酸、开胃爽口,让人根本停不下来!



灵魂酸卤

胡仕光陵水酸粉品牌形象 (受访者供图)



扫码了解更多