

酱香 海南·人物

一勺「酸酱」唤醒乡味

■ 海南日报全媒体见习记者 陈苡琪
海南日报全媒体记者 黄媛艳

8月16日，开渔号子响彻琼南，三亚市崖州区保平村入海口的渔港里，渔船载着鲜鱼靠岸；村里那棵500多岁的酸豆古树下，有一个刚设立不久的酸豆鱼美食推广点，43岁的周凤翎将酸豆酱与白贝放入锅中。酸汤翻滚间，酸豆特有的清香混着海鲜鲜气，勾得游客寻味而来。

周凤翎长期致力于推广崖州传统美食，对用酸豆酱调制的各类美食情有独钟。“目前，政府有关部门正在支持保平村建设酸豆鱼美食广场，希望广场建成运营后，有更多市民游客走进保平村品尝崖州风味！”他说。



难忘的“吃酸”时光

无酸不欢，是海南部分地区的饮食特点。酸豆树是三亚的市树，走在保平村的村道上，不时可以看到路边枝繁叶茂的酸豆树。

周凤翎是土生土长的保平村人，一提起酸豆，总能勾起他的很多回忆。“酸豆掉在地上，剥壳就能吃，小时候的零嘴，现在还是崖州家家户户的家常味。”

在崖州，酸豆从不是复杂食材——渔民出海带它煮鱼汤，街头酸粉靠它打底提味，就连酸豆酱的处理都透着质朴：每年2月到4月，酸豆成熟，剥出褐红柔软的果肉，直接放入冰箱冷藏，无需额外添加什么，这便是崖州人日常用的酸豆酱，“吃的就是酸豆本身的天然风味，酸中带甘，是崖州土地里长出来的味道”。

为了让更多人尝到酸豆美食，今年酸豆上市的季节，周凤翎从三亚、乐东等市县收购了500多斤酸豆，全部剥壳后冷藏保存，“要让来的客人吃到用新鲜酸豆做的酸豆酱，尝到最地道的崖州味”。

怀着对故乡风味的眷恋，早在2014年，周凤翎就在崖州区南山村开了一间民宿，他借着这个窗口，把崖州传统美食分享给远道而来的游客；2019年，他牵头成立崖州区传统美食学会，全力以赴推广酸豆鱼、崖州酸粉、海鲜家常菜等本地特色美食。

位于保平东路上这棵树龄500多年的酸豆古树，是周凤翎童年的“玩伴”，如今它依然郁郁葱葱。初秋时分，一颗颗青褐色的小果实努力生长。今年8月，崖州区旅文局在保平村举办“风华崖州·清凉一夏”系列活动，同步联动“探寻保平古村美食之旅”，吸引大批市民游客走进保平村；村委会主动协调场地，将活动核心区设在酸豆古树下，搭建酸豆鱼美食推广点，让游客逛完村里的清代古建，就能坐在树荫里品尝酸豆鱼等美食。“等酸豆鱼美食广场建成后，就能形成产业发展效应，带动村民增加收入。”周凤翎说。

酸豆酱与鲜鱼的碰撞

酸豆酱呈深琥珀色，质地醇厚，酸香浓郁。入口先是感受到鲜明的果酸味，继而回甘渐显，妙不可言。

在崖州，酸豆酱搭配海鲜，是当地居民烹制美味的“标配”。保平村入海口的渔港里，每天都有鲜货上岸——

金鲳鱼一年四季都能吃到，肉质细嫩，是制作酸豆鱼的常选食材；开渔后更热闹，每天都有刚回港的小海鱼，搭配酸豆酱熬煮，鲜得纯粹；当地人偶尔也会用鱿鱼、虾，换着口味做，但最受欢迎的，仍是酸豆鱼。

“酸豆酱的天然酸味柔和，能把鱼的鲜完全激发出来，还不抢味。”周凤翎做酸豆鱼的手艺，学自家中长辈，做法简单却讲究：螺汤打底，放入剥壳冷藏的酸豆（即酸豆酱），大火煮开，下鱼块煮至浮起变色，再加西红柿、豆腐慢炖；若逢杨桃上市，切几片放入增酸提鲜。“汤色清亮微黄，鱼块嫩滑不散，豆腐吸满汤汁，酸香纯粹不刺鼻，回甘自然，这就是崖州家常菜酸豆鱼的特色。”

周凤翎做酸豆鱼很有心得，总爱给游客推荐品尝酸豆鱼的“三口吃法”：第一口喝清汤，感受螺的甜味与酸豆酱的鲜味在舌尖碰撞；第二口配本地腌白花菜，用咸菜的醇厚中和酸爽；第三口吃鱼，让吸满汤汁的鱼肉在口中化开。

2023年，在崖州区旅文局举办的“乡厨大比拼”中，酸豆鱼凭借崖州人代代相传的家常做法与地道风味，入选“十大崖州乡味”。周凤翎介绍，除了做酸豆鱼，当地人还会用酸豆酱做酸甜蟹：以酸豆酱代替醋，加入红糖提甜，包裹住肥美的青蟹，让酸甜交融。还有人将酸豆酱混入扁豆酱，“两酱”同台入菜，让风味更具深度。

从餐桌到远方的“崖州心意”

在保平村，酸豆酱不仅是调味品，还融入了村民的待客之道。这一点，可从一碗酸豆水中窥见。

酸豆水的做法十分简单：挖几勺酸豆酱，用开水冲开，搅拌几下即可。村民们未必能清楚地说出酸豆中有哪些矿物质或药用成分，但他们知道，肠胃不适或食欲不振时，喝点酸豆水便能有所改善。每当有客人登门，村民们便会端出酸豆水招待。这碗酸豆水相当于一杯待客茶，既酸甜可口，又能解渴，表达了主人对来客的热忱。

为了让酸豆美食有更大的市场，周凤翎摸索出了新办法：他以酸豆酱搭配新鲜海鲜，采用真空锁鲜技术做成伴手礼盒——金鲳鱼配酸豆酱、小海鱼配酸豆酱，或鱿鱼、虾等配酸豆酱，客人根据自己的喜好定制，

周凤翎用酸豆酱等食
材烹制酸豆鱼。

酸豆。

酸豆。

酸豆鱼。受访者供图



保平村500多年树龄的酸豆古树。
本版图片除署名外均由陈苡琪摄



扫码看视频
《当酸豆酱遇见
海鲜》

