



酸甜香辣，料比粉多，传承上百年 陵水酸粉，一嗦入魂

最近，海南省级非物质文化遗产陵水酸粉传承人胡仕光有点忙。

作为陵水“欢迎光临”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，免费邀请大家品尝。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洋溢开，让人欲罢不能。在陵水人的餐桌上，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，请跟随记者的步伐，来看看陵水酸粉“香”出圈的绝招。

海报集团全媒体中心记者 王迎春

一碗陵水酸粉 撩翻你的味蕾

清晨7时，胡仕光酸粉店里的后厨就已经忙活开了。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，数种配料如小山般堆在细长的粉上，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！”食客林先生嗦得很是过瘾。

怎样的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，陵水安马村村民将田间稻谷泡制发酵，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。再舂成糊状，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，胡仕光还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，让其中的酸味更有层次感。

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，听到老饕这句点单，就知道这是酸粉“顶配”。营养价值高的沙虫干炸后尤为酥脆，是陵水酸粉配料中绝对的“硬菜”。

一碗陵水酸粉 盛满陵水人的情怀

“老板，来碗粉！”许多在外地打拼的陵水游子，回到当地要做的第一件事就是奔向酸粉店，坐下来大快朵颐。

“先吃碗酸粉，才算真正回了家。”“70后”陵水人万帅吐露着自己的酸粉情怀。

“在广东工作生活的那些年，很怀念这口味道，几个陵水老乡经常会约一起，拿出家里寄来的牛肉干、沙虫干等食材，到某人的家中做酸粉吃。”万帅说，这是同乡聚会最重要的一道菜。

陵水素有“无粉不成席”的说法。作为一道老少皆宜的特色小吃，当地形成了独特的“酸粉文化”。

高速公路出口、市场里、车站旁、乡镇路边、村口树下……陵水随处可见酸粉店、酸粉摊。酸粉店里总会聚满人，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。”在高速路出口位置，吴少波和妻子经营着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路，专门吃一碗酸粉填饱肚子，再继续赶路。”食客林有德说。

陵水酸粉传承发展至今，已有上百年的历史。最初的陵水酸粉是放在担子里叫卖的。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的代代传承。土生土长的安马人胡仕光，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，祖孙二人与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学习做粉。

“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，先是从一辆三轮车开始吆喝，到后来开了一家当地较有名气的“光明酸粉”店。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。

一碗陵水酸粉 正走向大舞台

作为本地饮食文化一张响亮的名片，陵水酸粉在当地经营门店、摊位约有500家。近年来，陵水酸粉不仅走到海南其它市县，还走向了全国，广州、深圳、长沙等城市餐饮行业陆续派出行政总厨到陵水学习陵水酸粉技艺。

一道特色美食，可以成为一座城市出圈的流量密码，吸引着八方游客展开寻味之旅。举办“万人同吃陵水酸粉”并成功申请世界吉尼斯记录，成功申请“中国酸粉美食之乡”，组织“陵水酸粉环岛游”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，陵水当地一直在形成发展合力，多渠道发扬推介陵水酸粉文化。

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。

“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，能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。



陵水酸粉。海报集团全媒体中心记者 王程龙 摄

宝藏小镇·寻宝记

儋州排浦镇： 跑过海的蛋长什么样？

鸭子生长在海边，退潮时，它们会赶海觅食，所以被当地人称为“跑海鸭”，也叫“咸水鸭”。那么，跑海鸭蛋长什么样子？跟随记者镜头一起看看吧。

儋州的跑海鸭蛋是儋州海边滩涂

养殖的海鸭所产的蛋，主要分布在海口、排浦、白马井、新州、峨蔓、木棠、光村等沿海乡镇。2017年“儋州跑海鸭蛋”被核准为国家地理标志证明商标。

据介绍，跑海鸭蛋个头大、蛋壳

厚实、蛋清粘稠不易散，没有腥味，蛋黄呈鲜亮的红色，味美鲜香，卵磷脂含量比牛奶高50倍。近年来，儋州大力发展跑海鸭养殖业，积极打造儋州跑海鸭品牌，延长完善蛋鸭产销一体化产业链。

(记者 李绍远)



扫码看视频

