

## 屯昌乌坡镇陈家文夫妇：手工制作花生饼30年，香酥可口受追捧 藏在花生饼里的“幸福密码”



扫码看视频

南国都市报3月30日讯(记者 任桐 实习生 潘凯)太阳刚刚升起,屯昌县乌坡镇新华路13号的小院里,就开始了一天的忙碌。

小院不大,位于前庭和后房中间的区域,大约七八平方米。这里,一口油锅,锅下柴火烧得正旺,陈家文和爱人廖月梅分别坐在油锅两侧,制作着屯昌传统小吃——乌坡花生饼。

两个人,一人用模具做花生饼雏形,一人翻滚着油锅里的花生饼,搭配十分默契。不一会儿,一个个花生饼出锅,整齐地摆放在托盘里。

这时,手机铃声响起,陈家文急忙擦了擦手,接起电话。电话那头一个熟悉的声音:“陈叔,今天军坡节家里来客人,麻烦帮忙做400个花生饼。”陈家文爽快地答应道:“好嘞,今天量大,我给你留好。”

今年62岁的陈家文和爱人从1995年开始制作乌坡花生饼,至今已经30年。他们自制工具、调配秘方,始终坚守传统制作工艺,只为制作最地道的乌坡花生饼,让这一特色小吃名扬远方。

### 乌坡人钟爱花生 夫妇二人制作花生饼30年

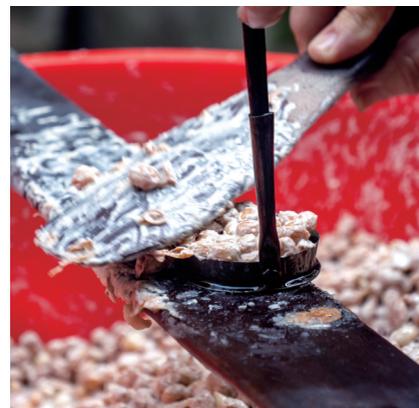
屯昌乌坡的花生饼出名,要从花生种植说起。

得益于乌坡镇的土壤、气候等自然优势,一直以来,该镇的农户们钟爱种植小种花生。这个镇子虽然不大,常住人口仅有2万多人,但小种花生的种植面积却高达1万亩。

乌坡的花生个头虽小,却果仁饱满,出油多且香气浓郁,深受当地人喜爱。其中,将花生制作成花生饼,就是当地人喜欢的一种品尝花生美味的方式。于是,不少有手艺的农户,开起了作坊,制作花生饼。

陈家文和廖月梅夫妇的作坊就是其中一家。

“小的时候,我父亲做花生饼,我就在旁边看着。”廖月梅聊起儿时的过往,仿佛历历在目:“花生饼特别香,有时候忍不住我就偷吃一块。”



▲制作花生饼。

◀陈家文(右)和爱人廖月梅(左)坐在油锅两侧,制作花生饼。记者 马一鸣摄

1995年,结婚10余年的陈家文和廖月梅一直努力挣钱谋生,但总是打零工,收入并不稳定。陈家文与爱人商量,不如和岳父学习制作花生饼,是一门手艺,收入也稳定些。

就这样,夫妻二人虚心学艺,开始在自家的小院里制作花生饼。

“手艺不复杂,但要付出不少辛苦。”陈家文夫妇二人每天清晨6点准时开始工作,洗花生、调制面糊、捡柴、烧火、做饼……“平时做到中午,就够卖一天的量。12月到2月春节前后特别忙,有时忙完太阳就要下山了。”陈家文说。

虽然辛苦,但他们却坚持30年没有停过工。30年间,花生饼从2毛钱一块,到如今1元钱一块;30年间,他们在镇上做出了名气,街坊四邻都认准“陈叔”家的花生饼;30年间,他也做出了对花生饼的感情,逢人就推销:“花生多,面粉少,又香又有嚼劲,咱乌坡的花生饼地道!”

### 自制模具、秘制香料…… 每一颗花生饼里都暗藏“匠心”

陈家文制作花生饼,过程看似并不复杂。

第一步,将糯米粉、香料、盐、花生米搅拌均匀成糊状;第二步,将糊状饼料装进长

柄模具里,抹平拍实;第三步,将带着饼料的模具放入油锅里;第四步,逐一捞起,放在竹簸箕里沥油。

然而,这明面上的简单流程背后,却暗藏“匠心”。

“选花生很重要,一定要选乌坡花生,而且是当年的新花生,陈花生不行。”陈家文说:“花生颗粒大小一样,不然有的熟了,有的不熟,或者有的熟过火了。花生饼是圆形,每个直径约5厘米,如果用小种花生,40粒花生做一个饼,大一点的花生需要30多粒。”

乌坡花生饼“嘎嘣脆”,咸香口感,最重要的就是秘制的香料。这也是陈家文绝口不提的“秘方”,但他也透露,最早的配方,经过多年发展,也会根据大家的反馈进行微微调整,力求保持传统口味的基础之上,迎合更多人对美味的追求。

与此同时,火候也是关键,外皮被油炸得金黄或略显金黄时就捞出。与其他油炸小吃要“趁热吃”不一样的是,乌坡花生饼冷却后热气消退再吃,口感最香酥、清脆。

“要想干好活,工具可是关键。”陈家文拿起盛放糊状饼料的长柄模具介绍道:“这个长柄是我去找竹子,自己打磨的,要够硬度,能吃住劲。现在饼涨价了,也要做得大一些,才更实惠。”

### 名气越来越大 乌坡花生饼上榜屯昌“十大小吃”

“晚上喝两杯,走,去新华路13号陈叔家买点花生饼去。”……屯昌人喜欢吃乌坡花生饼,大家常说,吃花生饼,寓意着“一路生花”。

也正因如此,乌坡花生饼总是以不同姿态“亮相”于餐桌。比如,早上腌粉里拌着吃;中午加上生抽,和稀饭一起吃;晚上又成为下酒好菜。

“以前做好花生饼,就放在一个大方盘子里,在店门口散卖,一块一块地卖。卖了十几年,名气才打出来,大家想吃花生饼了,都来找新华路13号陈叔家。”陈家文说。

靠着一个一个的回头客,陈家文制作的乌坡花生饼名气越来越大。店里的花生饼也从散卖逐渐发展成为罐装礼盒装售卖,从原来的“等客来”到如今的“订单式”销售。

30年来,陈家文和廖月梅用他们的双手,将幸福生活“藏”在了花生饼里。他们坚守传统工艺,用心制作每一个花生饼,传承着乌坡花生饼的传统美味。

“2023年,乌坡花生饼上榜屯昌‘十大小吃’。”屯昌县乌坡镇乌坡社区干部符燕说:“乌坡花生饼已不只是一道美味了,更是屯昌的一种美食文化‘符号’。”

## 城事播报

### “三月三”昌江分会场

## 文化盛宴 精彩纷呈

南国都市报3月30日讯(记者 鲁启兰 通讯员 钟玉莹)3月29日,2025年海南黎族苗族传统节日“三月三”活动昌江分会场在热闹的非遗民俗欢乐巡游中正式拉开序幕。这场融合了非遗传承、民俗风情与旅游体验的盛会,以精彩纷呈的展演和互动体验成为当日焦点,展现出昌江深厚的文化底蕴与非遗独特魅力,让广大市民游客大饱眼福、尽享欢乐。

当天下午,巡游队伍分为几个方阵,从市民广场出发,沿途载歌载舞。队伍中,黎族苗族同胞身穿节日盛装,一针一线都编织着民族的历史与故事,精美的图案诉说着祖先的智慧与传承。手持传统乐器“鼻箫”的

老者边走边吹奏,古朴的乐声传递出满满的民族自豪感。巡游中,黎族歌舞、儋州调声等海南特色非遗、民俗文化项目轮番登场,悠扬婉转的歌声与欢快的舞步交织在一起,为市民游客带来一场视觉与文化的双重盛宴。

据了解,此次巡游队伍包含非遗代表性传承人、各族群众民间艺术团体、民俗表演者、各乡镇村民及学生代表等。队伍从昌江市民广场游行至民族团结进步广场,巡游所经之处皆成临时舞台。沿街观众不仅能驻足观赏,更能随时加入这场行进中的文化派对。

“这次特地赶来海南参加这次‘三月三’活动,近距离感受到了民族文化的独特魅力,不虚此行。”来自黑龙江的游客邓长娣说。



3月29日,昌江开展非遗巡游。(昌江融媒体中心供图)