

“色同琥珀,又类真金,入口则消,壮若凌雪,含浆膏润,特异凡常也。”早在 1400 多年前,烤乳猪就作为一项重要的烹饪技术成果记载在《齐民要术》中。

其实在海南、广东、香港甚至东南亚一带,临高烤乳猪无论在传承或是名气上,应当不输于海南的“四大名菜”。

临高烤乳猪: 色同琥珀类真金

文\海南日报记者 杨春虹 图\海南日报记者 陈德雄



脆、香、嫩,烤乳猪的美味尽在不言中。



厨师给准备烤的乳猪添加佐料。

早在 1400 多年前南北朝时期,农学家贾思勰就已经把烤乳猪作为当时一项重要的烹饪技术成果,记载在其著作《齐民要术》中:“色同琥珀,又类真金,入口则消,壮若凌雪,含浆膏润,特异凡常也。”

在中国八大菜系粤菜中,烤乳猪一直就是一道当家主菜,而且早在西周时期就被列为“八珍”之一,称为“炮豚”。海南菜作为粤菜的一个地方菜系,临高烤乳猪是粤菜中的传统精品菜肴,时至今日,在广东、香港甚至东南亚一带,不少店家仍然打出“临高乳猪”的招牌以招徕食客。

具有如此渊源而又名声在外的临高乳猪,却在家乡海南意外落选“四大名菜”之列,就是烹饪界人士也颇感遗憾和不解。其实除位居“四大名菜”之首的文昌鸡或许会比其名气更大影响更远外,临高乳猪无论在传承或是名气上,应该是不输甚至超过其他名菜的。

千年名菜烤乳猪

中国人好美食,但凡美食大多会伴随着一个美好的传说。作为粤菜代表菜肴的烤乳猪,也有一段颇有意思的来历。相传很久以前,有户人家的院子突然起火,火势凶猛顷刻间就把院子烧了个精光。主人匆匆赶回家时,看到已成一片废墟的家被惊得目瞪口呆。

这时,一阵香味扑鼻而来。主人循香找去,却发现香味是从一只烧焦的猪仔身上发出的,再看猪仔的另一面,皮色被烤得红红的,他尝后觉得味道鲜美。这时虽然仍为院子被烧掉而伤心,但也为发现了猪肉的烹饪新方法而欣慰。

从这个故事来看,这位主人一定是一位不折不扣的美食家,否则,自己的家都被烧成废墟了,哪里还会有心情再去品尝烧焦的猪仔?又从何去发现这一传承千余年的烹饪新法?

且不去考证这个起源的真伪,至少从贾思勰的《齐民要术》中可以证明,早在 1400 多年前,我国民间就已经拥有可以将乳猪烤得“色同琥珀,又类真金,入口则消,壮若凌雪……”的高超烹饪技艺了。

发展到清康熙年间,烤乳猪更是名声大振,盛传大江南北。在清代最负盛名的“满汉全席”中,烤乳猪与烤鸭合称“双烤”,是其中的主要菜肴。当时,这道“双烤”的上席过程也显得非常隆重,要以红绸覆盖,端放席上。然后由厨师当众揭去绸布,用刀将皮片成小块置盘中,供客人食用,气氛热烈。这充分体现出了中国古代饮食文化的特色,所以有人称烤乳猪为“国菜”。

后来不知出于什么原因,这道曾经传遍全国的名菜,清末以后却逐渐在各地消失或是名存实亡,仅在广东一带仍保持长盛不衰,享誉中外。烹饪界事后总结认为,粤菜中的“烤乳猪”之所以能够长盛的原因,一方面是因为原料好,粤菜中的乳猪一般选用一二十斤的乳猪,皮薄肉嫩,其中最有名的要数产自南雄和临高两地的乳猪。

再就是烧制技术不断改善,精益求精。上世纪 60 年代,粤菜中的乳猪用慢火烧,烧涂饴糖,烧出来的乳猪,“色好琥珀,又类真金”,称为“光皮乳”,烧乳猪皮脆肉嫩,鲜美香浓,连骨都有味。到上世纪 70 年代以后,又光用旺火,边烧边涂油,这样一烧,乳猪的皮是色泽较浅,类似黄金,芝麻般的小泡均匀密布,称为“麻皮乳猪”,皮的脆化程度更高,并可留数小时而不变软。

改革开放以来,随着全国“粤菜热”的兴起,烤乳猪这道拥有上千年历史的古老名菜,又重新传遍全国各地。

临高乳猪“蒸”味美

作为粤菜传统名菜和香港的临高烤乳猪,在上世纪七八十年代,每年都要出口十几万头到新加坡、马来西亚等十多个国家或地区,临高烤乳猪是当地非常受欢迎的一道名菜。即使是在二三十年后再提起当年用于出口的“椰乐牌”临高乳猪,东南亚一带的一些老牌名饭店都还会隐约记得。

品种优良是临高乳猪大受市场欢迎的主要原因。临高乳猪是全国特有的猪种,又产自素有“海南小平原”之称的临高,形成了体小腰直,皮薄肉瘦的特点,是制作烤乳猪的上等品。这样的乳猪烤制后,色泽油红,皮酥肉香。

同时,临高乳猪散养而非圈养的独特方式,又使其带有点野味的感觉,并因此获得过野味临高乳猪的赞誉。据说曾有公司以圈养方式饲养临高乳猪,终因乳猪无野味,皮

不脆,烧烤裂皮而以失败告终。

烤临高乳猪很有讲究,乳猪不能太小或是太大,一般以二十斤以内为好。师傅将屠宰好的乳猪剖开、碎骨,上好佐料,然后放在炭火上用文火烘烤。在烤制过程中,要一边不停地翻动,一边不时地往猪身上涂花生油,据说这样可以使烤出来的乳猪皮脆而不起泡,增色又增味。

能够将乳猪烤得全身焦黄、油光可鉴、香味浓郁,这样才能算是高手。这样金灿灿的一盘烤乳猪端上桌,只是看看就已经是一大享受了。夹上一块蘸点白糖送入口中,只需轻轻一嚼,顿时满口余香,个中美味尽在不言中。

既然拥有如此美味,每逢有外地亲朋好友到临高,当地人自然选择临高乳猪作为待客佳肴,而当地的各大小饭店,均有一套制作乳猪的独特技法。

尽管已有上千年的经验证明,乳猪的最佳烹饪技法是烧烤食用。但到了盛产乳猪的临高,就一定不要带着以往的饮食经验,也一样想当然地以为这里的乳猪也一定是烤着吃的。尽管当地人也承认烤乳猪最为香脆,而且这里输送到外地的乳猪,几乎都用于烤制,但作为临高乳猪的产地,当地人对待乳猪的态度是相当平和的,完全没有外地人那般隆重,就仿佛是普通的鸡、鸭、鹅等平常家禽,乳猪在这里可以焖、可以炒、也可以蒸,仅仅就是一味普通的家禽食材而已。

甚至于在临高,最普遍也最受欢迎的食法,其实并不是在其他地方最受欢迎的烤乳猪,而是蒸乳猪。更令外地人想不到的是,在“满汉全席”中被作为主菜隆重推出的烤乳猪,在临高却被老百姓当作最普通的一味早餐来食之!

将一贯采用的隆重烧烤改换成家常式蒸制,把大菜当成早餐来吃,当地人在不经意间却也吃出了不一样的风情。甚至有当地人略带夸张地形容道:蒸制的乳猪如水豆腐般嫩鲜美!

现在,喜食乳猪的食客要吃到美味的烤乳猪并不难,从北到南、从东到西都有各个地方的知名烤乳猪,如广东有脆皮乳猪、湖南有烤香猪、内蒙古有烤猪肉等;但要一品如水豆腐般鲜美的蒸乳猪,恐怕就只有到临高才能有幸品尝到了。试想,如果盛产乳猪的临高也如海口、广州、香港等地满街的烤乳猪,反而就显现不出作为产地的特殊和不凡了。

不是名菜胜“名菜”

头顶着“国菜”、粤菜“八珍”等烤乳猪大家庭光环的临高乳猪,不但在海南当地倍受欢迎,就是在广州、香港和东南亚一带也是颇负盛名,这仅仅从如今仍有众多店家打出临高乳猪的招牌就可知晓。但在上世纪五十年代海南四大名菜的一次评选活动中,临高乳猪却意外落选,反而被名气尚不如它的嘉积鸭、和乐蟹和东山羊抢了头筹。

于是有人为临高乳猪抱屈,将其补充为“海南第五名菜”。其实论名气,第五名菜的称谓依然是与临高乳猪的名气不相衬的。作为粤菜传统风味名吃的临高乳猪,即使到现在,在香港、新加坡、马来西亚一带仍有不少打着“临高乳猪”招牌招徕食客的店家。

其实业内人都很清楚,由于受商标等问题困扰,临高乳猪已经多年不出口。但由于临高乳猪在当地食客中依然拥有巨大的影响力,这些店家仍然希望打着临高乳猪的招牌来售卖产自广西、越南等地的乳猪,但精到的老食客恐怕还是能够品味出其中的不同之处。

拥有上千年历史的“国菜”烤乳猪,现在各地,各民族又根据自己的风味特色,做出形态、花色和风味各异的乳猪佳肴,如市场上较为出名的就有脆皮乳猪、巴西烤猪、五香乳猪、满汉双烤、烤香猪、烤全猪、烤微猪、扒乳猪、扒微猪、煮白扎……各种风味的乳猪美不胜收。

尽管没有“四大名菜”的美誉,凭着千年声誉和独特美味,临高乳猪现在依然是海南岛上最受欢迎的地方风味名吃之一,甚至不少老华侨、外地游客临走都不忘打包带回家,只为再一次感受那独特的“入口则消,壮若凌雪,含浆膏润……”的美味。