

在现代汉语中“砸炉”本是一个动词,但在临高方言中“砸炉”却是一个名词,它不仅是一种烹饪方式独特的美食,还包含着垒炉和砸炉过程中的种种趣味。其实,“砸炉”这种和大名鼎鼎的叫化鸡做法接近的美食,在临高有很悠久的历史。

临高「砸炉」味美趣更多

文/海南日报记者 王勇 图/海南日报记者 宋国强



刚出炉的芋头和豆芽。



临城镇兰堂村的“农家乐”里,已经烧红的土炉。

在现代汉语中“砸炉”本是一个动词,但在临高方言中“砸炉”却是一个名词,不仅代表着一种烹饪方式独特的美食,还包含着垒炉和砸炉过程中的种种趣味。

临高县文体局原副局长全德亮介绍,“砸炉”是很多临高人年少时玩的一种游戏,他们在野外劳作或者放牛时,嘴馋了就从地里挖出地瓜,然后就地取材用土块垒一个土炉,在土炉中心放上柴火点燃,等土炉烧得通红后,就把地瓜放进去,紧接着把土炉砸碎,让碎土覆盖地瓜。

等碎土渐渐变凉,用工具挖出地瓜,地瓜的清香甘甜就会扑鼻而来,此时流着口水的小伙伴们就一拥而上,大饱口福。而在烤制的过程中,大家既体验到垒炉的成就感,又享受到砸炉的快感。

因为美味和趣味兼具,很多临高人童年都尝试过这种吃法,“砸炉”也成为很多人童年回忆的重要组成部分。

由于烹饪方式原生态,符合眼下顾客消费心理,最近临高的渔家乐、农家乐都纷纷推出“砸炉”这种美食,并加以改良,除了烤地瓜、鸭蛋,还烤鸡鸭、海鲜、猪蹄等各种美味。

砸炉溢香美味现

用飘香三里来形容“砸炉”并不为过,离临城兰堂村还有很远,记者已闻到从村里飘出的香味,村里的农家乐正在用土炉烤鸡。

走进农家乐,一排烧红的土炉最引人注目,土炉高约半米,形如鸟巢但顶部是封闭的,只在底部留一个小孔,方便添置柴火。

农家乐老板符开书正在用锡纸包鸡,他说土炉美食与海南菜一样,不需要太多的配料,更注重食材本身的味道。

当一只全鸡用锡纸方方正正地包好后,符开书小心地把锡纸包放进烧红的土炉中,然后用锄头把土炉砸掉,用铲子把泥块拍碎。在这一过程中,如果觉得温度不足以将鸡烤熟,还要从其他土炉取来热土覆盖其上。

经过40分钟的耐心土烹,土炉全鸡终于可以出窑了。符开书用湿抹布把锡纸包外的泥土一层层擦去。等锡纸包稍微凉一点后,用手拆开包装,烤鸡的香气扑面而来,让人直咽口水。

热气散尽,你会发现土炉烤鸡真称得上色香味俱全,色泽金黄,外酥内嫩,既保存了烤鸡的香味,又有白切鸡的皮爽肉滑。并且在整个烹制过程中鸡肉不接触明火,更少油腻,不易上火。

海鲜也是土炉美食的主要食材,只是做法与烤鸡稍有不同。因为海鲜里面多汤汁,如果直接放进土炉里进行砸炉,可能会把锡纸包里面的海鲜汁砸出来。

只见符开书找出一只铁桶,把装有海鲜的锡纸包放进桶里,然后从土炉里取出烧红的土块,先砸碎再一层层地撒在锡纸包上。根据海鲜品种的不同,撒土的层数也不同,海白、豆芽只需要撒薄薄一层就熟了。

符开书介绍,由于土炉烹制的海鲜发热均匀,因此原味保留很足,调味也能入内,吃起来特别鲜香爽口。

和泥垒炉有门道

符开书娴熟的动作也引起前来尝鲜的游客们的好奇心,有游客也想亲自动手做一做土炉美食,但花了半个小时土炉始终垒不起来。

符开书介绍,土炉顶部是球形的,垒的过程中稍不注意就会坍塌,垒炉时最好两个人合作,一个人固定炉形,一个人加土块,加土块时要先大后小。但如果不对土块的大小和成分做限制,再高的技术也很难垒成封闭的鸟巢。

经符开书提醒,记者看到在土炉旁边的空地上,有一个泥工正在和泥,垒炉用的土块都是这里的泥捏成的。

泥块使用的土对垒炉和烹制美食都非常重要,如果泥块过紧就不容易拍碎,同时留的气孔也多,食物就不容易熟;如果泥块过松,垒炉的时候就容易坍塌,一失手前功尽弃。

为了解决这个问题,符开书在泥中加入了一定比例的河沙,既方便垒炉,又保温易

碎,能较快地烹制出美食。

“砸炉”好玩与周围的环境也分不开,临高能“砸炉”的农家乐大都选在开阔的野外,周围风景优美,游客可以在水塘旁,菜田边,一边观赏着田园风光,一边品尝鲜美可口的美食。

砸炉趣事说不完

50多岁的临高木偶剧团团长王范对“砸炉”有深刻的记忆,他说小时候“砸炉”完全是因为太饿了,当时食物匮乏,每天又必须劳动。

有时实在饿得受不了,就叫上几个小伙伴,一起到地里偷生产队的地瓜,偷了之后也不敢拿回家,就找个隐蔽的地方用土块垒炉,烤的时候很紧张,往往地瓜还没熟,就被大家瓜分饱餐。

与王范这一辈人纯粹为充饥而“砸炉”不同,40多岁的符南和伙伴“砸炉”的趣味更多,味道也更美,他们更愿意把“砸炉”当作一种游艺活动,空闲时十人八人相约野外,垒炉生火,开心地享受过程。

符南回忆,小时候“砸炉”不单单烤地瓜,还烤鸡蛋、鸭蛋和鱼,吃完了这些还能到西瓜地里吃西瓜。

符南说那时玩“砸炉”,同伴们各有分工,有的垒炉,有的捡柴,有的则提供食物,但每个人都不愿意错过的就是烧炉、开炉。

垒炉前大家会先做一个方形炉门,迎风而设。垒炉的土块要先大后小,垒得越高难度越大,特别是到封顶的时候,更要小心翼翼;点燃炉膛内的柴火,火焰紧跟着窜出土炉,看着火苗随风飘动大家格外开心,然后众人拾柴直到把土块烧得通红。开炉是最激动人心的时刻,大家人手一根木棍慢慢拨开泥土,像挖宝一样挖出食物,此时香气四溢,每个人脸上都会绽放出灿烂的笑容。

符南说小伙伴一起玩,免不了互相逗乐。“有一次我和几个比我大的同伴去‘砸炉’,食物埋在泥土里面后,大家等得焦急,就有人让我拿一块火炭丢到附近的溪水里,并告诉我说等木炭沉到水底后食物就熟了。”符南说自己当时并不知道木炭不能沉于水,等自己返回食物早就被大家饱餐完。

等稍微大一些后,符南也把这个恶作剧用到比自己更小的伙伴身上,并且还进行改良:等拿木炭的伙伴去溪边后,大家迅速把地瓜或鸭蛋吃完,然后挑选与地瓜、鸭蛋形状类似的鹅卵石放进炉内,等被骗的伙伴回来,开炉伸手取地瓜,就会被滚烫的鹅卵石烫到手。忆起儿时“砸炉”的乐趣,符南一脸乐滋滋的。

泥烤窑菜与砸炉

临高一些上了年纪的老人介绍,“砸炉”在临高有很悠久的历史,由一代又一代人传承,生命力极强。

“砸炉”这种烹饪方式也让人想起叫化鸡和泥烤窑菜。正宗的叫化鸡做法比“砸炉”工序还要复杂,首先采集碧绿新鲜的荷叶,把鸡洗净后用荷叶包扎好,然后在外面用湿泥裹住,放入炉中烘烤4个小时。烤熟后,把层层荷叶剥开,香气就四散开来,让人直流口水。

叫化鸡与临高的土炉烤鸡有相似之处,烤出的鸡都金黄亮泽,肉质瘦而不柴,肥而不腻,皮香肉嫩,味足入骨。

在广东一带也有泥窑烧鹅,烤鹅的泥窑是用瓦片砌成,窑口较大,那些瓦片能很好地吸收鹅的香味,天长日久鹅也就越烤越醇香。烤制鹅肉皮脆而亮,鹅肉鲜美。

另外在北方也流行一种泥烤窑菜,先用泥土建好一个土窑,窑中烧炭火,把配好料的全羊、鸡、鸭、兔穿在钢叉上,放入土窑中,边烤边转,烤出的窑菜味道香醇。

在味道上临高“砸炉”与叫化鸡、泥窑烧鹅、泥烤窑菜各有特色,但在趣味性上,“砸炉”明显胜过后者。

临高渔家乐和农家乐的老板现在也充分利用垒炉的趣味性和技术性,推出“砸炉”自助游,游客进入农庄后,可以在技术工的指导下和泥、捏泥块、垒炉、生火、包海鲜、砸炉、开炉,自娱自乐自享。

“烹制”出来的鸡蛋。

