

鸡埋雪盐,盐堆砂锅,浓香弥漫开来。



在洋浦盐田村,盐是人们生活的中心,盐渗透到生活中的点点滴滴。在这一方千年古盐田上,盐焗宴世代相传——除了常见的盐焗鸡,还有盐焗鸭、盐焗鱼、盐焗虾、盐焗蟹、盐焗海白、盐焗蛋、盐焗地瓜、盐焗玉米等。

百味归真盐焗宴

文\海南日报记者 王勇 通讯员 陈辉亮

在洋浦千年古盐田这一方动人的水土上,盐焗宴世代相传。这里的人们晒盐、卖盐也惜盐,他们用海盐做出各种各样的盐焗美食招待贵客,以表达对客人最隆重的接待和最真挚的友谊。

现在物质丰富了,盐焗宴的象征意义少了,但它的美味依然让人垂涎,逢年过节或是喜庆的日子盐田人总会拿出珍藏的洁白海盐,杀鸡备鱼,洗螺选料,做出一桌琳琅满目的盐焗美食。

当鸡埋雪盐,盐堆砂锅,锅下炉火渐旺时,一股浓浓的香气就会弥漫开来。盐香和鸡香交织,让人忍不住直咽口水。

但急也没用,盐焗美食是通过加热盐,用盐的高温焗熟食物,因此用时较长。

此时,只有拼命转移注意力,让等待显得不那么漫长。

盐田古村传“盐”食

生活中,我们往往忽略一些普通的东西,比如盐。但在洋浦盐田村,盐是人们生活的中心,很难被忽略,盐渗透到生活中的点点滴滴。

盐田人喜欢吃“盐”食,什么东西都可以盐焗。盐田村村民谭国庆介绍说,除了常见的盐焗鸡,还有盐焗鸭、盐焗鱼、盐焗虾、盐焗蟹、盐焗海白、盐焗蛋、盐焗地瓜、盐焗玉米等。逢年过节鸡鸭杀的多了,还可以做盐焗鸡翅、盐焗鸡爪、盐焗鸭掌、盐焗鸭脖、盐焗鸭头等。

谭国庆告诉记者,与其他地方盐焗食品不同,盐田村的盐焗食品不放过任何佐料,吃的就是食材的鲜味。

至于盐焗宴从什么时候开始流传,盐田村没有几个人说得清楚。村里年龄最大的盐工谭桂琮介绍,自己小时候一年可以吃几次盐焗宴;年轻一代的谭国庆说,由于村里产盐,自己记事时本村就比附近村庄富裕,每次父母卖盐回来,都会做一桌盐焗菜,让兄弟姐妹们打打牙祭。

近年广东梅州客家的盐焗鸡很受消费者欢迎,于是有人认为,盐焗鸡是广东名菜,其他地方盐焗鸡的做法都是由客家人带过来的。

对于这种说法,盐田村的人并不认同,他们认为有盐场的地方就有可能出现盐焗食品,现在村里沿袭的盐焗鸡以及盐焗宴的做法是自己的祖先摸索出来的。

谭国庆说,首先,盐田的盐焗食品做法跟其他地方并不一样;另外按照族谱记载,自己的祖先谭正德从福建迁到盐田村已经1206年了,而广东盐焗鸡据记载只有300多年历史,孰先孰后并不确定。

穿梭在千年石板路上,举目放眼盐田村750亩盐田、7300多个碗式晒盐槽,想着千年的晒盐史和一代代智慧的盐工,还真难对盐焗食品的起源做定论。

骨香肉滑盐焗鸡

在盐田村的盐焗宴里,主菜当属盐焗鸡。用老盐文火焗的鸡,外表澄黄油亮,鸡香清醇,而且香而不腻,爽滑鲜嫩,让人百吃不厌。

谭国庆的母亲万牡丹是做盐焗食品的好手,为补贴家用,去年在村口开了个农家乐,想不到这种乡土特色食品也很受游客欢迎。

太阳爬过村里的古榕树,千年古盐田逐渐热闹起来,游客们一批又一批走进大盐场。

万牡丹开始忙碌起来,由于盐焗鸡熟得慢,她必须提前做准备,记者也开始记录她的制作过程。

鸡要现杀,选择一只大小适中的农家鸡,不能大也不能小。万牡丹说,大了盐入味不足,小了分量太少,食客吃得不尽兴。

杀完鸡,把内脏取出后,把鸡倒挂起来,晾10分钟,让多余的水分挥发掉。

当鸡的表面清爽后,开始在鸡的全身涂抹盐焗鸡粉,然后用细线把鸡绑成团,用两张厚纸把鸡包严实。

一切妥当后,万牡丹找来一只大砂锅,先在底层铺上厚厚一层海盐,把鸡放入后再用盐盖住,堆成一个锥形的盐堆。

万牡丹说,做盐焗鸡最好用砂锅,这样受热均匀,锅内温度也不至于太高,文火焗鸡,味道才能渗透。

说着万牡丹开始生柴火,由于木料干燥,瞬间大火旺旺地烧起来。万牡丹并没有立即把砂锅放到明火上,而是等火势小一点后才架锅。

万牡丹说用这样的暗火烧一个小时,盐焗鸡就基本熟透,为了能均匀受热,在这一过程中,可以隔段时间转动锅底。

焗鸡起锅是最激动人心的时刻,只见万牡丹拿出一把菜刀,把盐堆划开,碰到鸡时改变方向,从砂锅底部一掏,香味便从白盐里喷薄而出。

迫不及待地打开盐焗鸡纸,顿时一股浓香扑鼻,让人不禁直咽口水。万牡丹说“可以吃鸡了”,可迟迟不切。记者正纳闷时,旁边的谭国庆开口了,她说盐焗鸡最好用手撕着吃,自己小时候每次母亲盐焗鸡做好后,她总是迫不及待地开撕。

开始大快朵颐了,盐田盐焗鸡虽然没有放任何作料,却鲜美无比,香不可言,回归食物最本真的味道。

盐焗海鲜味独特

盐田村临海,盐焗海鲜也是盐焗宴必不可少的。只是盐焗海鲜,做起来更简单,根据材料不同,选择最适合的做法。

万牡丹说,盐焗蟹最好做,大螃蟹洗干净后晾干,砂锅里放盐后直接把螃蟹埋进盐堆里,半个小时就好了。

盐焗虾要复杂点,虾洗好晾干后,开始把海盐炒热,为了增加香味,在炒盐时放几粒花椒。把虾放进热盐里,再将周围的盐覆盖在明虾表层,盖上锅盖焗10多分钟就可以了。

谭国庆告诉记者,盐焗蛋和盐焗玉米也是小孩子们爱吃的,做法就更简单。她说小时候每次大人在做盐焗大餐时,自己就准备鸡蛋、玉米,自做盐焗蛋和盐焗玉米。

在盐田村的一些老人那里,记者还听到关于盐焗宴的传说。



盐田人爱吃“盐”食,什么都可以盐焗。

本版图片除署名外均由王勇摄

老盐工谭

荣介绍,相传

宋代文豪苏东坡也吃过

盐焗宴,并对这种做法赞不绝口,还把这种做法推广到其他地方。

那时宋代文豪苏东坡被贬海南,谪居儋州中和镇,听说盐田海水晒盐之事后,与弟子黎子云来此游艺,品尝了盐焗宴,还在盐田里留下了“东坡盐槽”。

盐田的盐不仅能做美食,还能做药用。老盐工谭荣告诉记者,老盐清火解毒,盐田人上火就喝点老盐水就好了,盐田的孩子如果生疮,就用五年老盐和着攀罗花捣碎敷在疮面,每天换一次坚持一星期就能治愈。

相传苏东坡在盐田嬉水时,忽然觉得双脚奇痒难耐,村民拿出老盐拌上屋前屋后随意长出的狗仔花(花蕊的形状似五只小狗环卧花心),纱布过滤后用来泡脚,一下子治愈痼疾,由此还破解了王安石“五犬卧花心”的妙韵。

在盐田村,记者不仅品尝了美食,看到了我国最早的一个日晒制盐点,也是我国最后一个保留原始晒盐方式的古盐场,还听到了很多故事,真是不虚此行。

临走时,万牡丹拿出一包盐送给记者,在盐田村,村民喜欢把盐当做礼物来送。这又让记者想起了东欧的一个古老传统,就是向贵客敬献盐和面包。盐既是身体必需的微量元素,又是百味之王,每日不可缺。以盐作为赠礼,大概是取其朴素、珍贵之义。 [图]

澄黄油亮的盐焗鸡。



儋州峨蔓古盐田已有千年历史。海南日报记者 宋国强 摄