

昌江腌蒜叶 乌烈的味蕾之恋

文\海南日报记者 刘笑非 通讯员 何顺彪

眼看春节临近,山海黎乡昌江也慢慢有了过年的气氛。趁着难得的闲暇,工作在石碌的乌烈人阿辉约上三五好友,吃上一顿最正宗的乌烈羊肉,算是给劳碌一年的自己最好的慰藉。推杯换盏之间,菜肴陆续奉上,乌烈的羊、海尾的鱼、十月田的猪、霸王岭的鸡,而摆在餐桌正中间的,却是一道看起来再普通不过的蒜叶羊头汤。“管他鸡鸭鱼肉、山珍海味,只有这腌蒜叶,才是最有家的味道。”阿辉笑着盛起一碗汤,换了个认真的语气告诉朋友:“在乌烈人家家里能吃到蒜叶汤,那真是尊贵的客人了。”

外人都知道乌烈乳羊,却甚少了解大蒜也是乌烈的特产之一。在生活并不富足的年代,大蒜收获后留下的蒜叶并未被丢弃,勤劳的乌烈人用最传统简单的盐醋腌制方法,留下了一道家家户户都会准备的美味,久而久之,便成了乌烈人最难以忘怀的家乡味道。

每到冬春交替的季节,新鲜的蒜叶入坛,仅需要月余就能发酵成为独特的风味。蒜苗的清香经过时间的沉淀,没有浓烈的味觉刺激,却比不少人爱吃的糖蒜多出了一道更特别的香味。

“尤其到了春节,不少人家会拿出自家腌制的蒜叶到市场上售卖,大街小巷蒜叶飘香,也是记忆中的年味之一。”阿辉说着,喝下一口浓汤,吃下一片蒜叶,记忆就成了故事涌上心头,挂到嘴边。

乌烈镇上的传统春节习俗,是在大年初一到初四的早上,用最新鲜的食材、在家做上一桌全家人吃的美味。到了下午,大鱼大肉带来的油腻感,就需要自家腌制的蒜叶方能解除。家家有自己的方法,户户有自己的味道,久而久之,就成了每家每户最独特的“年味”。

不论是煮汤还是生炒,腌蒜叶的味道总能融入各种食材。一道蒜叶羊头汤,不但能解去油腻,随着饭局的推移,也越煮越有滋味、越喝越有味道。而就算只是简单的生炒,也不失为一道农家的下饭好菜。

“自家人备好了蒜叶,留给外出的家人和归乡的游子,若是给客人做上一道蒜叶的菜肴,就是乌烈人的高规格接待了。”阿辉笑道,现如今,腌蒜叶早已不是当年那道用“下脚料”转化而来的美味,生活水平的提高让腌蒜叶的原材料变成了清香的蒜苗。变的是制作时的材料与心境,不变的是味道中凝结的乡愁和对新一年的希冀。

一道诞生于穷苦年代的简单腌菜能够伴随人们最近美好的新生活,早已不仅仅是因为乌烈人在味蕾上的依赖,其中蕴含着的是农民的智慧与自豪,以及当地独有的地方文化与传统。



昌江乌烈腌蒜叶。
通讯员 何顺彪 摄



鲨鱼焖酸瓜

鲨鱼焖酸瓜 此菜只应东方有

文\图 海南日报记者 张惠宁

北部湾南部海面东方渔场盛产的一种小鲨鱼,与当地特有的小酸瓜相结合,成就了一道代表东方特色风味的菜肴——“鲨鱼焖酸瓜”。咬上一口酸瓜,脆脆的,带着鱼香。再夹一块方方块块的鱼肉,厚厚实实,不腥,嚼着满嘴香。

做餐饮的老板说,在东方任何一家海南菜馆,都会有这道菜!有外地友人到东方,除了品尝知名的四更烤乳猪,东方人也会热情地推荐这道菜。绿宝酒店是开业28年的老店了,在为食客准备除夕团圆饭推出的系列菜单里,本来并没有安排鲨鱼焖酸瓜这道菜,因为酸瓜乃是在缺少冰箱年代制作出来的腌制食材,并不大富大贵。但还是有一些食客固执地将别的菜替换成它。“这道菜是足以代表东方风味的一道菜。”1月22日,绿宝大酒店餐饮部总监王加思说。

东方渔场盛产的这种小鲨鱼每只一般不超过3斤,每天下午三四点钟,在八所新港码头,捕鱼归来的渔民就地销售,所有做这道菜的店家或者普通百姓,都从这里购买食材。“实际上,这道菜起源于民间,经过酒店烹调改良后成为一道东方风味。”东方市旅游酒店与餐饮协会会长王章告诉记者,在八所镇的墩头、港门村、感城镇的扶室村、新龙镇的新村和板桥的立章村这些靠海的渔村,渔民有将海鱼和酸瓜在一起煮的习惯,但是“煮”这种手法,难称名菜,酒店在引进开发这道菜时,将煮变成了焖。

说起酸瓜,就是一种小西瓜,东方人将其腌制变成了一道东方的独有食材。酸瓜有带皮的和不带皮的,上好的酸瓜,体现是“酸”得自然,是掌握好腌制时间后产生的效果。用于烹调鲨鱼的酸瓜,选用的是不带皮的酸瓜。

鲨鱼焖酸瓜的制作方法并不复杂,厨师杨成剑说,食材备好后,五六分钟就能端出这道美食。比较麻烦的第一步是需要用热水将鲨鱼的“沙”去掉,鲨鱼表皮有颗粒需要烫掉,然后将鲨鱼切成长六公分左右、宽2公分左右的鱼块,将酸瓜和鱼块一并下锅。“吃的重点在酸瓜,加上鱼只是增加鲜味。”王章说。

杨成剑现场制作了一盘鲨鱼焖酸瓜,品相诱人,酸瓜黄、鲨鱼白,配之红椒片,淡雅的兰花装饰,让人一看就往回咽口水,馋得不行。

每家的做法如果有差别,当是体现在配料上,因此口味有酸甜,也有清焖的。

酸瓜焖鲨鱼,主角仍是酸瓜,体现着东方人的乡情,其实用酸瓜还可以炖五花肉,更是一道家常菜,但鲨鱼似乎比五花肉更多一些品位,至少东方人靠这道菜,拿到过全省的十道名菜奖。

白沙酸鱼酸肉 “酸臭”间的那抹香

文\海南日报记者 曾毓慧 特约记者 吴峰

鱼茶、肉茶是海南黎族、苗族一道特色风味美食,制作技艺广泛流传于白沙地区。

作为一种鱼肉和米饭腌制而成的食物,当地人也将鱼茶、肉茶俗称为“酸鱼酸肉”,多年来一直被黎族、苗族奉为待客上品,成为逢年过节一道必不可少的佳肴。揭开封藏鱼茶肉茶的瓶盖,一股酸怪味道扑面而来,在细嚼慢咽间,顿感味酸且微咸,但食物甘香可口,再多嚼几口咽下时,味蕾已大开。“初尝怯之,二次适之,三次瘾之”成为众多美食爱好者对鱼茶肉茶最为精辟的点评。

“味道越臭越酸,鱼茶、肉茶才更好吃。”今年60岁的符爱琼是白沙黎族自治县非物质文化遗产项目酸鱼酸肉制作技艺代表性传承人,她自幼从父亲符亚民那里学得这门技艺,成年后以此谋生,在当地颇有名气。

“酸鱼一般使用淡水鱼,比如,大头鱼肉、腩鱼肉、鱼仔肉,酸肉主要选择猪肉或牛肉、牛皮。”学得这门技艺已近50年,符爱琼对制作鱼茶肉茶的每一个环节早已谙熟于心,她介绍,将淡水鱼或猪肉(牛肉)等需要腌制的材料洗净,切成块状(鱼仔则不需要,洗净即可),撒上适量的盐,放置几个小时,直至鱼、肉出水,接着将盐水挤干,拌入煮熟的冷米饭、生姜、大蒜、辣椒、玉米粉、花生粉、小米粉等适当搅拌,再放入干净的容器中,用力压实,不留空隙,加盖密封,置阴凉干燥处密封15至20天,待其自然发酵。

“早些年都放进陶罐里发酵,现在改用玻璃瓶,能更加直观地查看发酵情况,拿捏时间更准了。”符爱琼说,开盖时间不可早,也不可晚,恰到时机的酸鱼酸肉,才能让食用者体会到“初尝怯之,二次适之,三次瘾之”的别样享受。

根据历史文献记载,中国早在周代就已经掌握了食品腌制技术。《周礼·天官醢人》记载:“醢人掌四豆之实。朝事之豆,其实韭菹、醯醢、昌本(石菖蒲)、麋芻、菁菹、鹿芻、茆菹、麋芻。”“菹”即“酸菜”。《释名》曰:“菹,阻也。生酿之,遂使阻于寒温之间,不得烂也。”据悉,在制作鱼茶、肉茶过程中,大米与鱼、肉经过生物发酵后,繁衍了大量微生物,保留了有益菌,去除了有害菌。经过长时间发酵,产生一股酸怪的香味,含有人体所必须的多种氨基酸和维生素,也成就了这一道味道独特的美食,一边食用,一边酌上几杯山兰米酒,无疑是海南黎族、苗族一道必不可少的春节佳肴。

海南日报记者了解到,酸鱼酸肉制作技艺主要以家庭或者师徒之间小范围口传身授,随着社会经济的发展,越来越多的年轻人不愿意学习这项技艺。目前,白沙正在筛选认定酸鱼酸肉制作技艺传承人,并谋划传承培训等事宜。



符爱琼在制作肉茶。
海南日报记者 曾毓慧 摄