

椰子文昌鸡 海南人的第一味

文\海南日报记者 李佳飞 通讯员 王先伟

“鸡肥啲咧?”这是文昌人在春节前后特有的问候方式。“无鸡不成宴”,过年过节尤甚,肥美丰腴的文昌鸡腿,是许多文昌人儿时最期待的美食。

关于文昌鸡,坊间流传着一个故事。相传明代有一文昌人在朝为官,回京时带了几只鸡奉送皇上。皇帝品尝后称赞道:鸡出文化之乡,人杰地灵,文化昌盛,鸡亦香甜,真乃文昌鸡也!“文昌鸡”由此得名,誉满天下。

在向来注重亲情和家庭的文昌人眼中,不管走多远做多大的官,春节都一定要回家拜祖,所谓“不忘来处”。而祭祀祖先的时候,八仙桌上少不了文昌鸡。即使在乡下,再穷的人家,一年到头可能都舍不得杀一只鸡,但在过年祭祀祖先的时候,规矩却一定要做足,否则在人前可是抬不起头来的。

文昌人吃鸡的方法是多种多样的,有清蒸白切鸡,有回锅香炒,也有盐焗鸡,当然,最受本地市民和游客喜爱的,还是椰子文昌鸡。俗话说“海南椰子半文昌”,文昌不仅文昌鸡出名,椰子也是名满四方。用文昌椰子和文昌鸡搭配,简直就是天造地设的美食。

在东郊椰林,一家不太起眼的小店,已经开了十余年,店主朱允山、陈丽夫妇都是文昌本地人,他们最擅长做的就是椰子文昌鸡,不仅本地回头客多,外地游客也常慕名前往,每年春节前后都宾客盈门。

当然,文昌人吃椰子文昌鸡是十分讲究的。老板娘陈丽告诉海南日报记者,椰子文昌鸡的做法就地取材,就是用新鲜的椰子水煮文昌鸡,但椰子水中除加盐巴、少许枸杞,几乎不用添加其他调料,文昌人喜欢原汁原味鸡肉的鲜香和椰子汁的甘甜滋味。不过,椰子要选老椰,老椰肉经时间积累出的养分与香气最为浓郁丰富,质地也最扎实,椰肉可以挖出切片放椰子水中一起煮。

文昌鸡的选择则因人而异,一般选用小母鸡和阉公鸡,小母鸡不能下过蛋,阉公鸡不能超过一年,否则肉粗韧,嚼起来费牙口。小母鸡个头小,肉细骨酥软,适合小孩、老人和女孩子;阉公鸡个大肉厚,味道浓,适合年轻人。

外地人吃椰子文昌鸡,往往先捡起肉多骨头少的鸡胸肉来吃,不免遭到本地人笑话。对文昌人而言,文昌鸡从头到脚都是宝。煮鸡时,鸡红和鸡内脏通常最先被煮熟,这时候,在旁边闻到香味的小孩子们早已迫不及待了,烫熟的鸡内脏捞起来就蘸着调料吃,鸡肝尤其是小孩子们的最爱。不过,成年人往往不急不慢,夹起一撮鲜嫩的葱花,舀一勺热气翻滚的椰子鸡汤倒在自己碗里,一碗温暖鲜甜的椰子鸡汤下肚,再慢慢品尝文昌鸡的丰腴肉汁,简直幸福到起飞。

因为逢年过节,亲友相聚,气氛总是热热闹闹的,所以,椰子文昌鸡留在文昌人记忆深处的,还有着浓浓的家的幸福滋味。图



椰子文昌鸡。
海南日报记者 李佳飞 摄



戴友章正在晾晒自家的瑞溪腊肠。
海南日报记者 苏晓杰
通讯员 王家专 摄

澄迈瑞溪腊肠 最恋那一道乡愁

文\海南日报记者 陈卓斌

把木柴丢进火炉,它们的剧烈燃烧使炉上的小锅渐渐升温,再倒油入锅铺满整个底部,待油滋滋冒泡时,“主角”就该登场了……1月22日中午,寒意未消,澄迈县瑞溪镇居民蔡成德在家中架起铁锅,专注地烹制一道本地美食——香煎瑞溪腊肠。

仔细一看,这些腊肠没有被斜刀切成薄片,也并非粗犷地整根丢入油中,而是被分成指节长短的腊肠段,细心地摆放在锅里。数秒后,随着滚油逐渐显露“威力”,腊肠中的水分和油脂被不断逼出,空气中一时脂香四溢、惹人垂涎。

出锅装盘后,顾不得烫嘴与否,海南日报记者夹起一块腊肠放入口中,牙齿只微微一使劲,腊肠中裹挟的汁水立即冲破肠壁阻碍,灌满整个口腔,再到咀嚼时,肠肉的筋道可口、汁水的香甜馥郁均令人感到快意十足。

对蔡成德而言,这种味道贯穿他的童年、青年至中年时期。过去,腊肠是本地人为了储存肉类而制作的食物,往往到年年年头才取出品尝,因其味香甜,尤其受孩童喜爱。“现在物产丰富,生活条件也好,可对于我们瑞溪人来说,春节餐桌上依然少不了这道小时候最牵挂的香煎腊肠。”蔡成德说。

味觉的记忆同样留在瑞溪居民戴友章脑海中。绰号为“黑爹”的他,自20世纪60年代开始品尝父亲烹制的瑞溪腊肠,甚至将制作这种美味变成他如今谋生的方式。“瑞溪人善经商,本地小吃也随着走南闯北的商贾们飘香四方。如今,这座有着350多年历史的古镇留有30多种小吃,其中腊肠、牛肉干、粽子是其中翘楚,沿袭着当地古老传统的风味。”戴友章道。

走进戴友章的手工作坊,工人们正忙着将肥瘦相间的本地黑猪灌肠烤制。瑞溪腊肠用的是天然猪肠衣,其薄如纸、富有弹性的特点造就了腊肠独特的弹牙口感。经过10年的积累,戴友章对腊肠选料、火候、甜度的把握均十分考究,腊肠封好烤制后还会挂在天台晾晒,让水分充分蒸发,以岁月沉淀佳肴。

翻开戴友章巴掌大小的小本子,上面密密麻麻地记录着订购人的姓名、电话和购买数量。“每到春节前后,海口、三亚、儋州甚至岛外的客户都会打来电话订购,这期间我总共要制售超过1万公斤瑞溪腊肠。”戴友章说,与眼下人们的快节奏生活相反,手工制作腊肠仍需要考验人的耐心和毅力。所以,即便是“抢手货”,他和工人们每天依旧只会制作500公斤腊肠,以确保这种食物的出色品质不被时间所冲淡。图

定安菜包饭 捧在掌心的 “聚宝盆”

文\海南日报记者 邓钰

当菜包饭的香味又一次弥漫,对于定安县定城镇莫村社区排坡村的莫家人来说,年已经到了。

菜包饭,顾名思义就是用菜叶包起的饭,在定安已传承了上百年。其中,菜是寻常生菜,饭却是混合了十余种食材的特制炒饭。由于食材繁杂多样、荤素搭配,因此人们平时里很少烹食菜包饭,只在合家团聚时才会享用,是一道极具象征意味的美食。

在78岁的莫爷爷记忆里,全家欢聚共食菜包饭,是每一年春节的保留节目。这股香味从他的童年一直绵延到了老年。

菜包饭一般在大年初三吃。一顿正宗的菜包饭得备齐十余种材料,品类繁多,数不胜数。在莫家,准备食材的工作多由莫奶奶承担。制作当天,她得一大早就起床准备食材,才能将鱿鱼干、虾米、腊肠、五花肉、鸡肉丝、韭菜、蒜苗、酸菜、藠头、四季豆、芹菜、花生米等食料一一备好。

菜包饭的主角——米饭也颇有讲究,需挑粘性不强、颗粒饱满分明的大米来蒸熟。

包饭的菜则选用鲜嫩爽口,色泽亮丽的生菜。此外,还要依照家中每个人的不同口味准备酱料,通常有什锦酱、番茄酱以及辣椒酱,当中又以本地什锦酱最受欢迎。

买回材料,家中女儿和媳妇们围坐一起,洗洗菜,话话家常,妯娌间欢声笑语不断。

莫爷爷介绍,莫家老宅历经百年风霜,近年曾多次大修,古朴的雕窗画檐多已拆除,根据现代样式翻新重建,却始终完好地保留了泥砖堆砌的老式灶台。“没了灶台,用什么来炒菜包饭?”他说,只有老灶台大铁锅才能一次翻炒出足够全家人食用的饭,也只有上火热的灶火中才能烧出引人垂涎的镬气。

炒菜包饭即费力气又考验耐心,年事已高的莫爷爷已不再有力气烹制,现在交由他的儿子掌勺。炒饭前,先将十余种配菜分别切成大小均等的短段或碎丁,才能保证它们在翻炒时均匀受热和入味,将切好的配菜倒入大铁锅分别炒熟装盘,然后开始下油炒大锅米饭,入盐入酱油将米饭炒至颗颗金黄,粒粒分明。最后将配菜按一定比例加入大铁锅中翻炒,直到饭菜均匀分布,颗颗入味。一轮翻炒下来,香味已在院里四处飘散,勾人馋虫。

香喷喷的菜包饭出锅,一筐鲜嫩的生菜也已经洗好沥干放在了桌上。想吃上菜包饭,无论大人小孩都得自己裹,将三四片生菜叶铺在瓷碗,涂上什锦酱,放上几粒炸花生米,填入热腾腾的炒饭,再将菜叶合拢起来,从碗里倒出后用力压实,一个菜包饭就做好了。

民间传说,手捧菜包饭就像捧着装满金银珠宝的聚宝盆,寓意新的一年会赚得盆满钵满。一大家子相聚,或站或坐,人人捧着刚刚包好余温阵阵的绿色“聚宝盆”,狠狠咬上一大口,象征着新一年里全家人“齐心协力,拢住家财不外流”。图



定安菜包饭。 海南日报记者 张杰 摄