

1 去梅州吃客家盐焗鸡



说到吃鸡，客家菜招牌盐焗鸡，必须要有一票。

“客家”这一称谓，可追溯到东晋南北朝时期，指代一切客籍汉人。客家也是唯一一个不以地域命名的民系，始于秦征岭南融百越时期。及至宋朝，逐渐南迁的汉人在赣江、汀江、梅江冲击而成的三江平原上形成了客家民系，据统计，全世界现有客家人8000万，广东省内的客家人占2500万之多，主要分布在粤东、粤北和珠三角东北部，尤以梅州、河源、惠州、韶关、深圳为客家腹地和大本营，梅州更有“世界客都”之称，

客家人的迁移历史中，梅州是最主要的集散中心和主要聚居区。

而以东江菜为代表的粤菜三大组成部分之一的客家菜，就成为此行之必系列。

客家人的饮食，因独特的地理条件和历史背景，通常被认为是重口味的代表，口感偏咸、偏肥、偏熟，传统客家菜的招牌菜式客家酿豆腐、梅菜扣肉、盐焗鸡被称为“客家三宝”。

据说客家盐焗鸡出于清朝时期的惠州盐商，为了储存熟鸡令其不至变质腐坏，便埋放进盐堆里保存，吃时拿

出来洗掉表面上的盐分加以再烹制。这个法子传到普通老百姓家里后，便逐渐演变为用适量的盐腌制好鸡肉后裹上草纸或锡纸密封包起来，埋进烧红加热的粗盐里焖烤至熟，一开包，鸡咸香四溢，皮爽肉滑……

除了盐焗鸡，还有一味客家风味窑鸡也同样受欢迎，属于农家乐大排档款式的菜肴。客家窑鸡也是用秘制调料佐料加盐腌制后用锡纸包好放进火窑里以果木如荔枝木等烧制成的木炭进行烧制，持续的高温和封闭的包裹，让鸡肉最大限度保留了丰沛的肉汁，开包时浓郁的香味直让人迫不及待地想要“先下手为强”。

除了吃鸡，客都梅州的旅游资源也颇为丰富，名山古寺、文物古迹、名人故居、山泉湖瀑等不胜枚举，一系列围绕客家文化推出的旅游线路更让梅州收获了“最受车友欢迎目的地”“最佳休闲城市”等荣誉，主要景区景点有128个，国家3A级以上的就有近30个，雁南飞茶田度假村、叶剑英纪念园、客天下旅游产业园、泰安楼等都是游客频频光顾的地方。