

惠州文脉

新闻为眼·文化为脉

< 第 21 期 >

2020年5月29日
农历闰四月初七

羊城晚报报业集团 中共惠州市委宣传部
联合出品

【文脉导览】

惠州唯一国家一级作家申平：
小小说闯出
惠州文学一方新天地
详见 A18 版

发掘利用文化资源
“东坡荔”能否脱颖而出？
打通电商平台
冷链物流保证两日内配送全国
详见 A18 版

宋仁宗时代惠州文教事业大发展
有赖于经济的强力支撑
“惠州城下有江南”
详见 A19 版

《西湖》副刊
本期推出小小说专辑
详见 A20 版



报料请扫码

设计统筹 杜卉

东江流域物产丰富,加上文化和习俗影响,形成了独具特色的客家饮食文化

6 特产新评“国优”

统筹策划 / 马勇 陈骁鹏
文 / 羊城晚报记者 黄翔宇 吴大海

“东江菜”一味千年



传承千年的手工制盐工艺
惠东县新闻中心供图

龙门三黄胡须鸡
龙门县农产品行业协会供图



东江盐焗鸡 龙门县农产品行业协会供图

胡须鸡有 1700 多年养殖史

日前,中国农产品质量安全网公示了 2020 年第一批全国名特优新产品名录,总共 153 个产品。其中,惠州包括龙门、惠城、博罗、惠东在内的 4 个县区共计 6 种农产品入选名录,分别是:龙门县的龙门大米、龙门县三黄胡须鸡、麻榨杨桃、惠城区的矮陂丝苗米、博罗县的福田菜心、惠东县的惠东马铃薯。

东江流域物产丰富,当地饮食深受物产和文化、习俗的影响,特色鲜明,自成一派。东江菜以惠州菜为代表,属于客家菜的水系流派,与潮州菜、广州菜一起并称为广东三大菜系,是东江文化特色中不可缺少的组成部分。

其中,东江盐焗鸡是东江传统特色菜肴的一大名菜,已成为惠州的一个符号。相传其来源于东江惠阳盐场,距今已有 300 多年历史。相关史料证明,千年前的宋代惠东就有盐场,因而才有盐焗鸡这个传统美食出现在惠州。

地域文化是一个地方经济发展和历史传承的产物,从一地之物产、习俗,可见当地的历史文化。羊城晚报记者从物产与美食中挖掘惠州的历史,探寻历史长河中那一脉相承的文化。

记者了解到,以往龙门人经常用竹笼装着胡须鸡,在上面盖一块草头拿到当地市场甚至广州、香港等地卖。人们一见那块“草头”就知道是胡须鸡,所以胡须鸡别称“草头鸡”。

龙门胡须鸡以其优异肉质吸引了国内多省市前来引种。据统计,历年来,曾到广东引种的有福建、湖南、江西、江苏、上海、北京等近 10 个省、直辖市。龙门胡须鸡改良了各地鸡种,为中国黄鸡产业发展做出了贡献。

上世纪 50 年代前,当时龙门县的龙华、王坪、沙迳、平陵和北部几个乡镇多养龙门胡须鸡。外贸记载显示,上世

纪 60 年代中期,仅 1967 年一年,龙门胡须鸡便出口香港 6.18 万只。到了 70 年代中期,龙门胡须鸡每年外销(包括出口港澳)20 多万只。

据中国农产品质量安全网的公示,入选 2020 年第一批全国名特优新产品名录中的龙门县三黄胡须鸡,其主要生产经营单位是惠州兴泰现代农业有限公司。兴泰公司董事长刘贤荣告诉记者,上世纪 80 年代到 2000 年初,随着国外快大型洋鸡在中国的引进推广,龙门纯种胡须鸡竟一度濒临灭绝。

“当时我经常到龙门出

差,我觉得龙门胡须鸡是个好东西,应该保护,让它保留下来。”刘贤荣说,从 2005 年开始,他与黄鸡育种科学家一道,多次到龙门产区乡下寻找为数不多的具有核心品种特征的龙门胡须鸡。经过十多年的努力,应用现代育种技术,保留了龙门胡须鸡的原种特征和风味特征,在扩大种群规模的同时,也提升了它的生产性能。

“一方水土养一方人,一方水土也育一方物产。”刘贤荣表示,这次入选“国字号”,对龙门胡须鸡品牌发展是件大好事,未来一定会有更多人能品尝到龙门胡须鸡。

“盐文化”催生美味盐焗鸡

“自贡泡菜、扬州酱菜、惠州梅菜,皆出自产盐地。东江也不例外。”中国古陶瓷学会会员、东平窑陶瓷研究院副院长蔡磊表示,百姓生计少不得“柴米油盐”,民间也将糖甜盐咸,视为太平日子,“正是因为东江地区物产丰饶,既盛产食盐,又盛产美味禽类,才酝酿出东江盐焗鸡这一美味佳肴。东江名菜盐焗鸡,更是将盐与美味推向极致的经典佳肴。”

每个地区都有自己的地方特色,潮州有潮菜、潮剧、潮盐等概念,而惠州唯有盐被冠以“惠”字,称为“惠盐”。惠东淡水盐场被载入《宋史·食货志》,从时间来算,约有千年。《清稗类钞·清代产盐》云:“盐,我国久有之利源也。产处

分海、池、井三类……广东之潮州、惠州、广州、高州、琼州为最盛。”

惠州美味东江盐焗鸡,就是此地盐业催生出来的一道美味佳肴。

300 多年前,东江地区沿海的一些盐场里,有人把熟鸡用纱纸包好放入盐堆腌储,这种鸡肉鲜香可口,别有风味。以前古代盐业专卖,盐并不像现在那么便宜,这也派生了私盐贩卖行业。能用大量粗盐去做鸡的热传导材质,可见当年盐商们的豪气。

很快,盐商的独门做法传到了当地的菜馆,便创制出了鲜鸡煲盐焗制的方法现焗现食,并以东江地名作为菜名,称为“东江盐焗鸡”。

客家人故事注入美食中

关于东江盐焗鸡的来历,还有另外一种说法,这和客家文化有关。

在艰难的南迁过程中,客家人搬迁到一个新的地方,经常受异族侵扰,难以安居,因此被迫又搬迁到另一个地方。住下来后,每家每户都会饲养家禽、家畜。而在“逃亡”、迁徙过程中,活禽不便携带,便将其宰杀,放入盐包中,以便贮存、携带。到搬迁地后,这些贮存、携带的食材可以应急食用,又可滋补身体。

东江菜的特点是主料突出,多用家禽三鸟为主料,烹调方法朴实大方。客家人源自中原,故客家菜也保持了中原地区的醇厚之风,特点是油盐较浓,味道较为浓郁。这与客家人主要聚居

在自然环境较为恶劣、物种资源相对较少的山区也有关系。东江盐焗鸡,就是东江菜各大特色的杰出代表。

如今,大大小小的饭店、酒楼都有东江盐焗鸡这道菜。在去年冬至举办的惠州市著名活动“千鸡宴”上,1000 多人同堂品鸡,共迎冬至佳节。东江盐焗鸡,自然是宴上主角。

千鸡宴总策划胡鹏飞介绍,盐焗鸡与艾角、淡菇焖猪肉等佳肴共同构成了今日惠州人的节日回忆。“东江各地的物产跨越空间、时令的不同,酿成了一道道佳肴。希望大家更加了解农耕文化的内涵,明白‘我们从哪里来’。”胡鹏飞说。

【文脉观察】物华天宝人杰地灵,岭东雄郡竞逐一流

羊城晚报记者 黄翔宇

惠州自南朝梁以后,特别是隋以后的千余年间,先后为州(郡)、路、府、区、市等行政区所在地,成为东江流域的政治、经济、文化、交通中心。所辖之地,“大海横陈,群山拥后”,东扼粤东咽喉,北控粤、赣要冲,水、陆拱卫广州要道,战略位置十分重要,素为兵家必争之地,有着“岭东雄郡”之美称。

作为东江中下游的中心城市,惠州处在客家文化、广府文化和潮汕文化的交汇地带,各种文化相互交融、兼收并蓄,各种文化活动盛行,民间文化多姿多彩。历代许多名人对惠州情有独钟,从隐居罗浮山的葛洪,到寓居惠州的苏东坡,

无一不为惠州地区的物产和风土人情所深深吸引。

惠州城市的雄壮气魄,为近代中国孕育出廖仲恺、邓演达、叶挺等一批民主志士和革命家。同饮东江水,孙中山领导的国民政府为实现全国统一所发动的两次东征及工农运动,在惠州留下了深深的印记。东江纵队在抗日战争时期的英勇表现,也赢得了“中流砥柱”的美誉。

东江穿过如今的惠州市区,向西南方向奔涌而去。惠州地处珠江三角洲,依山傍水,优越的地理位置使惠州物产繁多,岭南佳果品种齐全,山珍海味应有尽有。在这里生活的人们是幸福而又满足的。

本月初,惠州市举办“岭东雄郡竞一流”重大主题宣传系列活动,提出舆论先行竞一流、深耕县域竞一流、惠州有礼竞一流、高质量发展竞一流四个主题内容,通过聚焦主业、提升本领、主动作为,努力加快惠州经济社会发展国内一流城市建设步伐提供一流的文化软实力和强大的精神支撑。最终,达到对内凝聚人民心智、对外重塑惠州形象的目的。

历史一以贯之,文化一脉相承。在惠州大地上跨越千年历史而传承下来的物产、习俗,哪一个不是文化的完美呈现呢!它们承载着过去,也担负着未来。岭东雄郡,竞逐一流!

入宋后,随着全国政局的稳定,社会秩序和农业逐渐恢复,户数和粮食产量增加,商业流通畅快,海外贸易往来活跃。惠州地处南海之滨,有漫长的海岸线,有丰富的渔盐业和海产品资源。北宋唐庚寓惠州期间写下的诗句:“道路鱼盐去,樵苏竹木还。”生动地反映出入宋后,鱼、盐业已成为惠州的支柱产业之一。

早在三国吴甘露元年(265 年),朝廷就在今宝安置“司盐都尉”,管理南海郡盐务,但那时惠州沿海是否有盐场,生产情况如何,均不可考。但入宋后的渔盐业,成为惠州经济的支柱产业却已是史实。据史载,宋代广东有盐场 17 个,惠州占了 3 个,分别为归善淡水盐场、海丰古龙盐场和石桥盐场,均属官府所有。又据《宋要会辑稿·食货》记载:绍兴三年(1133 年)南恩州(今恩平)2 盐场年产食盐 71 万斤、课利 3 万多贯,而同期记载惠州 3 盐场则课利 5 万多贯。由此可推知,其年平海淡水盐场产量约为 100 万斤以上。

进入元朝,朝廷对盐业生产特别重视,专门设立“广东盐课提举司”管理盐务。据元代大德《南海志》记载:“本司各场周岁总办客旅盐八千九百引;散办盐二万一千一百九十三引。官吏食盐、民食盐、灶户食盐。”尚有所谓“客旅盐”,即“行盐”之盐;“散办盐”,即“食盐”之盐。

广东元代有盐场十三个,其中惠东淡水场年产散办盐一千九百二引,按明代大引盐一引 400 斤计,年产食盐约 76 万斤,比南宋年产约 100 万斤减少 24%。其减少原因,是否脱漏“客旅盐”部分,或是其他原因,均不可考。但从元大德六年(1302 年)全省“通以三万引为额”(折合 1200 万斤)来看,元代盐业生产比宋代有很大进步。

入明后,广东的食盐生产在元代基础上,得到世一步发展。据《明史·食货志四》载,惠州原有平海淡水盐场外,增加了一个咸水盐场(在大洲附近)。洪武二年(1377 年)广东有盐场十四

个,岁产盐 1785 万斤、年均每盐场年产 127 万斤计,其时惠东淡水、咸水两盐场可产盐 250 万斤左右,相当于宋代平海淡水场产量约 100 万斤的 2.5 倍。

明代广东生产的盐有生、熟之分。生盐成于日晒,亦称晒盐,熟盐经过煎煮,故称熟盐;生盐生产者称“盐户”,熟盐生产者称“灶户”,而惠州沿海主要生产生盐。清初屈大均曾曰:“生盐产淡水等场,成于日晒,性刚能耐久。其味咸成,食之多力,山居之民喜食之。”

入清后,清廷为了恢复明清鼎革时遭到破坏的盐业生产,减轻盐工负担,遂于顺治四年(1647 年)下诏曰:“本省盐课,照万历四十八年旧额、按引如数征解,其天启、崇祯年间加派,尽行蠲免。”接着又经历了“三藩之乱”和“迁海复界”后,广东盐业才得以恢复和发展。但由于在此之前惠、潮沿海海禁和动乱,盐路阻塞,赣南入改食淮盐,打乱了原来食盐销售之制。

为此,康熙二十四年(1685 年)广东巡抚李士骥疏言:“粤东滨海小民,藉盐资生。从前江西南赣两府俱食粤盐,因康熙元年禁海以来,粤东路阻,改食淮盐。今粤省平定,请循旧例,令南赣两府仍食粤盐销引。”朝廷应如所请,从之。康熙三十二年(1693 年)又谕:“两广盐政,向属抚臣兼理,其课餉引目向系盐道提举司经管。裁驿盐道提举司改设两广运盐使司…广州府有归德等场,惠州府有淡水等场,为课税之源,故设立广州、惠州分司,催征巡缉。”

此后,惠州盐场增加至八个。其中惠东三个:淡水场、碧甲棚、大洲场;海陆丰五个:白甲、石桥、小靖场五厂、小靖场三厂、海甲。嘉庆年间,惠东淡水、碧甲、大洲三盐场共生产盐 371919 包,共 5578 万斤(每包 150 斤,下同),其中淡水场 126214 包,共 1893 万斤;碧甲棚 68961 包,共 1034 万斤;大洲场 176744 包,共 2651 万斤。至光绪年间惠东有淡水、碧甲棚、大洲场、大洲棚四盐场,岁产盐 7072 万斤,相当于明初 250 万斤的近 30 倍。

日前,惠州市连续第 8 次荣获“广东省无偿献血先进城市”称号,全市共有 1922 名无偿献血者和志愿者获得表彰。

(黄翔宇)