



谁不喜欢腊味呢

□杨晓艳

汪曾祺说:四方食事,不过一碗人间烟火。到年底,我最馋的是老家的腊味。

小时候,我们兴高采烈地围在厨房里,眼巴巴地看着父母熏制腊肉。他们先把一块块新鲜猪肉用棕榈叶穿起来,然后均匀抹上盐,放进一个大盆里,一层层码好,早晚翻动一次,七天后,把腊肉一块块挂到大灶上面的屋顶上,然后点燃松针,撒上金灿灿的稻谷壳和清香的橘皮,再塞进湿柏树枝,慢慢地熏制。

日出日落,时间带给人们舌尖上的诱惑,在我们殷切期盼中,猪肉浑身上下由里及外一层层熏了个透彻,肉色也从红润变得浅黑油亮,散发出特殊的香味,令人垂涎三尺。炒上一盘,孩子们欢天喜地,唇齿留香、回味无穷。现在回想,那香喷喷的腊肉点缀了我的童年,成为生命里一抹浓烈的乡愁。

除了腊肉,父母还会做腊鱼。他们把纯天然鲤鱼收拾干净后,一条条里里外外仔细地抹上盐、辣椒粉和花椒粉,然后把鱼嘴穿上一根绳子,放进大缸,先根据缸的大小调整鱼的摆放姿势,再一层层紧密堆叠,最后盖上塑料薄膜压紧。

时光飞快地流淌,几天后,父母把腌制好的鱼小心翼翼地挂到屋檐下,慢慢滴干水分。经过风吹日晒,鱼肉渐紧实起来,弥漫着独特的醇厚味

道,以至让人梦里都能闻到那悠长的香味。

童年总是嘴馋,我们站在屋檐下,瞅着那些在寒风中晃来晃去的干鱼,充满了向往。母亲忍俊不禁,她拿起一根长竹竿,钩下来一条,放入凉水中浸泡几小时,反复清洗后蒸熟,再放进滚烫的菜籽油里炸得两面焦黄,最后加入葱段与姜(想吃辣的,就倒上红红的辣椒面),一条诱人的腊鱼就做好了。母亲把腊鱼端上桌,撕成一块块,我们迫不及待地拿起筷子大快朵颐,幸福之情油然而生。

今年冬天,父母提前制作了腊味,托人捎了沉甸甸的一包过来。我怀着一颗感恩的心,虔诚地把这些跨越千里的“烟火”精心烹制成了餐桌上的美味佳肴,它们在蒜苗与青红辣椒的陪衬下散发出诱人的光泽,弥漫着浓郁的香味,这当然不是普通的香味:腊肉带着玉米、红薯与青草的痕迹,腊鱼带着池水与青苔的纯朴,深深刺激着我的味蕾。细细吃上一块,香味瞬间填满唇齿,腊肉紧而不柴、腊鱼咸度适中,令人心驰神往。正如《舌尖上的中国》所说:“这是盐的味道、山的味道、风的味道、阳光的味道,也是时间的味道、人情的味道。”我更想说,这是爱的味道、乡愁的味道。

舌尖上的烟火沉淀着父母如山般厚重的爱,不仅温暖了我的胃,更坚定不移地激励着我在人生路上前行。

腊肉往事

□钱永广

进入腊月,我回农村老家看母亲,闻到一股沁人心脾的香味,抬头望去,原来是母亲腌制的腊肉,正在阳光下吐放着诱人的香味。

这腊肉一下把我带进了饥饿的童年。记得我小的时候,每年寒冬腊月,几乎家家户户要杀上一头猪,然后忙着腌制腊肉。那时候,肚子常闹饥荒,特别能给它安慰的,就是母亲做的腊肉。因为这些肉不仅香气浓郁,而且红润鲜嫩,完全够得上色香味俱全的标准。

可那个年代,大家一般都很穷,常常一年只能杀一头猪。为了能常年吃到猪肉,春天父亲就要从集市上买回来一头猪崽,全家人认认真真喂到寒冬腊月,猪长肥了,父亲就会请来杀猪手处理,然后母亲就忙着腌制腊肉。

母亲腌制腊肉的方法如下:首先将新鲜的猪肉切成长条形的大块,然后用盐均匀地抹在猪肉表面上。盐量不宜过多,否则就咸得不能入口;少了又会造成肉质损坏,香味不够,所以母亲在腌肉时,盐的用量是极其精确的。将肉涂上盐后,母亲就把腊肉装在一缸里,再用一块大石头压上,严严实实地封好。肉放在缸里腌制两三天后,母

亲再将腌肉取出,挂在阳光下晾晒,很快腊肉就会被晒得油光鲜亮。我们见了,不由得顿生馋欲。

孩提时代,家里的生活很苦,即使是腊肉,常常也是隔一段时间才能吃上一次,而且往往只有等到家里有客人来了,母亲才会拿出一些腊肉,切成片后放进碗里,待到饭快煮熟之前,放进大饭锅里蒸。吃饭时,母亲就会将蒸的腊肉端端正正地摆在饭桌中央。房子里飘着诱人的香味,我们这些孩子早就眼冒绿光、垂涎三尺了。

上了大学后,我家的日子已越来越好。但因为全家人都喜欢,母亲每年冬天也就仍然会腌制大量腊肉。这个时候,母亲开始用腊肉做出好多种菜肴,什么腊肉蒸鸡蛋、腊肉炒竹笋、腊肉烧黄鳝、腊肉烧河蚌……这一盘盘妙不可言的佳肴,感觉真是肥的不腻、瘦的不塞牙,吃得我口舌生津、胃口大开、欲罢不能。

有人说,岁月中有些东西我们可能忘却,但有些会永远陪伴着我们老去。正如这腊肉,尽管日子长长短短,但只要我闻到腊肉香,就会想起往事,不由口舌生津。也许,腊肉的香味早已像血液一样,融入了我的身体,让我难以忘却,并在我心中香气四溢。

不可复制的美味

□甘武进

老家是鱼米之乡。境内大小水库、河道池塘四处都是。在我的记忆中,农家一年四季的餐桌上可以说几乎天天以鱼为伴。当餐桌上的菜肴略显“单薄”时,大家拿起渔网走到水边,网撒下去,一会儿工夫,鳊鱼有了、鲫鱼有了……运气好时,三五斤重的鲢鱼、草鱼、鲤鱼也会有。主妇在厨房里忙碌片刻,鲜香美味的酸菜鱼、干扁鱼让整个餐桌瞬间丰盛起来。

对于离家已久的我来说,吃到老家的鲜鱼太难了,幸好还有腊鱼可以带在身边享用。

冬至到,腊鱼俏。池莉在《武汉印象》中说道:武汉的过年,是从冬至这一天开始的……通常这一天,都有好太阳。当太阳在城市升起来以后,就有勤快人率先挂出腊肉腊鱼来了。腌制得红彤彤的腊肉腊鱼,新鲜挂出来,在太阳底下色泽红润、富有弹性,是这样有感染力,只看一眼,那大吃大喝过年的欲望,就已在心中蠢蠢欲动起来。

的确如此。每年这个时候是老家腌制腊鱼的黄金季节,错过可就遗憾一年了。凡有人住的地方,挂满了腊鱼。如果有事耽搁了,也会很快补上。

我母亲说,适于腌制腊鱼的鱼料首选十斤以上的大草鱼,其个大、皮薄、肉厚、味鲜,腌出的腊鱼色泽鲜、腊味浓、口感好,长期储存也能保持肉质饱满。如果腌制白鲢和胖头鱼,晒干后基本上会成为一张薄皮,食之无肉。

母亲将大草鱼洗干净,打上刀花,撒些盐放在瓦缸里腌一周左右。每天翻翻面,沥掉多余水分,选择晴好天气晾晒。她用细麻绳穿过鱼眼,打结,挂在竹竿上,一条挨着一条。剖开的鱼肚用细棍撑开,以便晾晒鱼肚子。腊鱼一天天变干,鱼皮逐渐打皱,鱼肚变得越来越透明,几乎能从一侧透视到另一侧。

蒸腊鱼是腊鱼最朴素的吃法。腊鱼用温水洗净后蒸熟,手撕成小块上盘。蒸腊鱼咸香透骨、回味悠长,很下饭。烟熏的腊鱼也可以加甜酒酿一起蒸制,酒酿的香甜味道渗透到腊鱼中,使腊鱼的口感中多了几分酒香,再加上鱼本身淡淡的腥味,吃起来很特别。不过,这种原汁原味的吃法看似简单,其实对腊鱼的质量要求很高。只有原料好又腌制得好,才适合这样吃。

腊鱼吃法很多,除了蒸外,红烧、煎都可以。母亲最喜欢配上一些自制的泡椒,做成一道酸辣多汁、色泽诱人的泡椒腊鱼,香气都能诱得口水直流,更不用说多吃几碗米饭。小孩子当然忍不住下手了,不论在锅里煮还是端上餐桌后,都可能会趁家长不备偷偷吃上几口,也许被发现后会责骂两句,但谁在意呢?现在想起来那种偷吃后被嗔怪的味道特别温馨。

其实,我最怀念的是母亲做的五花肉烧腊鱼。新鲜五花肉切成大块,与腊鱼块一起,加入姜、料酒、酱油、白糖红烧。菜烧好后,浓墨重彩,鲜香稠滑不逊于鲍汁鱼裙,吃后余味“绕舌三日”,丝丝不绝。母亲去世后,我自己试着做了几次,虽然别人都说好吃,但我总觉得就是差一点味道。年纪大了后才渐渐明白,有些东西,是不可复制的……

