



高原上的油坛肉

◎李新勇

我那位位于青藏高原和云贵高原接合部的故乡,有一种极其芳香美味的肉食叫油坛肉。

那里平均海拔在一千三百米,属于热带季风气候区,一年分为旱季和雨季两季。从当年的十一月份到次年的四月份为旱季,干旱少雨;五月份以后进入雨季,一周时间,有一半在下雨,即使不下雨,也可能是阴天。看看,该冷的时候冷不下去,该热的时候又因为总是下雨,气温热辣不上来,冬暖夏凉,昼夜温差十摄氏度左右,因此,那个地方被称为“大凉山”是有科学道理的。

爱憎分明的气候,不仅使得那个地方的物产不同于其他地方,连食物也不同于别处。

油坛肉的发源地是农村,是当地老百姓为了保存多余的肉类而发明的一种独特方法。每年年底,当农村家家都要杀过年猪时,吃不完的肉便成了一个难题。于是,将猪肉进行腌制、风干,再洗净后用油炸,最后放入坛中保存起来。这样一坛肉,够全家人吃到第二年再杀猪的时候。

当地老百姓饲养食用的牲口,从不喂配合饲料,更不会使用增长素、添加剂,不管是土猪、跑山猪还是良种猪,确保食材好。

制作油坛肉大致有四个步骤。第一步是在杀猪的时候,挑选带肋条的五花肉,以食盐、花椒、草寇、草果、桂皮混合而成的粉末涂抹均匀,放到大盆子里静置两三天。这个过程叫码盐入味。第二步往往被人忽略,就是把入味的

猪肉用棕榈叶子做的绳子系好,悬挂在黑瓦屋的房梁上,经过高原冬天干燥的风吹晾,直到一丝水分都没有。经过这一步的腊肉,将来切开时肥肉像透明的水晶,既透光又闪着柔和的光芒;而忽视这一步的人,直接把腌制好的猪肉下了油锅的人,以后切出来的腊肉肉片浑浊,再也不能像水晶般透明。第三步,是在确认屋梁上的腊肉已经没有了湿气之后,取下、洗净,然后分批次放入由猪板油和菜油合成的油锅里,熬制到四面金黄,捞出。这一步的关键是火力均匀,将肥肉中多

余的油脂熬出来,且猪肉已在油锅中被全部熬熟。第四步,待猪肉冷却之后,放入一口偌大的土陶油坛里;或者像我母亲那样做,分装入四个能装六七斤的小型土陶坛里,之后等油冷却浇在猪肉面上,覆盖住尚未凝结的肉,待到坛中的猪油彻底凝固,便用红布加不透气的塑料薄膜封坛。至此,油坛肉制作完毕。

过去在大凉山西昌街头巷尾流传着一个故事,说老城门洞边上有一懒汉,整日装有钱人泡茶馆,别的有钱人穿得光鲜、吃得讲究,他就一壶茶,从早上喝到太阳落山,茶杯里的茶梗子都泡细了,才出了茶馆回家。为把有钱人装得更像那么回事,他将过年期间不知从哪里捡到的一块油坛肉的肉皮,用绳子仔细穿了,悬挂在房门后,每天上茶馆前,以门背后的肉皮擦嘴,为的是让别人看见他一张油露露的嘴巴,以为他顿顿大鱼大肉。一日,他正饿着肚子与茶馆里的茶客们神吹,只见小儿子慌忙来报:“爹,你的抹嘴肉被猫偷去吃了!”他心里一惊,面不改色接话说:“小儿无知,火腿肉偷了就偷了,有啥大惊小怪的!”他的小儿子不知道其中玄妙,纠正他说:“不是火腿肉,是抹嘴肉!”众人哄笑。

但凡吃过火腿的都知道,火腿瘦肉多于肥肉,而油坛肉则肥瘦不拘。油坛肉的特点是肥而不腻、软而不绵,稍微有点酥脆,带着高原阳光的气味和腊梅花的清香,让人回味无穷。

无论是居民日常、家庭聚餐还是朋友聚会,油坛肉都是一道不可或缺的美味佳肴。用油坛肉炒青椒,或炒韭菜、蒜苗、笋子、毛豆、鸡枞菌等,均能上宴席。如果要彻底保持本色本味,可将油坛肉放入锅中煮过二十分钟捞出,切片入盘,或者直接切片入盘,再入锅隔水蒸个二十来分钟,与川味香肠、干巴牛肉、建昌板鸭一起上桌,堪称大西南餐桌的顶级配置。

在西昌,油坛肉成了一道特色菜肴。厨师会根据顾客不同的口味和喜好,对油坛肉进行不同的烹饪和处理,使其更加符合当

地人的口味。比如给江浙沪的客人加一些糖,给西北的客人加上油炸面食的碎屑,给湖南和江西人多加一些辣子,给云南和贵州人多撒一些花椒等,遇什么人做什么菜,到什么山唱什么歌,反正要让你吃过之后念念不忘。

过去除夕晚上,母亲要叫自己成年的女儿抱着油坛在屋子里走动走动,意思是“动荤”,也就是“动婚”。一个简单的动作,寓意着长辈对孩子的美好希望和期许,希望成年的女儿趁着芳龄,来年交上朋友、谈上恋爱,感情成熟之后步入婚姻的殿堂。

从1995年离开四川后,高原上的油坛肉就成了我的乡愁和思念的内容之一。那时候,每次春节回家,能带回来的顶多是一两玻璃罐子油坛肉,搁冰箱里,久久不舍得吃完。待到油坛肉吃完,瓶底剩下的猪油也舍不得浪费,只在吃面条的时候才舍得截上一筷子。当故乡的味道一滴不剩时,心中的怅然要持续好几天。

如今飞机直航,容器变大,每次回去都会多带一些来。不过还是嫌折腾,希望在现在的居住地能直接制作出油坛肉,尝试过两次,均以失败告终。原因有二:一是几乎买不到完全靠杂粮喂养而不喂配合饲料的猪肉,只要是饲料猪,猪肉仿佛是土豆片,又柴又脆,口感不好,肉味全无;二是江海平原太过潮湿,码盐之后的五花肉无法晾干,下油锅熬制之后,油锅底部会出现果冻一般的物质,用这种油浸泡油坛肉,不久就会变味变质。这就跟贵州的豆豉一样,只有在高原的太阳下晾晒出来的豆豉,才有那股阳光和腊梅花混合的味道。环境在那里、气候在那里、干湿度在那里、阳光在那里……天时地利都在那里,得天独厚,不可替代;换一个地方,都无法完成制作。

油坛肉不仅仅是一道美食,更承载着许多的记忆和情感,每当品尝到这道美食,我都会想起家乡的亲人和朋友,以及那些美好的时光。这道独特的美食,属于独特的大西南和大西南的子孙。

◎陈顺源

走马
天下

擢擢菰叶长

◎孙剑



茭白身形挺拔,翠叶如剑有棱,在秋风中尽显自然之美。天高云淡的秋日,父亲手持镰刀,脚穿高帮雨鞋,坚定地迈向河沟。他右臂微微扬起,镰刀在空中划过一道简洁而优美的弧线,刀刃在秋光里闪烁着微微寒光。

父亲的动作精准而果断,弯腰、挥刀、割断,一气呵成。当父亲抱着一大捆湿漉漉的茭白缓缓从河沟边返回庭院时,我们便迫不及待地剥去茭白的皮叶。

茭白,发端于菰。浙江湖州旧称菰城,其缘由便是菰草繁多。菰所孕育的籽实即为菰米,往昔之时,菰米曾作为重要的粮食作物位列六谷之中,亦被称作“雕胡”,曾经养育了不计其数的平民百姓。

“滑忆雕胡饭,香闻锦带羹”,杜甫的这句诗中所表达的对雕胡饭的念想,从侧面反映出雕胡饭的美味以及在诗人心中的地位。

不过,自唐代以后,菰遭受菰黑粉菌的侵袭,其茎部逐渐膨大,进而转变成茭白,而菰米却逐渐变得稀缺。这奇妙的转变赋予了茭白独特而珍贵的价值。

秋天的风,清冽、有力,吹过来,茭白叶于湖泊、池塘和水田边恣意摇曳。

茭白如此孤寂,当人们为荷塘的清雅、芦苇的诗意赞叹不已时,它却默默无声。它安然地任清澈之水潺潺流淌、瑟瑟之风徐徐拂动,既不与芦苇争那所谓思想高度,亦不嫉妒荷花那“出淤泥而不染”的千古美名,只是自在地做着逍遥的自己。

于传统的中国画范畴之内,茭白的形影甚为罕见,然而风中的茭白叶轻柔而缓。它唤你怀乡,撩你童年的回想,能使你的心灵随之静谧安宁。它隐匿于荒野,一簇簇、一团团地显现,常被置于边缘,成为一种点缀。因为点缀,有时候会成为另一种不可或缺,它在山水田园之中默默生发,与其他自然元素一同描绘出一幅生动的画卷。

“秋晚年中熟,湖乡未寂寥”,“南塘水深芦笋齐,下田种稻不作畦”,虽这些诗句未直接言及茭白,却能让人体悟到它的悄然存在,这便是大自然的平衡与智慧。

茭白的美味着实诱人,其在美食范畴的魅力远远超过在画作中的呈现。小炒一盘,搭配蛋、肉丝、鸡丝……美妙至极。

西晋时,江苏吴江人张翰在洛阳为官。秋风起时,他想起家乡人正在品尝的菰菜、莼羹、鲈鱼脍,便决然辞官归乡。他宣称:“人生贵得适意尔,何能羁宦数千里以要名爵!”虽有当时局势混乱的缘由作为借口,但茭白等美食的诱人魅力无可置疑。清人薛宝辰在《素食说略》中有茭白做法的记载,这位翰林院侍读学士对烹饪茭白深入钻研,光是刀口就提及了“拐刀块”“芡刀块”,“搭芡起锅”更是厨行的专业术语。

食物往往皆具中药的效用,于中医典籍之内,茭白占据一席,《本草纲目》载有茭白具“解烦热,调肠胃”的功效。

一日,途经乡野,秋色澄明,水鸟倏然掠过,茭白依其孤清与美丽,悄然静立河边,仿若一幅于天地水面间的清供雅作,落墨成格,神气迥出。