

忆往昔,更忆那口唇齿留香的猪油拌饭



猪油拌饭



记者 李露

临近过年,感慨时光飞逝的同时,也爱追忆往昔。想起了去世多年的奶奶,也想起了那碗“喷喷香”的猪油拌饭。据我奶奶说,我打小就不爱喝牛奶,她怕我营养不良长不高,只好每天放学给我准备一碗猪油拌饭充饥。一碗温在锅里的米饭,一勺白色凝固物,再来几滴酱油拌均匀,刚刚还是白色无味之物此时却香气四溢,让我三下五除二就能将一大碗米饭扫食一空。在猪油拌饭的滋养下,我长成了1米7的大高个,只是后来,我长大了,奶奶老了,家里灶台拆了,猪油拌饭也就成了我儿时最美好的回忆。



猪板油



炼猪油



放饭



翻炒



出锅

猪油拌饭里的记忆

上世纪80年代初,改革开放的口号才刚刚被刷上墙,生活物资依旧匮乏,反映到饭桌上就是菜缺油水。虽然票证已经退出历史舞台,买肉无需凭票了,但勤俭节约的老习惯,老一辈依旧改不了。

记得小时候,爷爷从菜市场吃完早点回来,路过肉摊都会买上两斤猪板油,一路乐呵呵地拎回家。奶奶见了,满脸堆笑地接过来,先将板油略微清洗一下,摘去血丝,放在案板上切成均匀的小块儿,然后在灶头里点燃柴草。

烟囱里,袅袅的炊烟就这么升起了。不久,猪油的香气就会遍及整个厨房的每个角落。这时候,人不能离开锅,得看着它,还要时不时地翻动,在熬制时可以用锅铲压一下

板油,加快析油速度。

当板油变成金黄色,缩成油渣浮在油的表面,猪油就熬炼好了。小心地倒进白瓷钵里,待其慢慢冷却后,就是一碗光润、洁白的凝脂。而原本白色的膘油渐渐缩小,从浅黄色变成深褐色,就是猪油渣了。

那热气腾腾的猪油渣,岂能轻易错过?每次奶奶炼猪油,我都会围在灶台边,眼巴巴地瞧着猪油渣,不时用手指轻点一下,看能不能撮起来。往往还没凉,就往嘴里塞,“嘎吱,嘎吱”咀嚼起来。

油花在嘴里“爆炸”,香气也迫不及待地绽放开来。虽然有时舌头会不小心被灼烫起一个泡,但脸上却堆满了笑容。

猪油拌饭里的疼爱

如今,厨房里有橄榄油、花生油、葵花油、菜籽油、麻油……就是罕有猪油,许是大家嫌弃它过于乡土,又或者是女生吃了怕胖,时下人都觉得吃猪油不健康,批判胆固醇太高。但是人类对于美食的记忆,从不停歇。

今年65岁的黄方女有个机灵可爱的吃货孙子,最爱的就是奶奶做的猪油拌饭。“猪油一拿出来,他就盛好饭等着了。只是他现在太胖了,我克制了他吃饭的分量,不然他一个人就能吃这么一大碗。”黄阿姨用手比划着说道。

孙子爱吃,即使嘴巴说着“不能,不能……”黄阿姨的脚却还是不由自主地向外走去,去买板油来熬炼猪油备着,好给孙子换个早餐花样。炸猪油所选用的猪肥肉,大致可以分为板油和肥油两种。猪板油平滑而不规则,是包裹内脏连成一片的那一层脂肪,软趴

趴地长在猪腹部,最适合用来炸猪油,出油率高。你到菜市场,跟老板说买猪油,没有特别指明,一般会拿板油给你。肥油是另一码事,属于皮下脂肪,一边是皮,一边是瘦肉。同样可以用来炸猪油,但冷却后颜色偏黄,出油率和色泽都不及板油。

做猪油拌饭其实很容易,只需一碗热饭,一块猪油,一勺酱油即可。新米做成的饭,圆润饱满有嚼劲,挖一块猪油按进饭里,再盖上,等一会儿,猪油融化,加入一点点酱油,咸淡恰到好处,用筷子快速搅拌均匀,油荤鲜香,不必配菜,就能吃两碗。

也可以像黄阿姨一样,炼完猪油的锅不洗,直接倒入米饭,用柴火的余温翻炒几下,再放入酱油调味。那香气能熏得人瞬间放弃所有抵抗,只想用勺子大大地挖一口,塞进嘴巴细细咀嚼。

猪油拌饭里的执念

熬好的猪油可以常食不坏,冷却后猪油凝固成一团雪白,和什么搭都十分的般配。吃馄饨时,加上筷子尖那么大的点猪油,馄饨便立马活色生香起来;再普通的青菜,用上些猪油,青涩之气尽去,也不再枯燥寡淡;清汤面加点猪油那滋味立马不同,而那熬剩余的油渣或炒菜或撒上点盐,便可直接当做零食。

“谷类之中,白米最佳,一碗猪油捞饭,吃了感激流泪。”与金庸、黄沾、倪匡并称为“香港四大才子”的老饕蔡澜也深爱着猪油,他曾发表专栏文章,数尽天下美食,写成“死前必吃”清单,猪油捞饭入选其一。

“在穷困的年代中,那碗东西是我们的山

珍海味。”蔡先生在《猪油万岁论》中如是说。

一碗猪油拌饭,米粒分明,寻本溯源,回归到吃饭最初目的,感受唇齿间米粒的香甜软糯的幸福感,人生别无他求。

雪白的猪油,鲜红的酱油,放进热腾腾的白米饭,这道朴素的猪油拌饭虽不至于让你边吃边感动得稀里哗啦,但它的确拥有了时光短暂倒流的魔力。

趁着米饭冒着热气使劲搅拌,趁还烫口赶紧“吧嗒吧嗒”地开吃,这热热的猪油拌饭顺着食管往下直流,一路滋润直达全身,那感觉真叫一个爽快。



暖心红糖生姜茶

红糖生姜茶可以祛除体内寒气,很多人用来养生。在寒冷的冬天,泡上一杯热辣辣的红糖生姜茶,既可以驱寒暖胃,还是一份可口的美味。

所需材料:
红枣 500g、红糖 300g、生姜 300g。

具体步骤:

1. 生姜、红枣洗净,生姜切片,红枣用剪刀去核。
2. 生姜、红枣分别放入榨汁机内打碎,每次都加入适量的水打成泥状,没有榨汁机的可以用刀把生姜和红枣切碎。
3. 将生姜泥和红枣泥放入不粘锅内熬制。建议本次制作过程中,把一半的红枣用刀剁成比较大的颗粒,在关火前十几分钟的时候放入锅内一起煮。
4. 熬制过程中,需要不断搅拌防止糊锅。随着锅内汁液越来越黏稠,熬制1个半小时后,将变成膏状。
5. 在熬制过程中,可以把玻璃瓶放进另一口锅内加热消毒,水沸腾后转小火,再煮10分钟即可,然后用筷子夹出,倒扣晾干。
6. 把熬好的生姜红枣膏装入晾干的玻璃瓶内,放冰箱内保存。每天舀上满满一大勺,用热水泡开,喝一杯热辣辣暖乎乎的红糖生姜茶,整个冬天都不怕冷。

网友“独木成林”制作



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:460947613@qq.com

一顿“爱心早餐”温暖一座城市

2020年1月起,浙江省诸暨市启动“爱心早餐 情暖暨阳”公益活动,每周二和周五在城区30个爱心早餐服务点,为全市1938名一线环卫工人以每人每餐10元的标准配送早餐。

据介绍,2019年12月,诸暨市发出倡议设立“爱心早餐”公益基金,为环卫工人提供免费的“爱心早餐”,至目前已收到社会各界捐助的善款超过270万元。

新华社发

