



## 难忘的绿笋烤肉

□方名

小时候,总盼着过年,因为有好东西吃。如今,市场繁荣,百姓富足,想吃什么就买什么,好似天天在过年。可一到年尾,开年货展销会时,我还是会欣然前往,感受一下年的气氛。展销会上的东西琳琅满目,看得人眼花缭乱,但每每看到摊位上的绿笋(宁波当地的称呼),我总会想起儿时过年母亲烧的绿笋烤肉。

那个年代,我父亲在副食品门市部工作。每到春节前,父亲他们每天晚上总要加班,任务是包食品,诸如红枣、金针、白糖、绿笋等,以凭票供应春节市场。近水楼台,父亲会买来“肉膛厚实”的绿笋,绿笋即经过压榨后的笋干,大多是从福建采购来的,外观色泽金黄,片宽节短,呈半透明状,放到鼻子底下一闻,有股笋的酸香味。母亲先把绿笋浸泡在淘米水中,之所以用淘米水,意为能泡去绿笋中的酸味,隔三差五地换水,使之不发出异味。十天半月后,绿笋渐渐地发胀,变大变软。

切绿笋是项劳力活,我们用“薄刀(菜刀)”常常切得手酸。后来老墙门里有位邻居,在药店工作,药店里有专门切药材用的“绞刀(铡刀)”,不知是谁发明的,用绞刀切绿笋,嚓嚓嚓,手起刀落,绿笋纷纷被切成薄薄的一片片,省时省力。那位邻居很是热心,墙门里有需要切绿笋的,他都会帮着拿去切好,再拿回来,不需要我们出一份力。

春节期间,每户会增加供应猪肉,母亲尽量选择“夹精夹油”的五花肉。平时供应的猪肉,母亲总是省着用,最多就切肉丝炒炒。过年嘛,就奢侈一回,把五花肉切成比较大的扣肉状,大灶尺六镬中先把水烧开,绿笋入镬中煮一遍,意在再度去除酸味。然后,肉与绿笋一起放到镬中,倒上酱油、料酒,烧起柴火。不一会,热气从镬盖四周升起,香味渐渐弥漫在空中,我们会身不由己地跑到灶前,用鼻子对着热气贪婪地吸着。母亲不时揭开镬盖,用镬铲翻动绿笋和肉,使之调味均匀,烤得差不多时,就用余火炖着。当天的晚餐,桌上就多了一碗色泽红润的绿笋烤肉。绿笋吸足了肉汁,猪肉吸收了笋香,两种食材的鲜味互相渗透,味道就不用说了。不一会,一大碗绿笋烤肉就见了底,我们要求再增加点,母亲不舍了,说是正月里要招待客人的。

尺六镬里的绿笋烤肉待冷却后,铲至大甑中。那时候,冬天冷,次日,绿笋与肉会凝固在一起,就是宁波话说的“打冻(结冻)”了,要吃时,就盛一碗放到饭镬里蒸。此时,绿笋清香,猪肉酥嫩,特别是五花肉上面的肉皮,泛着紫红色的光,Q弹富有嚼劲。早上吃泡饭,我们也会偷偷夹些,看着“冻”在热泡饭中慢慢融化,平时吃厌了的泡饭,那天吃起来特别香。那时没有冰箱,放在大甑中的绿笋烤肉,隔三差五地需要热一下,以保持不馊。吃到最后,绿笋烤肉已找不到肥肉,肥肉完全融化在绿笋中了,而此时吃起来又是另一番鲜美的滋味。

原汁原味的绿笋烤肉,是我们宁波人的经典年菜。儿时,我们住的老墙门里,过年时几乎家家户户都烧此菜。由于条件有限,一年之中,也就是春节才能吃上一次,所以回味悠长,令人难忘。

## 又到酱肉飘香时

□陈云

前日,外地读书的女儿在家庭微信群里问她妈:妈,今年酱肉做过吗?我放假能吃到吧?我回复女儿:今年老天帮忙,一周前刚好有冷空气,你妈酱了三块肉、五条鲫鱼。

妻子有一手腌制酱肉的绝活。经过多年的揣摩实践,不断改进酱料配方,妻制作的美味酱肉堪称一绝,吃过酱肉的亲朋好友无不啧啧称赞。

做成美味酱肉有一重要条件,那就是需要老天爷帮忙:冬季天气晴好、气温低、西北风大,这样的天气才适宜做酱肉。猪年的冬天是个暖冬,过了冬至、小寒,天气要么还是十几二十摄氏度初春的样子,要么阴雨连绵、潮湿难过,故而难以制作美味酱肉。刚过去的冬至前十天,恰巧冷空气频繁南下,每日最低气温稳定在5摄氏度以下,正是做酱肉的好时光。

机不可失,妻子当机立断,选个双休日,上午,妻把腌制酱肉的所有材料都买好:五花肉五斤,购买时妻要求店家帮其切成大小均匀的条状,太厚的话,酱料不易沁入,太薄则容易过咸;酱油一小桶,尽量买大牌的,品质有保障,另外还需桂皮、茴香、香草各一包。香辛料不可过多过杂,否则酱肉味道会喧宾夺主,失去纯正的猪肉香味。

下午,妻子将五花肉冲洗干净,沥干待用。将酱油、桂皮、茴香、香草倒入锅内,再加入少许黄酒、陈醋、冰糖,还有自己花盆里种的朝天椒五六只,一起烧干,顿时满屋飘香,酱香、鲜香和酱料的香味扑鼻而来,倒入预先准备好的搪瓷脸盆中,晾凉。

到了傍晚,酱料已完全冷却,放入五花肉,用手指适当揉捏肉块,使其充分吸收酱料,然后压上重物。家里一时找不到合适的重物,妻子想了个法子,另找一脸盆,盛上半盆水,压放在五花肉上,正好。

第二天早上,将五花肉翻转一下,上下翻动,使其浸泡均匀,边翻动边用手挤压肉块,挤出肉中水分,置换成酱料,厚实的地方拿牙签戳一些小孔。到了第二天傍晚,浸泡大约24小时后,将肉捞起,沥干。然后穿绳挂于北面窗户,风干。

按照以往妻子的腌制经验,酱料至少可以重复使用三次。除了酱肉,还可以酱鸡、

鸭、鹌鹑、鲫鱼等。鹌鹑与鲫鱼肉较薄,浸泡时间应适当减少,四到六小时即可,中途也需翻转。酱过鲫鱼的酱料鱼腥味很重了,不宜再用。

酱肉的吃法主要有两种:一是隔水蒸熟,再切片,不用再放任何调料;二是借其咸鲜味,切块爆炒各种蔬菜。而酱鱼不仅可以蒸熟即食,也可切块烤肉,鱼肉混合,鲜味倍增。

一个星期后,酱肉已基本风干,我找了个借口,要妻子切一小块试试咸淡。蒸熟了的酱肉油光锃亮,黑里透红,酱香扑鼻。肥肉处呈半透明状,润泽晶莹。肥肉油而不腻,瘦肉鲜汁饱满,肉皮Q弹富含胶原蛋白。轻轻一咬,鲜味充盈口腔,猪肉味浓郁,酱香味鲜美,越嚼越鲜,令人欲罢不能。

元旦前夕,女儿有事回家一趟,正好赶上第一批酱肉、酱鱼风干,回家的第一餐就吃到了心心念念的“老妈牌”酱肉,十分开心。

说实话,妻子平时并不喜欢吃肉,包括酱肉。但她看着父女俩把酱肉嚼得香味四溢,满嘴流油,早已忘记了制作时的种种辛苦,一边还对女儿说:放心,妈把最好的一块酱肉留着,等你放假时又可以吃了。

是啊,对女儿来说,妻子每年冬天辛苦制作的酱肉,就是妈妈的味道、家乡的味道,这种味道早已从小根植在女儿的心里,以后无论女儿走得多远,熟悉的味道总会指引着孩子家的方向。