



岁月

老灶台边的年味

胡美云

冬月已近尾声,南方终于迎来了正式降温,早晨起床,空气明显清冷许多,大衣、围巾总算当上了主角。上班的途中,吹面的风更是添了许多寒意,呼吸着清冽的空气,想着还有半个月就到寒假了,寒假到了,年便真的近了,心情瞬间愉悦许多——今年母亲回安徽老家过年,我和二妹也约好了一起回趟老家。

想起去年腊月二十八,一大早的,远在常熟的小妹便在家人群里发了收拾行李的视频,说是要去常州和母亲、小弟一家过年。视频里的她笑意浸满眼角眉梢,那份藏不住的喜悦与幸福,隔着冰冷的手机屏都能触到。那样带着热烈期盼的喜悦,春运时期搭乘大客出门的拥挤算什么呢?拖家带口拎着大包小包行李的艰辛又算得了什么呢?纵是天寒地冻里一路颠簸的疲惫,都是可以忽略不计的啊——妈妈在的地方便是家,便是安放归心,盛放年节幸福的地方。

小妹一家还未到常州,母亲的电话就打到我耳边了。在陌生的缺少乡音滋养双耳的城市里生活着的母亲,许多时候是孤寂的。因为小妹一家的即将到来,母亲的声音明显高扬了起来,语气里那股孩子气的开心与激动,听得叫人鼻尖发酸。她一样一样地细数着团圆年的计划:“鸡蛋呢?我已经买好了啊,买得足足的,一大家子的人呢,等下我要先炖一锅,他们来了正好当茶点吃。”母亲炖的茶叶蛋,颜色正,入味足,蛋白弹力又极好,是能让我的想象里就直咽口水的美味。

“混子(草鱼)呢,我也已经去买好了,买了一条大混子,等下我削了肉炸些鱼丸子,他们来了就有得吃。”母亲说得起劲,我却顺着母亲娓娓的乡音走近了记忆里熟悉的灶台边。

美食

那顿牛肉炖红枣

方华

牛肉炖红枣,是岁寒时节一道暖胃暖身暖心的佳肴。寒冷的冬日里,就想起母亲的牛肉炖红枣。

现在生活水平高了,什么时候想吃牛肉都可以吃到。红烧牛肉、炒牛肉丝,自己动手就行。不想动手,也有卤牛肉、牛肉干之类现成的即食品。不像我年少时那物资匮乏的年代,吃上一两顿牛肉那真是奢侈,哪里还讲究什么冬令进补。

记得那年入冬,生产队将一头衰老的水牛宰了,家家户户凭人头都领到了几斤牛肉,贫瘠的日子突然像过年一般,充满喜气。

母亲将分到的一大团牛肉在井水里洗净,切成块,就放入灶台上的那口大锅里。灶台下,柴火正旺,锅里的肉块随热水翻腾。旋即,母亲就用漏勺将牛肉捞起,放入大锅边的一口小锅里。

早已不停地往小肚子里咽口水的我及妹妹以为牛肉烧好了,嚷着要吃。母亲边往锅里放入切成段的大葱和切成片的生姜,边告诉我们:这刚在滚水里余去牛肉里的血腥味,离烧熟还早呢。

围着灶台,小眼睛紧盯着母亲的一举一动。母亲放入两只八角了,母亲舀了一小勺自家酿的酱放进锅了,母亲在里面撒了一点盐,母亲倒进了一点香油。

儿时每年过了腊月二十四的小年,家里就开始慢慢备年货了。炒米角子、打米糖、炸小麻花等,这些小零食母亲会先一样一样完成,待到要开始炸鱼丸子和肉丸子的时候,已是年二十九或三十了。炸丸子是十足技术活,选材、调味、和粉以及用油等都有讲究,在这方面,父亲明显起着主导,母亲难得坐到了灶口添柴打起了下手。而对于孩子的我们来说,最幸福的事便是围在灶台边等着第一锅炸丸子出锅,热乎乎金灿灿的炸丸子像一个个可爱的小精灵,刚盛进备好的白瓷脸盆子里,就有一双双小手迫不及待地伸了过去,烫到不停歇地左手换右手却仍不舍得放回盆里,就着热乎劲,往嘴里一放,外脆里嫩的鲜香,一下子就漫遍了舌尖。母亲笑着训责:“你们这些丑丫头们,看把你们猴急的,就不能慢点等一等啊!”父亲向来好脾气,舍不得说我们一句,只是看着我们,眯着眼无声笑着,脸上又分明挂着些孩子般的期待,只等着我们一个丸子下肚后赶紧给个好评价,却在我们烫得滋滋说不出话的当儿,他自己也拈起了一个送到嘴里,拿眼斜看着母亲笑,笑成一条缝……

电话的那头,母亲还在絮絮说着什么,我就着暖暖地回忆给她建议:要不下午先炖了蛋吧,丽云他们到了能马上吃。炸丸子等明天和孩子们一起做,让他们围着看看,也能趁着热乎尝一尝,这样才有年味。母亲听着有道理,开心地应了。

后来,直到放下电话才忽地想起,我是有多久没有围着灶台,站在母亲身边,拈起那滚烫的金灿灿的炸丸子吃了?

又是一年春节将近时,那熟悉的老灶台边的年味,也随着空气的日渐清冽而在记忆里慢慢苏醒,变得清晰——如此令人想念。

突然,母亲站在灶台前发了一下愣,随即转身在门后找出一根竹竿,对我和妹妹说,走,我们打枣去。

家门前有一棵枣树,入秋以后,被我们一帮伢子渐渐打摘,喂了馋虫。只是高处的无法够到,在风霜里变红,点缀在树梢。母亲用竿子将红枣打下,我就和妹妹在地下捡,满满的一碗。

母亲将枣子洗净,倒入锅中,又兑入开水,捂上盖子。灶膛里又燃起柴火,不是熊熊燃烧,是小小的火焰跳动。母亲说,这叫炖。

时间不久,随着锅子口沿冒出的热气,一股诱人的香气飘满整个屋子。还没有一堂课的时间,牛肉炖红枣就真正烧好了。盛到盘中,那酱色的肉、深红的枣,看着都眼馋。那贫困日子里的一顿美味,至今萦绕在心头。

后来知道,牛肉炖红枣是入冬后一道补虚养身的食谱。也曾在寒冷来临的日子,按照母亲的做法炖过几次,可总感觉少了一些什么。也向厨师请教过,烧炖的步骤及添加的佐料也大致与母亲的相同,仍是不够味儿。少了什么,是那份已失去的母爱的温馨吗?

冬已至,寒意袭人的日子里,心中的灶台上那一锅牛肉红枣正慢火煨炖,它滋补着我们的身子,红润着岁月的脸颊。

情感

母亲的腌腊肉

石国全

在家乡农村,每年春节来临,每家每户就忙着宰杀辛苦饲养了一年的肥猪。宰杀肥猪,往往是农村对于新春最真挚也是最热烈的活动。那段时间,经常会听到乡村上上下下肥猪撕心裂肺的叫声,也会看到炊烟到处升起。那就是人们正准备新年的最隆重礼品,宰杀肥猪过年了。

母亲是做腌腊肉的好手,每次杀年猪前,她先准备好调料,就是将丁香、八角、陈皮、大蒜、花椒等混合在一起炒香碾碎,盐炒成微黄,盛在大碗里。

再选好要腌制的肉。一般来说,宜选用连皮五花肉,这样做出来的腌肉肥瘦相间,瘦而不柴,肥而不腻。将选好的肉切成3至5厘米宽的条状,不要太宽也不要太窄,若太宽盐味进不到肉中间,太窄容易导致肉过咸。肉切开后不要用水洗,如果觉得哪地方不干净,用刀子把肉外层刮掉即可。接着逐块撒上调料,用手反复揉搓四五分钟,力度适中,用力不能过大,也不能过小。腌料均匀揉搓在肉条的表面,肉缝、边缘,也要揉搓到位。随着母亲手指有节奏的运动,盐粒渐渐融化,渗入猪肉的纹理。腌上一周,每两三天去翻动一下,腌料就充分地渗透到肉中。七天腌制期一到,就用麻绳或铁丝把腊肉穿起来,挂到有阳光并且通风的地方晾晒。为了防灰、防蝇,用干净的纱网遮着,悬挂屋檐下,既通风,又避阳。悬挂时,肉块之间,要留有一定间隔,避免粘连。腌肉晾晒,是有讲究的,白天要避免阳光直晒,暴晒会导致肉质变硬、油脂发苦。如果必须晾晒,要避开中午高温时段,选择清晨或傍晚晾晒。腌肉晾晒,还要防水。晚上收回家,防止露水。雨天收回家,避免雨淋。如果连续阴天,要暂停晾晒,将肉块收回家,用盐腌制,密封保存,等到天晴了,再晾晒。腌肉晾晒十四五天了,母亲拿肉条看看,如果表面干燥、颜色变深红棕,用手捏,感觉硬挺,但里面仍有一定弹性。她拿刀切开来看看,截面没有血水渗出,说明腌肉晒好了。腊肉晾晒好了,母亲拿干净的抹布,将肉条表面擦干净,用布袋包裹好放篮子头里,悬挂阴凉通风的梁头上,避免潮湿发霉。腊肉腌好了,肉质紧实有弹性,味道咸淡适中。

小时候生活困难,平时绝大多数人家是舍不得吃腌肉的,只有来了客人,或老人小孩有个头疼脑热需要滋补时,母亲割一块腊肉,放温水泡软,洗干净,切成肉片,油润透亮,倒入锅里,便发出噼噼啪啪的声音,顿时满屋飘香。夹一小块腊肉,放进嘴里,慢慢咀嚼,细细品味,腊肉肥而不腻,瘦而不柴,咸淡适宜,口齿余香。

母亲还经常根据季节或配菜把腊肉巧妙组合,如慈姑大蒜炒腊肉、蒜苗炒腊肉、辣椒炒腊肉、芦蒿炒腊肉、河蚌腊肉汤、腊肉菜饭等。腊肉和这些菜组合时,既不怕失去自己,也从不专横霸道,总是和对方执手言欢,我中有你,你中有我,美美与共。

开了春,为了防止腊肉变质,母亲会把腊肉放入陶、瓷之类容器内,上面压些腌菜即可,如果把腌肉放在密封的小坛子里,能自然保存很长时间也不会腐变,时间放得越久,色味越纯正,存放到七八月也不会坏。

后来,母亲去世了,好多年,我尝试着母亲教我腌腊肉的方法做了几次,不是咸了就是没有弹性,炒熟,也吃不出母亲的味道。有时候为了省事,也会到超市买一小块腊肉回来,或蒸或炒,它实实在在的咸着,却无丝毫香味。这个时候,我的眼泪总是控制不住地往下掉,因为我丢掉的是永远也找不回的亲情。