

腊月廿三,家家户户就开始张罗做年夜饭。那个年代,没有冰箱,年夜饭也不能准备的太早,隔的时间长了,怕坏。但也不能太迟,猪肉、米面油,都是凭票供应,就连豆腐也得凭票排队买。而且,大人们都上班,做年夜饭只能下班后抽空就做。

在我的老家,年夜饭无外乎就是做些盅盅肉,我们称“定盅盅”。炸些丸子、豆腐、烧肉、带鱼、山药,有的人家也炸几条鲤鱼。猪蹄子、羊蹄子,主要是做糊腊肉。有条件的也要弄一颗猪头和一副羊下水回来。这些年夜饭,一来是过年全家人改善生活吃,二来是正月里招待亲朋好友。那时,没有抖音、互联网,做年夜饭,都是大人们跟着上一辈人学的,每年都是边琢磨边做。不像现在,快过年了,饭店就有做好现成的,拿钱就能买回来。

我们家的年夜饭,主要是父亲做。父亲手巧,又肯动脑子,有不会做的,一问一看就能知道个八九不离十。在我们家,猪头、猪肉和羊肉,这些大件材料都是父亲买,我只负责排队买些豆腐、蔬菜和做点贴厨的活计。后来,我还能凑合着做点菜品,也都是那个时候跟父亲学的。不过,做年夜饭,我的那点手艺,最终也没超越父亲。

做年夜饭,先要开肉。就是把买回来的大块猪肉和羊肉,分割开。一是先剔骨,把猪羊肉带的骨头剔出来。如果要准备做猪排骨,就要在剔骨时,把肉留的厚一些,这样做下的排骨才好吃。那时,吃羊排少,羊骨头主要是滚羊汤了。二是要把剔过骨的猪羊肉再按需要分开。比如猪里脊,就留做过油肉用;肥的就做酱梅肉,另配一些垫底的纯瘦肉;猪油就做了丸子。羊肉也一样,瘦一些的就做虾酱羊肉;靠两肋的“肋巴肉”就割下来剩馅做羊肉饺子馅;羊油单独耗出来,放在几个平碗里,凝固后,用于调面和炒胡萝卜;羊胰子油,一般是用于做羊肉火烧。

整个开肉的过程,就是把肉大致按用途分

◇童趣拾遗⑦

开,就像写文章的一些素材,有的用于铺垫,有的用于叙述,有的用在开头或结尾。肉分的恰到好处,才能各尽其才,才能做出好吃的年夜饭。写文章的人,才能写出好的文章。如果一堆肉杂乱无章,不分部位,不分肥瘦,拈起就用,那定然是做不地道的。这些分开的肉,不是一下子就有时间一次做完。分好的肉,得先存放起来,待有时间了才能做。那个年代,没有冰箱,县城的人家也没有地窖,提前分好的肉,都得找个凉快的地方存放起来。好在那些年,冬天气候比现在要冷的多,特别是数九寒天的腊月,屋外冷的滴水成冰,每天早上拉开窗帘,玻璃上都都有一层好看的冰窗花。有时候,通往院子的门也会冻住,还得使劲硬推,才能打开。住在大杂院里的人家,不少人都在自家房子旁边自建了个柴炭房,用于堆放杂物。柴炭房里风吹不着,雪飘不进来,也没有灶火,算是个凉房。很多人家就把分好的肉放在柴炭房里,上了锁。一来凉快干净,肉坏不了;二来其它动物也偷吃不了。

我们家地方小,没有空间建柴炭房,只能把分好的肉,用塑料袋子包好,放在一个篓子中,挂在院子里灶台旋窑的顶上。我家院子里的灶台顶端是个浅浅的旋窑,旋窑顶上就是通向房顶的窑坡。冬天时,做饭就回到屋中,院子里的灶台

做年夜饭

□ 李 峰

就空闲了出来,也算是个冬季临时堆杂物的地方。窑坡下的灶台,三面有遮挡,存放东西也算能干净一些。有意思的是,我们家把分好的肉,是放在一个叫“气死猫”的篮子里。这个篮子属于柳编,说实在的,它更像个篓子。编的圆圆鼓鼓的篮子上,有个提篮的柄,篮子顶端还有一个盖子,也是柳编的。盖子向下伸出的沿,刚好嵌进篮子里,不松不紧。由于是柳编的,篮子上下及四周都通风,灰尘也很少能浸入。在篮子里放好肉后,就挂在灶台顶部的一个铁钩子上。由于篮子是空心的,那些猫老远能闻到肉味,但寻味而来的猫,明知那个圆乎乎的篮子里,有自己想吃的肉,然而,就是接近不了。只得上窜下跳、张牙舞爪一气,作罢。我们家的这个“气死猫”篮子,后来,我还用过,只是搬家到单元房,有了冰箱后,也就不知遗落在哪里了。

做肉的时间大多在晚上。全家人吃过晚饭后,收拾停当,父亲便准备做肉。现在想来,父亲能做的肉,也就是能数见的那几种:酱梅肉、红烧肉块、小酥肉、芦卜肉、虾酱羊肉、炸丸子、炸带鱼块、皮冻等。一般是那些能叫出名的肉品,都是用比较规整的肉,就是说每种肉品都有固定的相对应的猪羊肉的部位。比如酱梅肉,其肉片就必须用那种膘厚的肉来做,垫在盅盅底下的都必须是上好的瘦

肉。那么,剩余那些细碎的杂肉呢?通常是绞了馅,做了肉丸子或用来炒肉菜。父亲把灶火生的旺旺时,还要趁着天不太黑,再准备好一些劈柴和软块炭,以便需要大火时加进灶膛。做肉时,火灶决定火候,火灶利不利索,直接影响肉品做出来的效果。火烧旺了,父亲便把一口大铁锅坐进灶膛,加进半锅清水。及至锅里的水冒气时,父亲就把准备好的分割肉,逐条逐块放到水里,我们土语叫“紧肉”,实际上就是比余肉时间长一些。边紧边用大锅勺把余出来的油沫撇出来倒掉,这种简单的活,我能干。这时,父亲就开始准备做肉的其它材料。等紧好的肉捞出锅后,就放在一个大盆子里,然后,父亲就开始逐条逐块片切,片切好的肉,就要逐个盛到一个一个的黑盅盅里,上面再垒上垫衬的瘦肉,这种装肉的过程,我们叫“定盅盅”。比如,做酱梅肉,就是先把紧好的带膘的肉,片成一片一片七、八分宽的肉片,整齐地码在黑盅盅里,然后,再把一些瘦肉块和片肉时剩下的边角料,倒在一个盆子里,加入搅拌好的红色酱豆腐汁和做肉佐料,抓一些盖在盅盅里片肉的上面,多少以盅盅上戴起一个小帽为准。当然,那些红烧肉块、小酥肉、芦卜肉等,也是都要定在黑盅盅里,以便上笼蒸和食用时方便。只不过这几种肉品,还要多一些挂芡、加蛋清、上糖色和过油的工

◇美文

诗意冬韵

□ 宋小娟

冬天在我的眼里,是一幅简笔画,没有纷繁的色泽,也没有浓郁繁琐的拥挤之景,冬天用自己冷静沉稳、简单大气的简约之风格来打动我的心扉。面对冬天,我的心里总有很多的感慨,因为我懂得在单一的面容下藏匿着孕育万物的灵魂,这让冬天有了别样的韵味。

冬天的风虽然如针刺骨般尖锐,但是它却在夜晚,当我们沉睡的时候,为我们的窗涂画出形态各异的冰花,这些冰花在寒冬里是盛开的另一种意境的花朵,像山,像树,像花,我从来都没有看到过重复的图案。这些冰花为沉寂的冬带来一丝惊喜,却又在不经意间消失在虚无中。而冬天盛开的花更不仅仅是梅花,那飘飞的雪也可以绽放各种各样的花朵。落入心里的雪,是一片六角形的花朵,落入树枝间的雪,是一朵朵雪绒花,点缀在枯草尖的残雪,是丝绒花,山顶一片片的是云朵花,这些花朵都是大自然给予我的馈赠,那是惊艳了我眼眸却又无法存留下来的瞬间记忆,却像春天的希望,给我无限的力量和信心。

光秃秃的树在寒风中摇曳,却拥有了稀疏和孤独的诗意。随风飞舞的雪花是写给大地的情书,在寒风中翩跹而旖旎。伴着雪花看着老槐树,能感受到另一番日薄夕暮的人生况味,萧萧冬景,在夕阳洒下丝缎般的碎金,稀疏萧条的枝干上,雪的纯净和阳光的金交织一起,仿佛油画般给人恬静安然和意蕴幽深的感觉。这冬,就有了深意,像民间小曲轻缓流淌在眼前,带着清脆、透明、细碎的小心思,走进旧时光。此刻的心情就是“一片黄叶一片雪,一点思乡一点愁”。

当寒潮搁浅了欢快的鸟鸣,当冬日的窗扉蛰伏了清冷的月光,红炉飘舞的火焰锁住了一缕炊烟,这个季节就褪色了太多的心事。夜里默默落满山岗的雪花,让晶莹的白,铺展成望不到底的单一色泽,仔细寻找,还能找到雪地上上一串串小爪印,跟随这些小爪印,想象着野兔或山鸡跑过这片苍茫的雪地。头顶的蛛网挂着雪花,一朵朵摇曳在冬日的阳光下,像精致的工艺品悬挂在墙角。路过的小狗睁着葡萄般圆润的眼睛,在雪地里打滚,扬起片片的雪花。

有雪的冬天,就像走进了童话的世界。那屋檐上粗细不一的冰凌,像冰雪公主的宝剑,闪烁着晶莹剔透的光芒,惹得顽童们蹦下来,来一场华山论剑,打闹累了,就悄悄放入嘴巴吮一口,冰的咝牙咧嘴。孩童们的笑声震落了树枝上的雪花,飘飞在茫茫旷野间,池塘里干枯的荷叶荷花在落满雪的日子里,宛如简洁的水墨画,有着悠远的禅意。

雪是冬天最美妙的语言,里面藏着智慧的结晶。那种纯洁无瑕的意境,凝结着感悟和思想,轻语着伴随人们告别一年的时光。仰头望着长袖善舞的雪花,在天地间回旋翻飞,将污浊和黑暗掩盖,带给人间清新洁净的画面。有雪的日子,心也是柔软而诗意的。雪精灵飘逸的灵魂引发了无数诗人去书写心中的冬韵,让从古到今的冬,都定格在无数的诗句里,存活在诗意的文字间。

淡淡的思绪,在冬日的阳光下飞舞成点点光影。让斑斓缤纷的世界,简化成一种怀念,带着浓浓眷恋,回顾深深浅浅的岁月脚印,生活终于从热闹走进简单,所有的曲折都变成了平淡中的美好,所有的波澜都化作单调而执着的隽永。而我捧着一抹冬韵,书写着生活的文字,才懂得简约是最美的风景。

三川河

126期



◇茶余酒后

旱码头上“动海味”

□ 田文海

又一种美食是汉高祖刘邦的孙子刘安发明的,刘安在八公山上炼丹,一不留神,把石青洒进了豆汁里,豆腐便横空出世了。后来,李时珍在《本草纲目》中说“豆腐之法,始於江淮南王刘安”,为豆腐的发明者提供了佐证材料。

如此说来,虾酱“因穷而生”出于平民,豆腐“炼丹偶得”仰仗皇孙。这两种带着平民色彩和皇家风韵的食物不知何时邂逅在素有秦晋早码头之称的汾阳。既然是旱码头,则少水,更少海鲜类食物。虽然豆腐司空见惯,但是虾酱却显得稀罕。妙的是,虾酱与豆腐似乎心心相映相见恨晚,在汾阳不期而遇之后,便双双投身炒瓢热油之中,激情相抱,互敬互爱,让这一方拥有两千六百多年文化历史的土地,氲氤着来自时光深处别具特色的味道,更酝酿了一段餐桌上的佳话。有客来到汾阳,问及当地特色菜品,客者往往脱口而出:虾豆腐。坐在汾阳人的餐桌

◇随笔

文竹

□ 钱续坤

也!前几类均为多年生禾本科竹亚科植物,而文竹归百合科天门冬属多年生常绿藤本植物,并且还有“云片松”、“刺天冬”等雅称。看来形似与神似的东西细究起来,还是有天壤之别的,而这恰恰正是文竹别具特色之所在——美,就要美到个性独特!

书房的桌上就摆放一盆文竹,每每读书倦了或者敲键累了,我总会站起身来,为之为驻足欣赏一番;并且惊喜地发现,一览无余地呈现在面前的,岂止是一盆文雅潇洒的花草呀,它密密匝匝,层层叠叠,婆婆娑娑,缥缥缈缈,分明就是一帧疏密有度的国画,一片如梦似幻的胜景!

上,倘是做东的汾阳人点菜说:今儿动个海味。您可千万别以为会吃到鱿鱼海参大闸蟹等海鲜,汾阳人说“动海味”,指的就是虾酱炒豆腐。

但是,不要简单理解汾阳人说的虾酱炒豆腐。一盘虾酱炒豆腐在哪儿都能烹饪,但是并非在哪儿都能烹饪出汾阳人眼里的效果。这效果,是个一脉相传的讲究呢。

汾阳人眼里的虾豆腐是一幅会动的画。烹饪成功的一盘虾豆腐端上桌来,首先要看眨不眨眼睛。眼睛就是依附在豆腐表面的一个个小气泡,就像小虾的一对对眼睛。珠圆玉润,晶莹剔透的小气泡,让人想哼唱那首童谣:一闪一闪亮晶晶,满天都是小星星,挂在天上放光明,好像许多小眼睛。如是,汾阳人点赞:眨眼豆腐。若没有那么多眼睛眨动,汾阳人会鄙夷厨师的技艺,说:把虾豆腐炒的睡着了,是瞎豆腐。

在汾阳动海味,当是一盘虾豆腐端上桌来,

序,相对比酱梅肉做法要复杂一点。不过,无论怎么变化,做肉的工序无外乎开肉、紧肉、片肉、定盅盅和上笼蒸这几个环节。把那些各色各样定好的肉盅盅摆在炕上时,父亲会长吁一口气,端起大茶缸喝一口,再抽上一支烟。等装满一笼开始蒸时,父亲就把那些提前准备好的软炭块,添进火口一些,灶火就会立即奋力发火,锅顶的笼盖上,也会散出热气,不久,满屋都是香喷喷的肉香味。做的肉多时,需两三笼才能蒸完,而每一笼都得蒸一个多小时。这样,整个做肉的时间,就会延续到后半夜。

那时,父亲也会用边角肉块炒一两个菜,再舀出一些冬天腌好的酸咸菜、酸菜,从酒缸里打出一壶酒,让我喊大杂院里一个邻居叔叔来喝几盅。那个叔叔是父亲的好朋友,平常他们就经常互相串门喝几杯。听到我的呼唤声,那个叔叔居住的屋里,就会亮出灯光,然后,就见那叔叔披着衣服,上了我家,两个人坐在一个小桌前,就喝上了。父亲让我吃过几口菜后,就催我回屋睡觉去,说:早哩,我等着蒸就行。等第二天早晨我来到做肉的厨房,炕上就排满了蒸好的肉盅盅,出笼早的肉盅盅里,有的猪油已凝固,泛着薄薄的一层白。这时,父亲才刚刚睡去,重重地打着鼾声。

多年后,我去过不少的古村古镇古街。品食当地的几盘几碗时,我发现那些代表性肉品也是装在一个一个的黑盅盅里。于是,我就觉得父亲定的那些年夜饭肉盅盅,多少都有些古意。还有我见过的一些地方的摔碗酒,摔的碗也与我们老家做肉的黑盅盅一样,或许这些黑盅盅也是一种喜庆的文化。所以,至今,我做肉仍用那些粗瓷黑盅盅,仿佛也是敬畏和传承。一日,豁然开朗:我的老家汾州府,明代时曾住过两个王爷,建过两个王府。王府的膳食都有宫廷的气派。流传在当地的黑盅盅肯定与州府饮食有关。想到此,我仿佛又闻到了那满屋的肉香,想到了过年。

雪晨起
云开淡
门雪满
山寒。

何汝锋
摄

看不见热气氲氤,也闻不到什么味道。热气和味道都蕴含在豆腐里和那一个个饱满的气泡中。那鼓着气泡的豆腐,软硬适度,正好筷子夹起。然而,切勿下筷过早,会烫嘴的,心急吃不得热豆腐嘛。不慌不忙夹一块入口,轻咬慢咽,柔顺爽滑,海鲜的味道,豆香的醇厚浸润唇齿之间。

这样一道价廉物美的菜肴,有虾的荤,豆的素,营养值也高,且有降血压、降胆固醇、延缓衰老的功效。但是外地的朋友们抱怨,回去后,做过多次试验,却是做不成的,十分尴尬。其实,一方水土养育一方人文风物,就像豆腐还分南豆腐、北豆腐一样,橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳。汾阳动海味,用的是北豆腐。先选购比较“嫩”的豆腐一块,切成筷子厚薄的方块或者长方块,放入锅中焯水。焯水是必须的,焯水是必须的,焯水是必须的,重要的话说三遍。水沸即起锅。等待水沸的时间里,可据自己口味,取一勺或多或少的虾酱,温水拌匀,再切适量葱末、姜末备用。随之,炒瓢里,素油加热,入葱末、姜末,爆出香味儿后,入温水虾酱,听得“咝啦啦”地作响,闻着虾油鲜活的味儿,翻炒,见鼓了些泡儿,再加入焯水豆腐,不颠瓢,轻翻动,以防豆腐破碎。若汤汁较多,可土豆面粉勾芡。

OK!出锅!装盘!上桌!请君欣赏,品尝。

旱码头上动海味,当数汾阳虾豆腐。

呢?首先,它没有牡丹的雍容华贵,没有玫瑰的艳丽多姿,没有兰花的端庄高洁,甚至没有一片多彩的花瓣,一缕淡雅的芳香,呈现的唯有柔美、纯净、雅致、灵秀,这不是一位女子应该具有的气质么!其次,它没有松树的伟岸挺拔,没有梅枝的盘曲虬劲,没有傲菊的凌霜不凋,甚至没有一根粗壮的枝干,一抹诱人的亮色,展示的唯有秀挺、清瘦、飘逸、高雅,这不是一个男人应该拥有的风度么!兼女子的气质与男人的风度于一身,深居斗室而洁身自好的文竹,看似文弱却氲氤大气,看似文静却飞扬文采,给我带来的何止是欣然、欣喜与欣慰,更多的是感激、感恩与感悟——美,就要美到物我两忘!

“素颜常绿比新莲,鹤立如松枝节坚。卧室书房添意趣,骚人墨客动心弦。”轻声地吟哦这首借景抒情的七绝,再来静静地注视着书桌上的那盆文竹,我突然发现自己内心的尘埃顿时荡涤一清,诸多杂念在顷刻之间也烟消云散,唯有幽静、淡泊、宁谧,开始在灵魂深处慢慢地沉淀,进而更加彻底地了悟:文竹不显山露水的形象,不争宠斗秀的秉性,难道不是一种至高至纯的人生境界,一种明智正确的行为准则吗!