



压花肉

□ 梁镇川

羊头头,猪头头,煮熟压成花肉肉。蘸蘸醋蒜喂口口,吃得俺孩流油油。——儿歌

孝义一带的压花肉,分猪压花、羊压花两种。猪压花也叫猪头肉,羊压花也叫羊头肉。分别是以猪头、羊头的肉为主,杂以碎肉压制而成的熟肉。因其横切面,红肉、白肉、淡棕色俊俊肉相间,老百姓便送给它一个富有诗情画意的美名——压花肉。

过去,喂两头猪,养两只羊,喂几只鸡,是农家常年四季除大田耕种外,捎带的也是必养的副业。大户人家,养牛、驴、骡、马,拴车备犁,制糞作肥,田地耕种,收打拉运农具,一应俱全。小户人家,养不起大牲畜,就喂养猪、羊、鸡等小牲畜,以添补家用。一年四季,瘪谷粗糠、麸皮糝子、剩菜剩饭、泔锅残汤等,再杂以应时青草、秸秆谷壳,足够猪羊鸡食用。勤谨的家妇,如此日积月累,捎捎办的,就养成了。届时,卖羊卖猪,杀羊宰猪,母鸡下蛋,既可自家食用,又可变卖现钱,称盐打醋,绰绰有余。猪羊鸡粪还可以沤积农家肥料,养地增肥,图个好收成。真可谓“五谷丰登,六畜兴旺”,农家小日子过得殷殷实实。农家宰猪杀羊,是一件大事。毕竟是杀生害命,血糊化淋的,胆小的人是不敢擒拿的;也是宰杀喂养了多少时日的家畜,怎忍心下手了?所以,宰杀前总要虔诚拜地祭拜神堂。也不是自己亲手宰杀自家的猪羊,而是请村里的屠宰匠下手。按照约定的规矩,屠宰匠宰猪杀羊,一般不赚工钱,赚的是一顿酒肉午饭和头蹄下水。屠宰匠有了那么多头蹄下水怎么办呢?多是加工制作成压花肉、肠汤肚肚熟肉出售。所以,孝义东乡村里的十字街头,多有卖压花肉、熟下水、猪蹄、羊糊腊的摊点。卖肉的往往是肥头大耳,油光滑亮,胖得腆着大肚子,两手肉墩墩、油腻腻的,好像浑身都能渗

出油来,大概是经常吃肉的缘故吧。

制作压花肉,工艺、程序并不复杂。上世纪七十年代,我还在孝义县委机关上班。机关食堂伙食搞得很好。每到腊月,食堂司务长任寿元总要来县委办公室开介绍信。此等日常惯例的介绍信,是不必请示领导的,我等小干事自可办理。于是,任司务长便拿着盖有县委办公室大红印章的介绍信,到地区肉联厂采购一二百个猪头,供机关干部们购买。那时候,肉类副食尚是凭票供应,县委机关干部能不用票证平价买到一个猪头,就算是令人眼红的特殊待遇了。只见偌大的饭厅里,挨个儿摆满了白白的生猪头,有大有小,闭目努嘴的,静待挑选。家里人口多的,选个大的;人口少的,挑个小的,买回家去,自己制作压花肉。有这样的便利条件,我每年也必定要买一个猪头。退剥猪头,是很费工的,自家人食用,更得细细微微地收拾干净。肉联厂批量屠宰的猪,猪头仅除去了猪鬃长毛,细微猪毛,凹陷处的猪毛就难以清理了。据说,将松香加热化开,满猪头涂一层,冷却后再揭剥下松香,碎猪毛便会带了下来。可是,家户里哪有松香用?且价贵,还得花钱买。无奈,只好用手工一点一点清理。倒是有好办法,就是用烧得通红的火柱燎碎猪毛,烧红,燎烫;放进炉火等得烧红了,再燎烫,很是费时费力;且红火柱燎猪毛,“嘶、嘶”的,直燎得猪皮起泡冒烟,味道很难闻。燎得差不多了以后,用水洗,用刀刮,用镊子捏,用料炭擦,特别是清理猪耳朵、猪鼻子里的细毛、杂物,更得细弄。清理收拾一个猪头,准得一下午时间。清理干净后,用斧头将猪头劈成块儿,用清水浸泡,排出死血。然后,放入水和调料。先用大火煮沸,撇去浮沫,后改用小火,前后共煮十几分钟,以能用手将骨肉扒离

为准。掌握火候与时间很重要,火大了,时间长了,猪头煮烂,肉不精韧,出肉率也低;火小了,时间短了,肉不易剥,肉的颜色、香、味俱差。捞出来后,趁热剥肉。成天在机关,两手细皮嫩肉的,哪经得了刚出锅汤的热肉烫?可是,时不待人,冷了便剥不下肉来,只好边吹冷气边蘸冷水,快速地剥滚烫的肉。同时,割下口条,剥去眼球,敲掉牙齿,取出猪脑。猪头上的肉剥下来以后,再放入原汤中煮。同时,加入适量的盐,再将花椒、大茴、姜片、葱丝以及肉桂等调味品,装入棉纱袋中封口,一并放入汤中,加火煮沸,慢火煨炖。火候掌握也很关键,不能汤多,也不能汤少。汤多了,肉煨不成块;汤少了,压出来肉硬。为使压出来的肉不腻,可撇去一些浮油。为使肉冷焮得胶质度好,可加一些猪蹄肉煨炖。煮得恰到好处时,取出调料棉纱袋,连汤带肉一并倒入洋瓷盆中。汤面上密排一层洗净的细高粱秆儿,上面压一块重石头后,将盆置于冷处,使之凝固。如此压一夜后,一坨洋瓷盆形的压花肉便做成了。如若不是行家手里,压出的肉“软不啦叽”的不劲道,那就是汤多了;或者硬邦邦的不好吃,那就是汤少了,还可以将肉坨倒入锅中再熬煮熬煮,重新压一次,也能补救。

吃猪头肉、压花肉,也可以说是孝义人的一个爱好、习俗。因为它除了色泽红润、肥而不腻、香味浓醇外,还有方便应急,易于操作的特点。买回来不用动锅灶,切开入盘,便上得了席面;蘸点儿醋蒜,便动了荤腥,解了口馋。特别是饭时家里突然来了个客人,措手不及的,街里买刀压花肉切上,炒一盘白菜粉条,再夹点老咸菜之类的小菜,吃两碗面条,有荤有素,有菜有面,也能勉强待了客人。其中,压花肉便是撑脸面的主打菜了。

老伴过日子的节俭在家属区里是出了名的,提起她来,左邻右舍的老姐妹们,没有不竖大拇指的,都夸她的“凉拌菜根”是一绝。说起“凉拌菜根”,我的体会最深刻,因为我是这道菜的直接受益者,吃了几十年她的拿手绝活“凉拌菜根”,硬是没吃够,你说怪不怪,那可真叫百吃不厌啊。

那么,这“凉拌菜根”又与节俭持家有什么关联呢?这得从三年困难时期的1962年说起,那年的8月1日我俩结婚,婚后她见每餐做菜丢弃的菜根实在太可惜,比如大白菜、茴子白、芹菜、香菜等这些家常菜都有大大小小的块茎根,一般都当作废弃物一扔了之,多么可惜呀,她觉得经过再加工完全是可以再做一道菜的。

有了这个想法,她就着手实践,首先将这些菜根的老皮、根须、脏污及有柴质的老化部分去掉,然后反复清洗,根据块茎的大小与形态切成细丝状、长条状、菱形等等,再经开水焯过,达到不硬不软口感合适的程度捞出控净水。下一道工序就是将事先准备好的葱姜蒜酱油醋盐糖味精等各种调料

拌入焯过的菜根中,稍等片刻后就可以上桌了。别说调拌简单,那可是有技术含量的活,同样的调料搅拌,其他人经手的凉拌就没有老伴料理得那样的效果,在这一点上,老伴的手艺,是全家公认的拿手绝活。

其实,老伴的凉拌之所以味道好,口感好,经过我的长期品味与观察,关键在调料的精细加工上,她所用的姜、蒜、鲜辣椒等,不是简单地用刀切了事,而是每做必用捣缸捣碎,捣成姜泥、蒜泥、辣椒泥等再用,这样的好处在于所有的鲜香美味都能够渗入到菜肴中,再者就是这些调料加入的先后顺序也是都有一定之规的,不乱乱来。所以,老伴调出的菜肴是那些只是将调料粗加工就拌入而成的菜品所无法比拟的。另外,老伴还善于利用各种颜色蔬菜的边角料来作为点缀,加入其中,突出了色香味俱全的特点,更具有诱惑力,使人一见便迈不动步垂涎欲滴,大有必欲尝之而后快的感觉与冲动。

初始,对她的做法我就不以为然,觉得太小气了,谁家择完菜不是扔出一堆,多省事,她却硬是要自我麻烦,捉摸那些个“脏了

吧唧”的破破烂烂,掉价丢人。几次提出我的看法,她却理由充足:“一不偷二不抢,有什么可见不得人的!”她这么一说,我也就无言以对了,任由她折腾去算了。可我吃过几回凉拌菜根之后,却不由得改变了原来的看法,觉得这凉拌菜根的味道不错,口感尤佳,尤其对于像我这样的经常不离酒的人来说,更是雪中送炭,平添一道不用花钱的下酒菜,何乐而不为呢?这想法我虽然嘴上未说出来,但是已用行动表达出来了,常常主动凑上去与她一起收拾加工菜根,一改往日“衣来伸手饭来张口”的大男子主义做派,心甘情愿地去给她打下手。

就这样,由最初的单纯从节俭开始,到后来的变换口味追求美味落脚,我家的“凉拌菜根”几十年来长盛不衰,成为家庭菜单上一道长期保留的骄傲。有人知道细情后,故意戏谑老伴:“老嫂子,你家连年吃菜根能省多少钱啊?”她响亮地回答:“你这是吃不到葡萄说葡萄酸,你也吃吃就知道了。再者说了,勤俭节约有什么不好,那可是我们中国人世世代代的传家宝啊!”



我家的美食 “凉拌菜根”

□ 韩长锦

一把春韭滋味浓

□ 郭雪萍

婆婆家的园子里种着韭菜,记得每到春天,一场春雨过后,韭菜们就齐刷刷地冒出地面。那些韭菜根白如玉,叶似翡翠,鲜嫩欲滴,看着只是一畦,却长得异常热闹。

古人把韭菜称作春季第一菜,认为春天多吃韭菜,使人百病不生,筋骨强健。韭菜还是高膳食纤维蔬菜,可促进肠道蠕动,具有清肠通便的作用,因此也叫“清肠草”。韭菜的营养和功用亦有很多,可健胃、提神、补肾、抑菌消炎,一般人群均可食用。

韭菜的种植也很简单,从育苗到成熟,不需要怎么施肥,虫子、鸟雀也几乎不去打扰它们,真真是自得其乐,无忧无虑地生长呢。它们

有着草儿的习性,只要落地生根,就会年复一年出现在土地之上,成为世间一道朴素的风景,不由得让人感叹其生命的顽强与可贵。曹雪芹在大观园的题词《杏帘在望》中写道:“一畦春韭绿,十里稻花香”,写尽春韭的翠绿旺盛,与春的相衬相美。

韭菜做法多样,可凉拌、煎蛋、炒香干、烧豆腐,也可拌成馅包在包包里或者饺子里,吃起来也是别样的鲜美。不过,我最喜欢吃的还是韭菜炒鸡蛋,将洗净的韭菜切成段,与鸡蛋一起翻炒,眨眼间就成了餐桌上的一道家常菜。黄绿相间,清香扑鼻,格外诱人。

烤韭菜也好吃,只见烧烤摊的摊主动作娴熟地将韭菜串起

来,放在刷了油的铁架上,用炭火烧烤着,等上三五分钟,再刷一遍油,撒上调料,不一会儿就可以拿来吃了。这样烤制出来的韭菜特别有嚼劲,火候与调料相得益彰,恰到好处,最大限度地发挥出了韭菜的特色,那滋味美到了极致,真不知道该怎么用语言描述才好。

关于韭菜的诗句,最著名的莫过于杜甫的那两句:“夜雨剪春韭,新炊间黄粱。”春韭的鲜香加上故人的情谊,曾给乱世的大诗人以无限安慰。这样的诗句,也让韭菜多了份温暖,成为每一个读者内心最柔软的一部分。真是日日餐前何所有,一刀春韭赛珍饈。

