

久违的肉夹包

■倪怡方

妻子周六从菜市场回来,手里提着大袋小袋,一边换鞋一边说:“我买了肉夹包,明天扫墓回来加热一下就能吃。”她说这话时语气平常,像是在汇报一项再普通不过的采购。可我的耳朵却一下子竖了起来,心里仿佛有某根弦被轻轻拨动了。

肉夹包,有好长时间没尝过这一美味了。

周日上午从宏福园出来,春日的阳光淡淡地照着,我开着车,肚子却开始咕咕作响——早起只匆匆喝了杯豆浆,吃了片面包,又在山上走了那么久,胃里早已空空如也。到家时,妻子径直进了厨房,不一会儿,蒸锅的热气便袅袅地升起来了。

餐桌上摆好了碗筷,那笼包子端上来时,白净净的,面皮松软,还冒着热气。我伸手取了一个掰开,夹一块加热后油亮亮、酱色浓郁的三层肉包上,一口咬下去,面香和肉香一下子在口腔里炸开,那三层肉炖得恰到好处,肥的部分入口即化,瘦的部分软烂不柴。我几乎是囫圇吞枣般地,三口两口就解决了一个。

再来一个。这回吃得慢了,我

慢慢地嚼,让那熟悉的味道在舌尖上打转,然后,有些东西便从记忆深处浮了上来。

那是20世纪70年代中期,我高中毕业后在晋江的农场劳动锻炼。那几年日子过得苦涩,天天早餐中餐两顿番薯,晚上才有一顿米饭。有一回,村里一个相熟的村民结婚,请了我们几个知青去。宴席设在他家院子里,八仙桌排开,大红蜡烛点着,热闹得很。桌上摆了些菜,现在想来都是些家常的鸡鸭鱼肉,可在那时,已经是了不得的盛宴了。但我记住的只有一道——肉夹包。

那包子端上来时,我们几个人的眼睛都直了。白面做的包子皮,中间夹着那么大一块五花肉,肥瘦相间,油汪汪的,香气直往鼻孔里钻,可一人只有一个。我捧着它,小心翼翼地咬了一口,那滋味——怎么说呢?像是把整个幸福都咬进了嘴里。后来,但凡听说农场邻近村里有人要办喜事,我心里便暗暗期待,盼望着主人能再邀我们去。可那种事情是可遇而不可求的。肉夹包的味道,从此便一直留存在记忆里,成了我的一个挥之不去的念想。

直到前几年有次回老家,和当年一起上山下乡的老友们相聚。我们几个头发花白的老头儿坐在饭馆

里,翻着菜单,不知是谁先开了口:“要不,来道肉夹包?”大家先是一愣,然后全笑了。那笑容里有种说不出的东西——是怀念,是感慨,也是岁月沉淀后的一种默契。老板起初有些为难,说这道菜如今做的人少了。我们执意要点,他便应了下来,去街上另外采购。等那盘肉夹包端上来时,几个人你看看我,我看看你,眼里都亮晶晶的。一人拿一个,吃得很慢很慢,像是在品味什么美食佳肴似的。

今天,我又吃上了肉夹包。妻子买的这个,比当年的精致许多,虽然总觉得少了点什么。但那股暖流是真真切切的,它从舌尖蔓延到胃里,又从胃里涌上心头,像通了电一般,让我浑身上下都舒坦开来。放下筷子,我看到窗外的阳光斜斜地照射进来,洒在桌布上,也落在那些包子上。

一盘肉夹包,不只是吃食。它是一个时代的印记,是一段青春的证据,是那些艰难日子里残存的一点甜。如今日子好过了,什么吃食都不稀罕,可有些味道,偏偏就会让人记了一辈子。

我又拿起一个肉夹包,慢慢地掰开,夹上肉,慢慢地咀嚼,慢慢地回味。窗外,春天的风轻轻地吹着。

清明螺更香

■桂孝树

我的家乡是典型的江南鱼米之乡,阳春三月,一眼望去都是醉人的新绿,金黄的油菜花开满了田野,各种花香迎面扑来让人心旷神怡。潜伏在泥中休眠一冬的螺蛳纷纷爬了出来,刚爬出土的螺蛳泥腥气少,肉质肥美又结实,真可谓春江水暖螺正肥,吃起来口感鲜美无比。

俗话说得好:“清明螺,赛肥鹅。”意思是清明前的螺蛳,肉质最为鲜美,是食用的最佳时节,深受广大食客喜爱。过了清明之后,螺蛳壳里就会生出许多子,吃起来口感就相对差很多。

小时候一到清明前后,总喜欢在家门前水塘和田沟里抓螺蛳,每次抓到螺蛳回来,母亲便将螺蛳放入脸盆里,加清水,滴上几滴菜油,这时候螺蛳便从壳里探出头来吞吐吸纳,从而吐掉壳里的泥沙。一般来说要浸两三天为好,且每天都换清水,等螺蛳排净泥污后,剪去螺蛳尾尖就可以炒吃。

母亲每次炒螺蛳前,总是将螺蛳用沸水焯一下以便去腥味。随后将铁锅烧热,倒入菜油,放入生姜、葱、干红椒,加点酱油和黄酒,再倒入螺蛳大火翻炒一会儿,加些清水,以刚好淹过田螺表面为宜,随后盖上锅盖,等水烧开后,再小火焖烧十分钟。其间翻炒几下,让味道均匀。这时整个厨房布满了香味,我们兄弟姊妹几个都围在灶头边,等煮熟起锅时,就见乳白色的汤、鲜红的小干椒、碧绿的葱花、青绿的螺蛳,让我们几个都流下长长的口水。

不过吃螺蛳还真不是简单的事,刚开始不怎么会吃,老是用母亲纳鞋子的针从壳里把肉剔出来吃。慢慢地吃多了,也掌握吃的技巧,三指捏住螺蛳,吮吸一吸,用舌尖稍抵住,一股鲜鲜的、香香的滋味沿着嘴唇在整条舌头蔓延开来,鲜美的汤汁和螺蛳肉一块儿进入嘴里,细细地咀嚼,味道鲜美无与伦比。这个时候,父亲总是烫壶米酒,就着鲜美的螺蛳,边吃边饮。看着父亲喝酒那陶醉的样子,我也忍不住向父亲要点来尝下,那个辣味让我受不了。

螺蛳吃法很多,有辣炒螺蛳、老卤螺蛳、螺蛳塞肉、螺肉炖蛋等。最喜欢吃的是母亲用春笋炒螺蛳肉,做这道菜可不容易,先去掉尾部,用针将螺蛳肉一个个挑出来,用淘米篮反复搓洗干净,与春笋放在一块儿炒,清香的笋片与鲜嫩的螺肉加在一起,螺肉柔嫩,笋片香美。家人们在一起吃螺蛳喝酒,如同古诗里所述的“断瓶取酒饮如水,盘中白笋兼青螺”。

在外漂泊的日子,炒螺奇香隔着巷子就能闻到,邀三五个朋友去小店里叫上一盘螺蛳,就着啤酒边喝边品尝。那田园风味一小菜,远胜珍馐满席陈,让人有种“闲情逸致且食螺,伴月沽酒赛神仙”的感觉。

清明糍中的怀念



(视觉中国)

会儿,一张晶莹剔透、青白相间的清明糍便大功告成。然而,这些糍总是供不应求,兄弟姐妹一大群,高高低低,争先恐后地抢着吃,个个如同从梁山下来的好汉一般。等我们吃饱,母亲已足足站了两个多小时,但她自己却一口都没吃。在那个缺衣少食的艰苦年代,能吃到清明糍,简直就像过年一样。我那时不懂,她难道不饿吗?后来我明白了,她心中想着:“只要你们吃饱了,我就不觉得饿了。”这哪里只是简单的体力活啊,分明是把满腔的爱意都融入了糍浆里。虽然她已离去,但那味道依旧萦绕,养育之恩,永世难忘。

如今,生活条件已大不相同,制作清明糍的程序也更为复杂:采草、捣汁、磨浆、熬浆搅拌、包馅(馅料需提前制作)、蒸熟。为什么母亲当年不这样做呢?原因很简单,工序烦琐,费时费力,成本高昂。她哪有那么多时间呢?母亲整天忙得像个陀螺,一大家子的饭食、洗衣、扫地,喂养家禽家畜,田间的活计,她都得操持,清明后她又要投入那起早贪黑的采茶季,尽管身材不高,但她却是全家人的依靠。她虽然不在了,但每当我制作清明糍时,总觉得她还在灶台旁注视着我。窗外的雨沙沙地打在玻璃上,我仿佛听见砧板上传来的“邦邦邦”声,与雨声交织在一起。我逐渐明白,这清明糍,吃的是怀念,做的是传承,守的是那份永不消散的烟火气。母亲做的清明糍,在我心中化作一盏明灯,指引着我在岁月中稳稳前行。

■喻德惠

再过些天,清明节就要到了。清晨,雾气还未消散,我便已蹲在田埂上采摘清明草。那叶子嫩得仿佛一掐便能溢出水分,一旦揉碎,便会散发出一股清新的青草香气。母亲从前总是念叨,制作清明糍必须采用刚刚冒出头的新鲜嫩草,每逢清明时节,田间地头、荒地山洼,到处都长满了清明草,学名叫作鼠曲草。这种草的叶片呈椭圆形,两面覆盖着细细的绒毛,一旦时节过去,它便会拔节长高,开出黄色的花,那时草就老了,口感不佳。因此,许多人会趁着草还鲜嫩时多采摘一些,晾干或处理妥当后存放于冰箱,以便随时取用。鼠曲草不仅味道鲜

美,还具有相当高的药用价值。

让我难以忘怀的是,每年母亲都会为我们制作清明糍。如今她已离世十余载,但每当闻到那熟悉的香味,我仿佛就被拉回到往昔岁月——有些东西,确实能深深刻印在人的记忆里,时间流逝,它们反而愈加清晰。

我还记得母亲制作清明糍时的麻利样儿。几天前,天还未亮,她便挎着茶篓出门,待归来时,衣角上还挂着晶莹的露珠,篓筐里满是带着晨露的鼠曲草。采摘回来后,她会仔细地挑掉干草和杂物,然后将洗净的草放在砧板上“邦邦邦”地剁成细末,掺入事先磨好的米浆中搅拌均匀。接着,用瓢将糍浆舀入滚烫的油锅中,烙上几分钟,再翻面烙一



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109