

光阴里的咸肉香

□钟正和

记得在食物供给贫乏的年代,可不像现在有什么反季节蔬菜或从别地贩运来的鲜蔬。每每到冬日菜荒,诸如咸齏、芋艿薺、苋菜股……就成了普通人家的下饭菜。可以说,大多数上了点岁数的乡人,一生都是在各类腌菜中度过的。

当然,那些浸泡着岁月清贫的坛坛罐罐,偶尔间也会显露出些许富足。譬如,过年时腌制的咸货。

当时的乡间,一进入腊月,左邻右舍便忙碌起来,家家户户开始杀鸡宰鹅,提前备置起了咸货。作为一个习俗的传承,平日里乡邻碰面,多会问上一句:“你家今年的咸货可备了,腌了多少?”在各式各样的咸货中,咸肉素来是重头戏,年年都有,传统得像是千年古董。

记忆里,每年腊月晾咸肉的这段日子,那份活色生香的场面是非常温馨的。各家的屋檐下、小院的竹竿上,密密麻麻挂满了一块块红彤彤、油汪汪的猪肉,散发出独特的年节味道。

一般等到能看见亮晶晶的盐粒凝结于猪肉表面,说明咸味已深入其内部。此时,那些有条件的人家,马上就开始享用了。腊月里的咸肉是最香最好吃的。

将新腌的咸肉,切一块下来,洗净,上砧板,快刀削片,凌乱状盛盘入碗,留着间隙汽孔,便于蒸汽来回穿梭蒸发。烧饭时,将之直接搁到饭锅里蒸至大开。

蒸咸肉的时候,往往没闻着饭香就先闻着咸肉的味道了。那从灶间向外四溢,和着一缕一缕的炊烟,慢慢地向村庄周遭飘逸开来的香味,由淡及浓,爬满了每个角落。这香味不同于红烧肉的醇香,是另一种更为鲜咸一点、尖锐二分的腊香,会使得内心都随之兴奋起来。

蒸熟了的咸肉,红白相间,晶莹剔透,泛着油润的光。热乎乎地往餐桌上一放,光是看着都会让人的食欲像喷泉一样涌上来。启箸一尝,那蒸喧软了的咸肉,入口油滋滋、肉笃笃,无论搭酒下饭,都好吃得紧。

可叹的是,该种美味,大部分以劳力为生的农村人家,在当年是很难有机会吃到嘴的。在他们看来,家里的咸肉必须要留到春节时,等拜年的亲朋到了,这才舍得切下一块,蒸了待客。而剩下更多的,须得留到开春春暖后慢慢受用。

春耕之时,农活辛劳,正是想吃点肉开开胃、调剂一下伙食的时期。而此时的家里,除了生蛋的老母鸡,就剩墙壁挂着的咸肉了。每次小心翼翼地从小块上割下一小块,吃上一点,却也不是为闻香,而是要补充能量,好好干活。

至于吃法,倒是挺多。咸肉有点类似中药里的甘草、扑克牌里的百搭,炖煮煨炒样样皆宜。譬如将咸肉切成薄片或细条,炖蛋、烧倭豆、蒸芋艿头等等,都是快速简单的家常美味。

咸肉还很适合炖汤。春笋上市季节,从乡里人家窗户里,飘出的咸肉炖毛笋的鲜香,主要功劳源自汤里的咸肉。印象中,当时村里一些精打细算过日子的节俭人家,能仅凭着咸肉,“细水长流”地过上好几个月的滋润生活。

时间进入到梅雨季,家里挂着的咸肉,已开始直滴油油的咸水,甚至长白毛了。但毕竟算是荤菜,比蔬菜要好吃、下饭得多。加之冬瓜开始上市,用之搭配咸肉烧汤,若能再放上些羊尾笋干,那是属于很典型的夏日风味的菜肴了。

致命诱惑 河鲀鱼

□虞燕

迄今为止,我没有尝过新鲜河鲀鱼。自小,父亲就告诫我们,万不可乱吃河鲀,有剧毒,一不小心便会丢了性命。一直以来,我家只享用河鲀晒制的鲞,多数由经验丰富的渔民在船上剖杀、洗净、炙晒而成。海风加猛日头是制鲞的上好条件,一片片河鲀鱼鲞纹理粗砺,泛着润润的油光,整个儿扁扁圆圆,形似蒲扇,看着挺敦厚老实。

其实,河鲀鱼在海里时,简直称得上憨态可掬。它身上长花纹、披小刺,当遇到外来危险时,整个身体会胀得圆鼓鼓,小刺直竖起来,如球般浮上水面,所以又称“气鼓鱼”。据说,此鱼被捕捞出水时会发出“唧唧”声,类似猪叫,而“豚”在古代指的是“猪”,遂得了“河豚”这个俗名。我见过邻家的渔民阿伯剖河鲀鱼,那会的它们没比大部分鱼类圆多少,最多算个微胖的纺锤形。阿伯说,这鱼啊爱生气,被人捉住气得肚子滚圆,没等上岸就气死了,那股气散了就瘪了呗。

河鲀总被挑出来单独剖杀,其内脏、血液等有剧毒,挖内脏时要特别小心,绝不能划破,清洗鱼身也得拿出万般耐心,洗过一遍又一遍,直至没有一丁点血迹。鱼肉自然无毒,且是出了名的柔嫩细腻,鲜美无比,只是,万一处理得不够妥善,哪怕是一丝丝的疏漏,都是性命攸关的大

事。民间有俚歌,“河鲀本非席上菜,明知有毒心中爱,呜呼哀哉,各自备棺材”,让人瘁得慌。然从古到今,拼死吃河鲀者前仆后继,络绎不绝,终究逃不过那致命的诱惑。无数赞其味美的名句广为流传,“一朝食得河鲀肉,终生不念天下鱼”“不食河鲀,焉知鱼味?食了河鲀,百鱼无味”“味似鳗鲡而肉差紧,多食不令人腻”“据其味,真是消得一死”“荻笋新芽,河豚欲上,拼醉炉前”……最令人忍俊不禁的是那句“一部肥拼一裤新,河豚出水候新春”,说有人为食河鲀,不惜典当了自已的新裤子,这豪情、这馋劲儿,几人能及?

邻家阿伯也吃鲜河鲀。他对付这至鲜至毒之物有自己的一套,熟练去除内脏,斩掉头部,挤净血液,除此之外,还得多清洗、多浸泡、多滚煮,因为河鲀鱼毒素能溶于水,还会被高温破坏。阿伯跟我们讲过这么个传说:苦难的年代,有个男人因再也养不起妻儿而绝望,饿死是一种慢性折磨,不如一下子被毒死来得痛快。他搞到了最毒的河鲀鱼卵,煮在锅里,而后,借故出了门,他不忍看亲人临死前的惨状。一家之主未到,妻儿不动筷,就让鱼子一直煮一直煮,待他心如死灰地踏进家门,却见一家子正围坐一桌,开开心心吃着。河鲀鱼卵已在久煮中失去了毒性……

邻家阿伯烹制河鲀鱼的方法是炖煮,任其“咕嘟咕嘟”炖着,雪白的鱼肉在浓稠的汤汁中翻滚,鲜香味像淘气的孩子四处乱蹿,这等美味一般人真把持不住,但他从不分享。岛上人家好客,平日有什么好吃的,习惯于请四邻八舍一起品尝,唯有鲜河鲀鱼,大家形成了默契,做得再完美也只限于独乐乐。毕竟,这可是一款要冒风险的食物呐。

父亲坚持只吃河鲀鱼的干品,认为河鲀鱼鲞先由专门的人从背部剖开,处理干净后反复漂洗,又经长时间暴晒,相对来说最为安全。事实也确乎如此。在我们这儿,河鲀鱼鲞有个专门的名称——乌狼鲞,名字因何而来,不清楚,大概跟它黑乎乎的外皮颜色有关吧。本地有道名菜,乌狼鲞燻(方言,用小火烧)肉,当硬邦邦的乌狼鲞遇见油滋滋的五花肉,那真是摄人心魄的美味啊,两者慢慢焖燻,互相渗透,浓香扑鼻,营养丰富。乌狼鲞被脂肪浸润,浓油赤酱,卤汁紧裹,嚼起来油而不腻,韧劲十足,鲜气毫不矜持地从舌尖间溢了出来。

父亲嘴上说乌狼鲞还安全,但每次总会先用高压锅把乌狼鲞充分蒸熟,再跟五花肉燻一起。他也不让家里其他人做这道菜,不放心。

饱口福与保安康,想要两全,谨慎点总没错。

第7255期 配图 汤青 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn