

蹄膀记

□钟穗

蹄膀，指的是猪的腿部肌肉和关节之间的部分，也叫肘子。有关这种食材最确凿的记载，当与项羽设鸿门宴有关。樊哙为了救刘邦，大胆闯入项羽设宴的大帐。项羽认其是一个英雄，“赐之彘肩”——把一只猪蹄膀赏给他吃。

作为四季常用的食材上品，就蹄膀本身而言，要瘦有瘦，要肥有肥，要骨有骨，要髓有髓，要皮有皮，要筋有筋……乃猪身上最精华、最好吃的部分。加之那肥硕、圆整的模样，象征着圆满、富余、实在，完全与人们的审美心理相吻合，亦使得过去的乡人非常看重蹄膀，对之有着一种近乎“崇拜”的偏好。

不仅逢年过节的硬菜，以及婚宴上的重头戏，必是蹄膀，甚至把它与姻缘联系在了一起。早年给人做媒有句话：“做得好吃三十六只蹄膀，做不好吃三十六记巴掌。”既是说做媒有风险，也看出蹄膀之分量也。

至于蹄膀的做法，尽管能做成熏蹄、金银蹄、走油蹄、椒盐白蹄等各种汤菜、热菜、冷菜，但当用在隆重场合时，一般都是红烧，取其色泽之美。

选家养猪的前蹄，用上好的酱油、冰糖、黄酒（考究的还会加八角、花椒、香叶），在柴火灶上的大铁锅中，经数小时如炼剑一样的反复焖烧而成。

正当酒过三巡，冷菜热炒事无巨细地轮番上桌，众人已吃得酒足饭饱之际，一只外皮赭红、汤汁上面汪着一层厚油的蹄膀，热腾腾、香喷喷地占据了餐桌最正中的位置，作为整桌菜肴当仁不让的压轴菜，风头比全鸡、全鸭、全鱼还突出。由此呈现出来的饱满与丰腴，在那个肚里油水少，须借着年节、喜宴大吃大喝的苦难时期，能瞬间勾起舌头对美味的贪恋，令原本蒙眬的醉眼重新明亮。

分配蹄膀的任务，多由席中长者主持。抽出蹄肉中的一根匙形小骨，将整只蹄膀轻松剖开，趁热连皮带肉地分给众人，男女老少喜形于色地一起加入到“围剿”的行列。

女人们最爱吃皮，道是城里的女性都这么吃——对皮肤好。一大块皮，用筷夹住一卷，俗称卷“被单”。三口两口间，便化作油脂于齿间滋开，最后柔滑融化下肚，仿佛感觉自己也要随着化开了。孩子们则嚷着要吃肉，他们的想法单纯，只为尽可能多的填满瘪塌塌的肚皮。然往往一开始势头极猛，等到几大块蹄膀特有的“栗子肉”塞下去后，便只有眼睁睁看别人吃的份了。最精明的是一干中年男人，他们早就盯准了肥肉中夹层的精肉，所谓“褥子”。该部位的肉，入口格外嫩，伴着丰盈肉汁直落肚腹，只留香气萦绕回荡在嘴里，久久不散。于是乎，边喝着酒，边有滋有味地大嚼蹄膀肉，屁股铆钉一般坐着，海量得很，不吃个底朝天绝不罢休！

兴许是红烧蹄膀油脂丰腴、齿间留润又不着一物的馥郁肉香，超越了时间，成为美食、团聚和幸福的象征。记得在某段最贫困的日子里，江南部分地区的家庭饭桌上，甚至出现过一种用木头雕成蹄膀形状，然后酱成红色的“木蹄膀”。即使难得烧了回真蹄膀，也是光看不吃的“看菜”。从初一到十五，反复“请客”摆个样子。客人不会下箸，如有小儿冒失，必会被打掉筷子。

真动筷子得等到正月半。此时的蹄膀，半个把月端进端出热了又热，红烧的颜色都褪成了粉红。现今想想，这蹄膀还有啥吃头？

端上自家酿制的米酒招待客人。诗人陆游在《游山西村》中写道：“莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚。”乡民们淳朴的民风，如今依然绽放着耀眼的光彩。

乡民们有着互帮互助的优良传统，无论哪家有什么要紧事，或是遇上白事，只要招呼一声，自家无论多忙，都会来帮忙。我在故乡的那段时间里，这样的事是经常遇到的。有一次，有一家要盖房子，我们去帮忙干活。中午的时候，主人家用米酒招待做工的帮手，大家喝着米酒，说着喜庆的话，餐桌上一派祥和欢乐的气氛。

正月一过，酒缸里的米酒也喝得差不多了，乡民们要开始准备春耕种地了。酒缸里留下的酒糟，就派上了大用场，过年时吃剩的鱼、鸡肉正好用来做糟鱼、糟鸡。用酒糟腌制鱼、肉之类，放在密封的陶罐里，制作成家常菜，是乡民们一大习俗。鱼经过酒糟的腌制，在锅里蒸熟后，微微冒着油，还有一股浓淡相宜的酒香，是下饭的好东西。

阿拉宁波人有很多的咸下饭，红膏呛蟹、咸鸭蛋、咸烤笋、咸肉等等，不一而足，而其中的咸糟鱼特别受欢迎，比如酒糟带鱼、酒糟鲳鱼，是我们餐桌上常见的好下饭。

除了糟鱼、糟肉之外，剩下的酒糟还可以再次酿白酒，请来酿酒师傅，把酒糟酿成白酒。这白酒特别的醇香，也是家人们所喜欢的。

说着米酒，想起白居易的一首诗《问刘十九》：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无。”家乡米酒的香气早已填满了整个屋子，飘向了远方的天空。

冬日米酒香

□卢兴治

过了立冬日，便到了农家酿制米酒的季节。

从地里收上来的糯谷，经反复的晾晒、脱粒后，白花花的糯米就进了米缸。然后选一个晴朗的好天气，把缸里的糯米取出来，就好开始蒸米了。

这个时候，母亲是最忙碌的。一大早便把家里的那口大锅洗刷干净，反反复复地洗刷。那个搁在楼上的饭蒸，也好久没有用了，母亲用刷子里外都刷了好几遍，在水里浸泡一段时间，因为饭蒸的木板有些干燥，会漏水。

紧接着，便是淘洗糯米。母亲用淘箩一箩一箩在清水里漂洗，把糯米洗得个个晶莹剔透，白里透着亮光的糯米，随即便倒入饭蒸里。锅里开始烧火，熊熊的火焰在锅底燃烧。不久，饭蒸就开始冒气，过一会儿，饭蒸里的热气直上屋顶。母亲揭开饭蒸的盖子，一瞧，糯米已经蒸熟了。随即父亲把饭蒸里的糯米饭倒在一个偌大的团箕里，等到米饭有点凉，母亲便开始在米饭里拌白药。母亲的双手不断地搅拌着米饭，使白药完全与米饭均匀拌合。

米饭拌好了，便倒入预先洗净的缸里，把米饭压实，中

间挖一个小洞，盖上棉被，等着发酵。

三四天后，米饭开始发酵，微微地发出酒的香味。等到大约一月有余，米缸里开始渗出米酒了，这个时候，米酒也可喝上了。

糯米酒浓浓的酒香，从酒缸里钻出来，飘出屋外，窜上屋顶，飘向远方。路过的人，一闻到酒香，就知道谁家酿米酒了。

随着年底越来越接近，一年到头辛苦了一年的乡民，每次吃饭前，总会喝上几口。我虽然不太会喝酒，但是对于这样的米酒，还是禁不住诱惑，从酒缸里舀出一碗米酒，倒入茶壶中，在火上温一下。我喜欢喝的时候加点糖，这样甜甜的米酒特别好吃；还有一种吃法，就是在米酒里打一个鸡蛋，酒冲鸡蛋，据说很有营养。虽然我没有考证过，但是，酒冲鸡蛋的米酒的确好喝。数九寒天，外面飘着雪花，屋内烤着火，一家人围在一起喝上一杯米酒，其乐融融。

春节一到，乡亲们有拜年的习俗。大年初一，我跟着母亲一起去舅舅家，由于路途较远，走到舅舅家时，已是晌午。舅舅见了我们，赶紧吩咐舅妈做饭。不一会儿，饭做好了，舅舅提着一个茶壶过来，还没等到揭开壶盖，我就闻到了浓浓的米酒香。舅舅给我们每人倒上一杯，我用嘴唇轻轻地沾了一滴酒，好香，好纯的米酒！舅舅说，这米酒早在一月前就已经酿制好了，放的时间越长，米酒的味道就越好。

乡民们招待亲朋好友，必

第7361期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn