



往事情怀

母亲做的猪油拌饭

文/林丛中

记忆里,有一道饭让我难忘,那就是母亲做的猪油拌饭。它是一道非常接地气的平民美食。虽说简单,却赛过所有复杂菜色,在我心里它就是最好吃的一碗饭,曾撑起了儿时滋味十足的一片天。

上世纪那个物资匮乏的年代,许多日用食品都要定量供应凭票购买。各家各户都是精打细算、省吃俭用,日子都过得紧巴巴的。老家地处南方水乡,多种水稻,主食为米饭。那年代,大多数人家的生活都很清苦,菜籽油凭票,花生油、玉米油不曾见过。那时碗里时常缺荤少腥,只要饭能管饱,菜是不讲究的。

记得小时候,我家老屋灶头间案板上,就有一个专门盛放猪油的青花陶瓷罐。听我母亲说此罐是从她娘家带来的。罐弧腹平底、内壁白釉,圆形罐口宽大方便勺舀。平时家里烧饭炒菜,母亲用得最多的就是储存于陶瓷罐里的猪油。母亲说,炒菜只有放猪油才是最香,这也是我家日常餐桌上的必备之物。

年少时的我时常替父母去买菜,往往天没亮,就到肉店排队才能买到猪板油。肉店专门切有一堆堆的肥肉供市民买回家熬油,最上乘的部位是猪板油,当时是卖九角钱一斤。买回家的猪板油,母亲用清水洗干净,将醇厚的猪板油切成拇指盖大小的块,起锅加上少量清水,等大火煮开后转中火,把猪油倒入翻动煎熬,再用小火慢慢熬制,煎后的油香味弥漫于灶房。

慢工出细活。等色泽成亮黄色的猪油出来后,母亲不时翻动反复熬榨,直到油渣的体积明显缩小,变成金黄色,便关熄灶火,此时煎熬出来的猪油清亮,没有过多杂质。等喷香焦黄的油渣一出锅,我们兄妹几个就趁热拎出一块塞进嘴里当作小吃。那时,母亲多会嘱咐我们,少吃些猪油渣,多喝点水,生怕热气上火。吃不完的油渣也不会浪费,倒入青菜或萝卜丝同

炒,香气十足,物尽其用。待熬好的猪油微凉时,母亲将其装入已提前放些盐的陶瓷罐中,搁置半天后,猪油便会凝固为细腻的乳白色,像极了白雪落进了瓷罐里,又像是那时妇女们用的雪花膏,分外漂亮。盖上瓷盖,放阴凉处保存要吃大半年。

我母亲做的猪油拌饭,简单但味道绝对不能复制。等灶锅里白米饭焖熟后,母亲盛出一碗饭,挖出一匙凝固成白脂的猪油,在烫饭催化之下,油脂迅速化开,蒸腾的热气激发出猪油纯粹的香。再加上几滴黄豆酱油拌开,软糯稻米包裹在猪油里,油汪汪的透出晶亮,撒上几粒葱花,一筷入口,油润米糯,饭香酱鲜融为一体,油而不腻。那时的我正是长身体的年纪,吃起来真是香,不一会儿,饭碗就见底了,真应了那句俗语“一油压百菜”。会让人瞬间觉得,平淡的一碗饭也能吃出幸福感。那个场景,那种味道,几十年过去了,至今让人难忘。

之后,家里的生活条件日益好转,猪油拌饭才淡出了我们的生活。在食物丰富的今天,曾经被老一辈人青睐的猪油,再平常不过。如今提倡低油低热量健康饮食,厨房里多了各种植物油来代替猪油。各种吃食也是应有尽有,没有谁再像以前那样去做了。这些年,我会时常想起猪油拌饭,便去菜市场买猪板油,按母亲的做法,吃上一碗,便非常满足了。也许是为了回味一份对过去的怀念,感谢猪油拌饭,曾陪伴我很多年,让我怀旧的同时,又有了一次重温母爱的机会。正如作家蔡澜感叹道:“谷类之中,白米最佳,一碗猪油捞饭,吃了感激流泪。”对此,深以为然。

猪油拌饭,一碗人间烟火。它既有粮食和猪油的清香,更有生活的醇香。记载了我的成长足迹,盛满了过去那段艰苦的岁月和爱的味道。它亦已成为一种符号,一种情愫,一个时代生活刻骨铭心的味觉记忆。

昨日重现

窖肉

文/李元岁

写下这个题目,先得作个题解。这里的“窖”字,该作动词解,即:储藏、埋藏之意。这么一解释,这“窖肉”就不难理解是什么意思了。

一过立冬,到了小雪和大雪节气,便到了杀猪宰羊的时候了。因为这个时候,要飘雪花了,天已经很冷了,不是有“十月的雪赛如铁”一说嘛,“如铁”的冬日,宰杀下的肉就能放得住。

家家都养着猪。可那年月,能杀得起猪的人家屈指可数。十家最多有一两家杀得起。大多人家能把猪喂到刚够标准分量(130斤)就吆喝着去收购点卖了。之前看过贾平凹先生写的一篇与他爹一起去公社卖猪的文章,标题一时记不起来了,看得我哭了一回。不是因我眼软心慈,是因为文中的一段打动了我:半道上,那猪“哼哼嗤嗤”拉了一大泡。平凹爹看着那拉下的一泡屎,捶胸跺足:猪哇,你为何偏偏在这个时候拉啊,那拉下的不是屎,那是票子啊!……

我家终于要杀猪了!这杀猪的决定是爹盘算、思考良久而作出的。依着娘,这猪还是要卖的。可爹还是以一个男子汉大丈夫的口吻作出了决断:“三年了没有杀(猪),今年,杀!再穷也得见点荤腥吧?俺说了算,定了,杀!”爹这么决断,娘当下不好再说什么,可最后还是说了:“听你的,杀。可也得听俺的,杀了卖一半,留一半!”爹只好妥协说:“听你的,留一半,卖一半……”一听爹说今年要杀猪了,可把我和妹妹高兴坏了。我还好,妹妹简直要流哈喇子了。我也当然想吃肉,可我还有一样期盼,那就是杀了猪的那个猪尿泡——可以吹起来当气球玩!

猪,真的要杀了,是在小雪后的第七天。真的要杀了,我倒是心疼起那猪了。因为那猪是吃我放学后挖回来的野菜长大的,我喂它喂出了感情。

爹请来一个杀猪匠,他给打下手。忙碌了大半天,杀好了。爹找了一杆钩子秤,先称肉,后称骨头,再称油,连肉带骨头,再加上油,总共80斤。爹在称重量的当儿,我已经在玩尿泡了。当晚,我们一家子,当然也留下了杀猪匠,一起吃了一顿杀猪菜,吃掉槽头肉两斤多。

大哥已经成家,第二天一早,爹割下5斤肉给大哥家送了去。按娘说的,留一半准备卖,剩下的,就要窖存了。

庄户人自有庄户人的办法,“如铁”的冬天就是天然的大冰箱。在屋檐前,爹找好一处地方,清扫、整理平整后,再泼上水,立马就成冰面了。爹找出那一半肉,还有那些骨头,在冰面上积成一个堆,而后找来家中的那口大铁锅,扣在了上面;又在锅上铺一些黍秸,再把和好的泥抹上去,抹成一个球冠型,用不了个把时辰,那球冠就冻成铁一般坚硬了,这肉就窖好了。待到腊月二十三过了小年,才能起窖。离小年还有一个多月的时日,这期间是我和妹妹最煎熬的日子,想肉吃,可也没有办法。

俗话说:年年防歉,夜夜防贼。这窖起来的肉,让窃贼连锅端了去的人家有的是。受“前车之鉴”影响,这段时日,爹娘就提心吊胆睡不了安稳觉了。睡半夜起来,还得支棱起耳朵听听外面的动静……

窖肉,已成为历史了!