

情趣·健康桥

过年做“大菜”的日子

| 夏杰 文 |

如今虽讲究健康养生,少食油腻之物,但说起过年时饭桌上的菜肴,不管菜品如何变化,猪肉、鱼肉作为食材的主角,似乎牢牢占据着“C位”,是家家户户过年做“大菜”时的必备之物。

也许是出生在计划经济年代,自小肚中缺少油水的缘故,我对荤菜明显偏爱。平日里喜欢烹饪,从生鲜食材到“翻花样”制作成一道道色香味俱全的盘中餐,自身乐在其中,享受制作过程,也算颇有心得。不仅在家中“磨刀练兵”,且之前在过年时经常热心帮邻居做家常菜招待客人,甚至还助邻家烧过“酒水”(逢喜庆之事大规模宴请宾客),故而“业余厨师”的名声在街坊间渐渐传开。

以前,每遇春节来临,单位分发福利,猪腿极为常见。不少人面对拎回的整只猪腿,欣喜之余因对此“庞然大物”无从下手而犯了愁,纷纷前来求助。此时,我这位“业余厨师”则可大显身手。找准猪腿关节处利刃切下,一只小蹄膀立马分开,根本无须利刀猛砍。接着开始分割,沿着猪筒骨、撬梢骨、蝴蝶骨等部位快速走刀,不一会儿工夫猪腿即“散架”、骨肉分离,颇有“庖丁解牛”之感、游刃有余之势。在众人啧啧称奇的赞誉声中,自己似乎得到了一种心理的满足、助人的快乐。曾有邻居不好意思开口请我代劳,只是向我母亲借用了家中的大号钢刀,结果不得分割要领,一通胡乱乱砍之下,硬生生地将刀刃砍成了“锯子”,着实让我心疼了许久。

让我印象最深的是,有一次春节前,乡下亲戚杀了“年猪”,竟然送来了分成两扇的猪身。父母手足无措,我却兴高采烈。一切事务自然由我搞定。忙乎了一个晚上,将猪肉按部位分割摊开,五花肉、肋条肉、腿心肉、梅花肉……家中如同开了肉铺一般(幸得当时住的是私房,面积宽敞)。第二天恰遇休息,早早起床,抬出土炉(旧的大油桶制成,内部围上耐火白泥作炉膛),点燃油回丝(擦拭机器后沾油的废纱)、小木柴和煤球助燃。土炉里加了焦炭,热值高且耐烧,用它来制作狮子头、香酥鸭、炖母鸡时的作用明显。看到如此大动干戈,不明就里的邻居还以为家中在操

办大事。

虽然室外寒风凛冽,但我忙得不亦乐乎,额头冒汗。大块五花肉焯水去沫,冲洗沥干后下油锅煎炸至金黄色,投入凉水浸到表面起泡,捞出后切成薄片整齐地装碗,加入葱姜作料,上蒸笼蒸至酥软,富有江南特色的经典菜肴“走油肉”即大功告成。走油蹄膀也是如法炮制。油炸、开笼时的香味在空气中一阵阵弥漫开来,似乎在向大家传递着幸福惬意的心情、欢乐祥和的年味……利用走油肉上蒸笼的空闲时间,继续将其余猪肉处理,分别做成糖醋排骨、梅汁排条、糟扣肉、粉蒸肉。至于肉酿面筋、蛋饺此类“技术含量”不高的活,就无须由我出马。数量实在太多,来不及做菜的猪肉则塞满了两只大冰箱。留下的肥膘可是好东西,熬成的猪油是吃面条、馄饨时的“绝配”。油渣烧白菜、萝卜,荤蔬搭配,让人大快朵颐。

单位发放、朋友相送、自己购买的年货中,鱼也经常可见。不擅长烹饪的人家,只会切块腌咸鱼,属于“简单粗暴”却又无可奈何之举。在我手中,鱼的做法有多种:青鱼(或草鱼)开膛去内脏洗净,鱼中段去皮剔骨,鱼肉用刀背剁成泥挑出刺,加蛋清、淀粉、作料制成鱼丸,成品雪白晶亮、质地柔软、入口细腻;留下的带皮鱼段切片稍腌渍,入油锅炸两次至酥松,放在预先熬制好的汁中吸足调料。爆鱼外脆里嫩,让人齿颊留香;鱼头鱼尾红烧,出锅时撒入大蒜叶和胡椒粉,香气诱人、味道鲜美,汤汁拌饭也能多吃一碗。

如有邻居想“来料加工”,我总是来者不拒。这既是热心相助之举,亦视作对他们平日里关心我家的回报,团结和谐的氛围、亲如一家的浓情,在这一刻充分体现。

如今过春节,人们聚餐首选上饭店,身居舒适环境、品尝美味佳肴、感受热情服务,虽然能免除做菜的辛苦、洗刷的烦恼、打扫的琐事,但相比之前,我总会觉得少了自己动手的体验、烹饪菜肴的快乐、享受成果的愉悦。昔日过年做“大菜”的时光,充满着浓烈的“烟火气”,体现着满满的仪式感,透露着真挚的邻里情,回忆起来是这样的亲切,此般的温馨……

忆旧·古运河

年鱼

| 吴翼民 文 |

在饭店酒家,向有“无鱼不成席”之说,在民间也有“无鱼不成年”之论。

季节临了秋天,江南水乡的父老乡亲便开始关注起河湖港汊了,我谓之“望断秋水”。“望断秋水”其实就是望水中之鱼哩,期许着水里的鱼既多且肥,到年节时可以派上用场,可以丰富腊月和新年的餐桌。须知,那时之鱼差不多顶了过年的“半边天”,还讨了个“年年有余”的好口彩。

早年我插队落户于江南水乡农村,过了秋收大忙,继而分了红,过年的喜气便扑面而来,乡亲们一是准备磨刀霍霍杀年猪,二是筹措围网猎捕年鱼。前者是各家各户,后者系集体行动。那时我插队的大队有个“大包圩”的水面,就是连结环绕各生产队(村)的河道,有水闸与外河阻断,野生及蓄养着鱼苗,到了年底就逐段筑坝清塘,捕获的鱼数量不可小觑,就分发到各生产队每家每户,可以应了年鱼之需;再往上推,公社拥有的水面更大,除了通达的外河,还有一个不小的湖泊——双杨潭。这湖泊平时清波涟漪好风光,到了过年就是捕捞年鱼的聚宝盆。当然公社捕捞的年鱼绝大部分都运送到县里和市里,让城里人过个肥年——“年年有余”。

因我插队在水乡,近年关时就肩负起了替家里及亲朋好友购买年鱼的光荣任务。是时也,亲戚朋友纷纷从邮局汇来钱款,嘱托我帮助购买年鱼呢。这当儿我是推托不得的,大多是至亲呀,自家不必说,伯母、姨妈们的托付能懈怠么,她们足不出户的,除了过年计划供应一鳞半腮,去哪觅?故而我这些日子犯了愁,不仅要买鱼,还有鸡蛋,鸡蛋在城里也是稀罕之物。好在供销社下伸店的掌柜是位知青兄弟,他就一一为知青兄弟姐妹们留心着——老乡卖给下伸店每斤六角九分,掌柜原价卖给知青朋友,全大队的知青可谓雨露均沾。鸡蛋有了着落,买年鱼就是我的主要任务啦。

先到大队刺探情报,眼看着大量出水的鱼都进了大队办公室,一筐一筐活蹦乱跳的,好眼馋,可大队干部们就是捂得紧,兹时年鱼是他们的王牌,到哪里都可做了润滑剂,想着平素我也没有为大队少出过力,譬如写稿啦,文娱宣传啦,可关键之时仍是免开尊口,其他方方面面的人都与大队领导有着私交呢。我眼看针插不进,就改由向公社采取攻势。可公社里也没有关系铁的领导呀,忽然就想起了渔业大队,那里有着两位文字之交哩——公社举办通信员培训班,有两位渔民跟我一起

参加学习过几天,彼还曾邀请我去过他们村吃顿饭,于是我直趋前去。还好,两位渔民朋友念旧,答应在双杨潭开捕之日见机行事,要我是日守候在双杨潭围捕现场。

双杨潭的大围捕需好几天,皆由渔业大队操作,我的两位朋友是围捕的主将,两天布网后第三天合围。我随着他们到了湖岸边头,但见几十条渔船在白茫茫的水面上摆开了阵场,渔民们皆全副武装,只待一声令下就收拢再收拢,所有渔船牵着一张硕大无朋的大网围拢到一定范围,然后可以起网。我睁大了眼睛望着微小若点的一条条渔船渐渐变大变清晰、再变大变清晰,终于合围成几亩田地那么大小的范围,只见合围中有了动静,时有闪烁着鱼鳞光泽的鱼儿猛地跳出水面,又沉沉地摔下,一片啪啪声。

随着圈子越来越小,鱼儿蹦跶出水的频率越发高啦,刹那变得眼花缭乱,令人心儿“怦怦”乱跳。几十条船上的渔民齐声呐喊,渔民们纷纷取出网兜将鱼儿舀将出来,倒进船去。我的两位朋友索性带着一拨年轻的渔民皆穿着橡胶衣裤跳下水去,直接把大鱼抱在怀里,扔进船舱。这场面我头一回见着,煞是壮观而灵动。这样的情状持续了半天,估计围网中的鱼差不多被舀光抱尽,网儿方始松懈,少数漏网之鱼急急乎逃之夭夭,几十条渔船乃鸣金收兵。渔民朋友兴奋地告诉我,这一大网年鱼至少有三万斤之巨,估计最大的青鱼有四五十斤重哩。他们让我别离开,待会儿这些鱼不离船,直接装入供销社长长的拖驳,直放城里而去。我疑虑迢迢百多里水路,鱼儿不全死光?朋友告诉我说,拖驳皆是活水船,鱼儿一路淌着活水进城,起水过秤后直接进城里大冷库,百分百的冰鲜。驳船进城,已夜色苍茫。朋友并关照我守候在仓库边的树丛里,他们起鱼登岸过秤前,将鱼扔给我,我取后悄悄离去,自己回家过秤后翌日到渔业大队结账。我诺诺听从,照此而行。果然我的两位朋友一搭一档扛着大箩筐在经过那树丛时迅即将鱼“啪啪”扔来。我做贼样取了鱼逃遁在夜色之中……

侥幸亦遗憾,年鱼是觅着了,惜哉都是鲫鱼鳊鱼类的小鱼。后来去结账时,朋友苦笑着说:“不敢扔大鱼,动静忒大,怕被逮着,会遭到打击处理。”我感谢不迭:“大湖里的小鱼也不小啊,鳊鱼都在二三斤以上,在城里压根见不着呢。”

——这便是那年我“偷”到的年鱼。

福来
插画 戎锋