



## 难忘故乡风吹肉

□ 卢素玉

在父亲眼里,我仍然是个永远长不大的孩子。冬至以后父亲就急不可待地给远在他乡的我打电话,父亲说他已经早早地开始准备年货了,尤其是年货中的重头戏风吹肉今年一定要多做些,父亲还一再叮嘱我要防寒保暖,别冻坏了。从小到大,辛劳和汗水是和父亲如影随形,做风吹肉是父亲冬至后最隆重的事。风吹肉是故乡的一道冬季美食,属于腊肉的一种,但是不用烟熏,吃起来更健康。

记得往年住在乡下,每次父亲做好了风吹肉,挂在院子里,我一有空总会跑到肉底下,闻着肉香,一脸陶醉。父亲还会冲我“骂”道:“小妮子,嘴这么馋,大了怎么找婆家?”后来父亲从乡下的平房搬进了县城的楼房,依然没有离开故土,做风吹肉的地方自然换在了阳台上。风吹肉做起来并不复杂,选用带皮猪后腿肉,配以特色酱料,通过腌制、刷酱、风干制成。先将肉洗好后,晾干表面的水分,两面各抹上盐、花椒、茴香,洒上酒,平放在盆内,上压石块,每天翻一次,十天出

盆,将腌出来的水倒干净。

父亲再把肉穿上绳子,刷上特色酱料,在通风处晾上大半个月,待肉呈紫红色,用手一按有弹性,就成了风吹肉。吃风吹肉时先用刷子把肉刷干净,再用温水泡两小时,至肉发软时用刀切成块或者片,或炒或炖,可自由发挥。

小时候家里物质条件不算好,那时猪肉凭票供应,我们家每月一人定量只有半斤猪肉,再加上冬季发的物资票,一大家子总共也就几斤肉。一般人家都是用票买回鲜肉美美吃几顿,我家却不这样。

父亲总是冬至以后把凭票买的猪肉做成风吹肉,虽然少了一些鲜肉的美味,但换来的却是“细水长流”的腊味。每天做饭时父亲割上一点风吹肉,切成片放在锅里,再配以青菜爆炒,顿时满屋飘荡着风吹肉的香味,而且这样炒出来的菜既省油又好吃,尤其那肉渣更是香酥可口。我们家从冬至一直吃到正月过完,一个冬天都能大饱口福。

后来日子越过越好了,每次我从外地赶回家,父亲就开始忙碌,先从挂绳上取下风吹肉,然后用温水浸泡,一直泡到

风吹肉白里透红就放进锅里,连同红萝卜、白萝卜满满炖上一锅。等锅上开始冒出热气,浓浓的肉香就会从锅里飘出来,在屋子里弥漫,然后飞出屋外,楼下的邻居们闻到肉香就会不约而同地对楼上的父亲喊道:“准是你闺女回家了吧!”父亲嘿嘿地笑着,眼睛眯成了一条缝。

虽然现在与父亲相隔千里,我似乎闻到了故乡风吹肉的浓香,虽然外面雨雪霏霏,我依然能感受到爱的阳光。而这个世界,有爱的地方,就是人间天堂。

色香味全

泡椒豆豉干烧鱼



## 祖母的莲藕茶

□ 王东梅

坐在厨房阳台的竹椅上,看暂歇的雨,灰蓝色的云层逐渐转成奶油色,远处的夕阳缓慢地从地平线往树林移动。雨停了,暑气又从地面随着草香缓缓升上来,雨后的黄昏由淡转浓的粉紫色,是莲藕茶的颜色。

祖母的莲藕茶映出的是夏季黄昏的颜色,很难想象淡粉色的莲藕烧出的茶会是那样恬淡的紫色。莲藕由池底的烂泥而生,祖母会在流动的清水底下小心地把藏在藕孔里的污泥清理干净。市集里沾满池泥的莲藕像是一艘被打捞上岸的潜水艇,我搬来竹椅垫着脚尖看,藕心的洞孔像是一扇扇圆而小巧的窗户,窗里传来池底的声音,游鱼水光,充满水草腥香印象。

祖母煮莲藕茶总是一下午的事,那时候我们在祖父工作单位发放的宿舍里也不觉得时间必须过得快,我在逐渐袭来的睡意中闻沸腾中的莲藕飘香,祖母在我身旁理家。当茶水呈现淡淡的灰紫色时,祖母会用汤勺舀两大匙蔗糖,糖入水即化,再滚,蔗糖独特的焦灼味在空气中散开,莲藕的香也浓郁了。祖母此时会放下手边的工作,温柔地要我耐着性子再等等,“别太急了,否则无味。”她说。

因为她,急性子的我却长成了一副慢灵魂,我等不及长大,却能与她在一起细细品尝

生活的日常;长大的我怀念漫长的过去,等不及的时间在我不经意时,频频追赶上来,太过着急的生活,果然无味。也许对那时的祖母来说,一日的时光就在这些日常琐事与我的童言童语中剪成数个细小的片段,她在这些片段中殷实地照顾着整个家;这些看似琐碎,仿佛随时都将溜走的片段,组织起来,便是构成我童年记忆的大块时光。与她一同在日式宿舍生活的日子成为我童年记忆最坚实的一部分,在不断加快的岁月之轮眼前,在宿舍里的生活片段被我满怀珍惜之心地摊开,细致而绵长。

离家后,就难得喝到祖母熬煮的莲藕茶了。离家返家的时间被加快的生活步伐浓缩了,与奶奶待着的一个下午也不再仿佛用不尽似的悠长,我开始必须计算赶车的时间,与祖母道别也往往显得匆促。偶尔我们都想念莲藕茶的时候,祖母会央我骑着电瓶车到离家约10分钟车程的药草茶铺买一瓶店家煮好的莲藕茶,我们围在餐桌旁就着小杯喝茶,蔗糖的甜却总是腻在喉间,像是我和她之间逐渐扩大的沉默,我们需要更长的时间差来回应彼此,存在我们之间的时间洞不断扩大,入落池泥。

祖母走后,我在离家很远的地方,这里的黄昏升起得缓慢,午后时分被太阳与赤道互相推着,显得特别得长。雨拖拖拉拉,我却发现耐着性子熬茶的时间都很难找到了。

食界传奇

## 糖不甩

糖不甩又名如意果,是广东省的地方传统名点之一,属于粤菜甜点。口感绝对是酥滑香甜、醒胃而不腻、味香四溢、老少咸宜。糖不甩是汤圆的孪生兄弟,加姜汁特别祛寒正气。

关于糖不甩的由来说法不一,其中脍炙人口的是:清朝道光十九年,广东东莞东坑镇一

带吸食鸦片之人甚多。初春二月二,由于流毒泛滥,民不聊生,赶往东坑过“卖身节”受财主雇佣的男丁精壮无几,大都是面黄肌瘦,劳力退减。上天大八洞神仙吕洞宾闻说后连忙打制治瘾灵丹,普渡众生。但良药苦口,再者私自下凡,乃冒犯天条。于是吕仙人把仙丹藏

于熟糯粉丸内,配以糖浆煮成甜滑、可口的“糖不甩”(取之“糖粉粘丹不离”之意),摇身变成一个挑担叫卖的老翁,从街头到墟尾实行半卖半送。众人吃后,果真杀住了鸦片流毒,体力、智力恢复。农历廿四节气倒背如流,东坑“糖不甩”因此而名扬远近。