

青石街

NEW SUPPLEMENT 1332号 投稿邮箱:xinfukan@126.com

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

淮安的肉坨子

淮扬菜闻名天下。与其他菜系不同,淮扬菜最擅长的是通过刀工把普通食材做出顶尖味道。正宗淮扬菜中,狮子头是一道比较见功夫、耗劳力的大菜。在乡宴中,俗称的肉坨子,就是狮子头的低配版或者原始版,是宴席中的要菜,准备起来也最耗人工。农村的喜宴中少不了它,过年饭更少不了它。

近年来,由于狮子头的名头深入人心,也由于钦工肉圆、蒋坝鱼圆的名头越来越响,在淮安的正规场合,小时候经常讲的、听的“坨子”一词反倒很少出现了,甚至叫“坨子”都似乎有点土气,不够档次,上不了大雅之堂。抖音中一搜,反倒是来自盐城的视频中称“坨子”的比较多。这个现象让早年离家和当年下放本地的知青返乡时都有点困惑,老家饭店菜单上一般只有狮子头或者圆子,却没有坨子,可是当年他们离开时叫的都是坨子。这倒是挺有趣的一件事,一些事物发源之后在外面广为流行,时间长了在发源地却鲜为人知。

说实在的,坨子与各大淮扬菜馆中的狮子头的确是有点差异。小时候常吃的、现在老家喜宴和过年常见的主要有三种:第一种是圆形的大肉饼,一般直径10~15厘米,厚度5厘米左右;第二种是球状的大肉圆,直径7~8厘米,比汤圆略大;第三种是小肉饼,直径3~5厘米,厚度不到一厘米。

作为菜肴它们上桌时的次序和意义也不一样。大肉饼是喜宴中的压轴菜,不与任何菜配,与红烧鱼、红烧肉等一起最后上桌。它的到来意味着酒席的菜上完了,快上主食了。过去坐席都是八仙桌,一般一桌上一盘,一盘装四个,一桌八人确保一人半个。现在的酒席一般都改成了圆桌,一桌坐十人,每盘相应地也就改成了五个肉饼。

大肉圆一般不上喜宴,但农户家自己吃得比较多,一般可以和青菜一起烧,青菜入味,肉圆也不让人觉得腻。如果上了喜宴,说明不会再上前面的大肉饼了。

小肉饼的搭配方式就比较多。可以作为杂烩中的一种,与皮肚、鸡丝、金针菇、木耳、青菜等一起烧,也可以与菠菜等清炒,可以上喜宴,也是家常菜。

坨子的形态不一样,但它们的原料和做

法却是一样的,都是猪肉。一般是以瘦肉为主,肥肉较少,比七分瘦的狮子头还要瘦一点,与东面盐阜、北面涟灌地区喜欢在肉坨子中掺藕、糯米、白菜等也有些许不同,几乎是纯肉的。

过去主要靠人工,做一顿坨子起码要耗费半天时间。肉选好后,用刀切成小块,用斧头的宽面把肉捶烂,接着用厨刀的刀背继续捶打,一般拿两把刀,左右开弓斩上几个小时。最后再用刀锋一面反复再斩一会。这样肉变成了肉糊,肉明明被切得很细碎却又紧紧粘在一起。现在有了绞肉机,时间大大缩短。但讲究的人家,肉绞成肉糜拿回家后,还会用刀反复再斩上一会。

肉斩好后,一般放在一个盆里,打上几个鸡蛋,放点淀粉,然后用筷子或者手,一个方向反复搅拌个几十分钟,厚稀得当,像凝胶一样,这样做出的坨子更有弹性和劲道。很多地方到这一步一般会用油炸,做成四喜丸子,有的狮子头也是油炸的。老家的大肉饼、小肉饼一般是用平底锅煎熟,肉圆一般是用开水煮熟。煮肉圆的汤其实也很好喝,一般会用这个汤烩粉皮,那又是家乡另外一道美味了。

狮子头和坨子到底是怎么个起源和传承,我到现在也没有搞明白。徐珂在《清稗类钞》记述,“狮子头者,以形似而得名,猪肉圆也。”可见狮子头就是猪肉圆。坨子也是猪肉圆,这说明狮子头是换装改进后的坨子,是高档的坨子。现在各方面提到狮子头一般会在前面加“扬州”二字,但高邮人汪曾祺在他的《肉食者不鄙》一文中笃定地说“狮子头是淮安菜”,可淮安乡间原来很少说狮子头啊,这一直让我为之忧。

《西游记》里多处出现“攒”和“坨子”“肉饼”。孙悟空抢来宝象国百花羞公主与黄袍怪生的两个儿子,猪八戒、沙和尚在云端把他们带到宝象国皇宫上方,奋力攒下去,原文的表述有两处,前面是“我们拿他往下一攒,攒做个肉坨(原来是‘月它’合字)”,后面说“把两个孩子”“可怜都攒做个肉饼相似”。吴承恩是淮安人,这样看来早在明朝万历年间,坨子已是当地的一种常见食物,并与肉饼一词通用。稍稍一梳理,就更有源远流长、意味深长了。

中并濡染为一体。

更为重要的是,经历了风霜磨历的残荷看似寥落,实际上是在用生命的另一种方式,从容而淡定地对镜梳妆,倔强而孤傲地洗净铅华。那高高昂起的头颅,那挺得笔直的脊梁,那不离不弃的荷叶,仿佛在诉说着一种精神,一种坚持,一种尊严。故有诗赞曰:“盈盈笑对池边客,洗尽铅华也显昂。”

一枝残荷如此,一个人的生命亦然。历经万千磨难,即便再怎么身处困境,再怎样意志消沉,也不会一蹶不振,更不会委曲求全。面对凄风苦雨,面对前路坎坷,我们应像残荷那样“雨徐风际费禁持,除却亭亭别有姿”,或者“为收嫩蕊寻余梦,重展娇姿浣妆”,对未来充满灼灼的理想和无限的希望。

“悲剧美就是把美撕碎了给人看”,残荷呈现的自然景象,是由夏入秋、由盛转衰的典型艺术形象,因此最具悲剧美的特质,人们从它败落残破的样子,完全可以联想到昔日“出淤泥而不染,濯清涟而不妖,中通外直,不蔓不枝,香远益清,亭亭静植”的高贵品质,从而对它的孤冷形象更加充满痛惜、哀惋、怜爱之情,甚至是崇高的敬意。所以无论是古代的徐渭、吕纪、八大山人,还是现当代的齐白石、张大千、李苦禅等,都对残荷情有独钟,他们从荷花的枯萎与荷叶的残败中,找到了另一种表达自然美与生活美的途径,在他们的笔下,无不揭示出这样的人生哲理:韶光流转,带走的只是生命装点的虚无;凤凰涅槃,灵魂的神韵永远都不会凋谢!

悠然地回到钓点,见鱼窝里已有零星的水泡泛起,我赶紧做好垂钓的一切准备。而就在兴奋地伸出钓竿的同时,我蓦然顿悟:这荷塘不就是宣纸,这钓竿不就是羊毫吗?是呀,此刻我也可以像那些丹青高手一样,在这偌大的水面上,画出残荷素雅的美、沉寂的美、婉约的美、高洁的美……不过最美的,还是钓竿上那活蹦乱跳的鱼儿,这才是《残荷图》中最灵动的画眼呀!

流年「馓子」香

祖母是一位心灵手巧的农家妇女,除了绣花鞋、裁衣服,更做得一手绝活炸“焦馓子”。

每当村里谁家办喜事,都会请祖母出面掌锅当厨炸馓子。记得那次王婶家添个胖孙子,高兴得她连夜跑到我家请祖母。千叮万嘱咐,让祖母务必明天一早就去她家吃饭,然后帮她家和点馓子面,炸一锅“喜馓子”。我们这里女人坐月子,都会喝红糖鸡蛋茶,如果吃腻了,就会加一餐“红糖茶煮焦馓子”。这种茶饭香甜软糯易消化,孕妇吃得欢心。

那时候日子很穷,焦馓子也不常见,只有逢年过节或有喜事时,才会炸一些。走亲戚时,竹篮里放几个苹果、馒头和两斤馓子,上面盖几把焦馓子,就是排场了。回来路上,我扒着篮子里亲戚留剩的“焦馓子”,小嘴巴咕个不停。吃着那回味无穷的祖母牌“焦馓子”,一路玩一路乐,再远的路也不觉得累……

最热闹的要数中秋节了。每到节前,祖母就忙开了,她刷净几个大红瓦盆,在里面倒上面,调好一定分量的盐水,慢慢续水拌面,直到拌成软硬适中的面须子,然后反复掂,掂成几个光滑柔软的大面块,盖上湿棉布饧发,馓子面就算“和好”了。切记,和馓子面是不能揉搓的,防止焦馓子炸出来死条(硬棒)。

饧发面期间,祖母每隔一段时间去查看一下,用手指按按弹,看面团的程度,来确定什么时候盘条,什么时候烧油,什么时候下锅开炸。我可不管这些,眼巴巴地等到开锅后,炸出第一锅,祖母毕恭毕敬地端到厨房门口,对着天地,嘴中念念有词,请灶神和各路神仙品赏后,我才可以一尝鲜香。

等我长大一些,祖母会让我帮忙做点盘条的小活。开始盘条时,祖母把面块搬到砧板上,用刀先在面块一端切出一个两三寸宽的粗条,另一端还连着大面块,然后在砧板上反复搓揉成细如麻绳的长条状,于是一条绵延不断的“长蛇”向我缓缓爬来,我急忙把“长蛇”一圈圈盘在大红瓦盆里,盘一层,撒一层细细玉米面粉隔开,然后再盘一层,如此反复,直到盘够大半盆,祖母就会截断“长蛇”,再置换一个同样的瓦盆,继续让我帮她盘条。我也有手忙脚乱时候,每当此时,祖母就会放下手中的活,蹲下来耐心指导我,帮我把盘踞一坨的“长蛇”顺位,然后再开启新一轮忙活。

厨房里,妈妈把灶火烧得旺旺的,祖母掌锅,一双长筷子上挂着馓子条,左右均匀地晃开,再扯得细长,然后放入滚烫的油锅里,左边一压,然后挑起,右边一压再挑起,最后趁着馓子条的柔软劲,左右两端交错对合,压入油锅,再在锅里打几个滚,一把焦黄香酥的“焦馓子”就成功出炉了。

祖母去世后,我再没吃过那馋人的“焦馓子”了。妈妈曾尝试着传承祖母的手艺。遗憾的是,她虽跟着祖母耳濡目染许多年,可最终没学到精髓,连炸三年都以失败告终,最后不得已放弃。

最终没学,我都会上街买两把“焦馓子”。可吃着吃着,眼前就浮现出祖母那和蔼可亲的面容,高高盘起的花白发髻,还有她在油锅后面忙碌的身影。同样金黄灿烂、香酥焦脆的焦馓子,任我怎么吃,都吃不出祖母的味道,不觉热泪盈眶,思念涌上心房……

□河南周口王秀三

残荷之美

近段时间一直是低温多雨的天气,双休日难得太阳露出了久违的笑脸,于是兴冲冲地推出单车,斜背钓竿,风驰电掣地直奔郊外的荷塘,准备美美地享受一番野钓之乐。

也就一个多月的时间没有光临,此时的荷塘早已没有了“接天莲叶无穷碧”的葳蕤与“映日荷花别样红”的繁华。目之所及,偌大的水面一片静谧,只有那凋谢的荷叶与光秃的荷杆,佝偻着瘦弱的身子,浸染在冰凉的水中,毫无生机,难觅盎然,这未免让人的心头掠过一丝惆怅。

然而我并非容易伤感的人,尤其像我这般热衷于野外的钓者,更是钟情这方已将钓位全部裸露在外的荷塘。选择性地打好几个鱼窝,余下的时间便是等待。正好趁着这个间隙,我围着荷塘或远观,或仁望,或凝视,有时还蹲下身子,用手去感受一下池水的温度,或者摘下几片已经蜷曲的荷叶,像帽子一样顶在头上,想重新体验一回童年时的顽劣之趣。

说起童年,我也曾附庸风雅地学过涂鸦,只不过那时所画的无非红花绿叶、飞禽走兽之类。眼前的荷塘只有黑白两色,从绘画的角度出发,肯定只适合作水墨画了。水墨画有自己明显的特征,讲究“气韵生动”,强调“以形写神”,注重“笔墨神韵”,肆意泼墨或寥寥几笔,其实都蕴含着象外之象与意外之意,恰恰,妙就妙在这“似”与“不似”之间。

池塘里的荷叶,在生命蓬勃之时,几乎每枝都是相似的,那如盖的绿意,那娉婷的英姿,那卓然的风韵,让你在临风而飘的棹歌里,醉心于一片片翻阅江南的美丽。可在生命终结之际,它们却是个性彰显、仪态万千,有的黑褐干瘦,有的枯黄萎缩,有的低垂扭曲,表面上似乎没有任何美感可言。但是在平如镜面的池水里,每枝残荷都与它的倒影构成了一个美丽的几何图形,如果将这些图形有机地连接起来,分明就是一幅浓淡相宜的水墨画轴呀,那抽象的线条,那素淡的色彩,那朦胧的意境,能将人深深地浸润其

□北京龚得泽

□安徽怀宁钱续坤

明月灯火夜读书

夜晚,万籁俱寂,只有偶尔从窗外传来的一些微小的树叶摩挲的声响,像是夜的私语,轻轻地从我的耳边滑过。躺在床上的我,不知怎的,一点也睡不着。

一天走到尽头的时候,心里总是不免感到惋惜。似乎一整天都在忙,但每每夜晚到来,思绪又开始翻江倒海,也不知道白天具体忙了什么。我时常有这样的紧迫感,又常常不知所措。可能,只因自己书读得太少,却又总爱胡思乱想。

初冬的夜,几分凉意透过窗帘的缝隙,悄悄侵入我的房间。我走到书房,灯光亮起,书桌上的书也已经摆好。明年就要考试了,备考时间紧张,我尝试着继续研读专业书籍,但那些繁复的理论在此刻显得格外枯燥,它们像是一群无序的舞者,在我的脑海中胡乱跳跃。

“或许是时候换一本书读了,不必每时每刻都活在紧张中。”我轻声自语,随即从背后的书堆中抽出一本封面略显陈旧的华书。这是我比较喜欢的文集,作者并不是知名前辈,书封也没有华丽的装帧,只是简单的线装,却透着一股古朴的气息。随着书页的轻轻翻动,一首首短诗、一篇篇散文,就如同夜空中的星,逐渐照亮了我的内心世界。

“岁月悠悠,如河流淌,我们都是那河中的一滴水,终将汇入历史的海洋。”是啊,人生短暂,我们都在时间的洪流中漂泊,经历着喜怒哀乐,见证着世事变迁。那些看似平凡的日子,其实都蕴含着不平凡的意义,只是生活中的我们,要带着耐心,带着发掘的心,去细细品味和领悟。

夜读就像最温柔的一缕风,轻轻吹散了我心中的迷雾。我望向窗外,一轮明月正悄然升起,月光如水,洒在我的脸上,也洒在我的心里。有月亮的晚上,总会想起家乡。

回想起小时候,每到夜晚,母亲总会坐在床边,给我讲村子里的一些事情,不论真实事件,还是年代久远的传说,母亲都讲得生动。那时的我常常听得入迷,不知不觉就进入了梦乡。如今,儿时的故乡已经回不去了,只有几户老年人孤零零地守着村子。小时候母亲讲的那些故事,仿佛就真的成了故事。

回过神,窗外夜色已深。此刻,月光依旧皎洁,我似乎还能隐隐听到从楼下的行道树旁穿梭过去的声音。转过头,发现桌上放着的书籍还半翻着,剩下没几页。我喜欢这样的夜晚,屋外月色溶溶,屋内灯火明亮,书香萦绕。一人读书,不必香茗伴随,只求读得尽兴,有点小感悟也算不负这流去的一天。

读完剩下的几页,站在窗边发着呆,看着月色朦胧的夜晚,此刻似乎才是真正地活着。

□山东泰安管淑平