

开化腊肉

张蓓

又一个年末,大山深处的开化乡下,家家户户大多有腌制腊肉的习俗。在没有冰箱冷藏的年代,用盐来腌制,想来应该是那个时候最好的储藏猪肉的方法了。

在开化,每逢过年,杀年猪历来都是头等大事,是一件很有仪式感的年俗。

在农家,养猪以膘肥油厚为上乘,一头年猪一般都在两百斤以上的,以吃自家猪草、番薯、玉米、土豆等为上佳。

若按每一百斤猪出鲜肉六十五斤计算,杀一头年猪就可得纯猪肉一百三十斤左右。再加上猪头、猪脚,以及猪心、猪肺、猪肝和肠肚等这些猪肉内脏,那少说也有一百五十多斤重吧!

按照开化人的习俗,家境一般的人家一般都不会将猪肉售卖出去的,除了留下少量猪肉鲜吃之外,绝大部分猪肉都是会用来腌制腊肉的。

一

开化人腌制腊肉的方法比较简单。

把肉切割成三五斤不等的条形,按肉量之多少分别采用水缸、澡盆、木桶等器皿盛放。肉以五花肉上等,圆尾肉次之,二头肉最差。

将新鲜的猪肉平铺于底部架有几片毛竹的木桶或坛子等器皿内,层层叠放,分层次撒盐,抹匀于肉上,然后在四周抹上粗盐,上头加压几块大石头。之后,就以气温的高低来掌握腌制的时间了。

半月余,选择几个大太阳天将腌制的腊肉于室外晒干。晒好之后,每条肉用粗铁丝钩挂于厨房柴火灶的上方,或成束挂之或用木棒横贯之,依靠每日日常烧饭做菜的烟火慢慢熏干。也有将腊肉悬挂在自家厅堂里的房梁上阴凉干燥通风处,任其慢慢自然风干的。从前开化农村煮饭做菜用土灶台俱多,烧柴禾多为山中小杂木、稻草、秸秆等,烟量不是很大,所以不会把猪肉熏成墨黑色,而是呈现出金黄色。

大约再过了个把月以后,正宗的开化农家腌腊肉就制作好了。拿出一块腊肉放在砧板上切片,其形其色,便恰如诗人杨万里诗中所写的那样:“箱刀切下黄水精,玉斧削出红松明”。色如琥珀,在太阳光的照耀下澄净透亮,散发出淡淡的腊肉的清香。

若把切好的腊肉片用青椒、红椒、蒜苗一并放入油锅内一顿爆炒,端出来的就是一盘清香四溢、令人垂涎的下饭好菜“辣椒炒腊肉”,这是开化乡间最平常朴实的一道家常菜,谁看见了都会多吃两碗米饭的。

二

开化腊肉,食用方法可蒸、可炒、可煮,也可以做成火锅。有很多人认为清蒸开化腊肉,才是上佳美味。取来一块五花腊肉,温水洗净后置于高压锅内水煮十多分钟,以去油脂淡出盐份。而后,将之改刀为厚片,摆入盘中撒上味精、辣椒、生姜、蒜末等,放进蒸笼约蒸十分钟即可端上桌。提箸细品,肥而不腻,瘦而不柴,



爽口而回香,实在是人间上佳美味啊!

平日里食用,通常把腊肉切成小块,和大蒜、辣椒或干萝卜皮一同大火小炒。肉内油脂沥尽,余盐皆出,不咸不腻,味道正好!

若到乡下阿婆家作客,好客的阿婆会毫不犹豫地到菜园地里拔几根蒜苗,再切上一盘腊肉。待油锅烧热后,腊肉下锅翻炒至出油,倒入蒜苗,和腊肉一同翻炒,大约五分钟后,一盘香喷喷的“大蒜炒腊肉”即可出锅享用。让人不禁感慨:一块自家腌制的腊肉,几根菜地里刚刚采来的蒜苗,生活在田野山间的开化人,一如他们的祖先一般,在这片大自然恩赐的土地上繁衍生息、知足又常乐。

除夕之夜,取一整块上好的五花肉腊肉,和鸡、和鱼一起,置于一大锅白萝卜上方,在土灶上蒸煮。鸡是农家自养的土鸡,鱼是农家房前屋后自家方池里养的清水鱼。炖熟后再用大器皿盛装,先敬天地,再祭祖先,然后一家人围桌而坐,谈笑风生、大快朵颐。这是辛苦劳碌了一整年的农家人最快乐开心的时刻,也是一年之中最为隆重喜庆的时刻。

腊肉的历史非常久远,至少在春秋时期,人们就已经知道制作腊肉了。孔子就对腊肉情有独钟,他曾经说过:只要是送我十条腊肉的学生,是谁,我都教!孔子弟子三千,门徒七十二,如果学生都以十条腊肉作学费,那恐怕孔子每日敞开肚皮吃,也吃不完啊!

远古的事情,未必当真。但学生给先生送腊肉的习俗,在古代中国却是约定俗成的,在古语里有“束修”一词。而“束修”,就是一捆干肉的意思。据说当年孔子教弟子、收门生,便是每人收3块腊肉作学费的。

三

孔夫子的时代太远了。在开化的明代,也流传着一个和腊肉有关的故事。传说当年方豪,在齐溪镇龙门村吃了一回香喷喷的正宗腊肉煲,是相当高兴的,后因才情斗不过一个山野村姑而闷闷不乐。

当他来到卧佛山的锡资庵时,恰好遇见好友吾谨。经吾谨盘问,方豪气呼呼地和盘托出:“唉,近日去一美妙山村,吃一美妙佳肴,遇一美妙可人,却输在了美妙才情上。”

在明代的开化县城,方豪是何许人也,神童啊!居然还有山野女子才情胜过方豪的?吾谨决定亲自去会一会。吾谨,何许人也?据《浙江通志》载:谨,乃是明代开邑著名学者、

教育家吾昂之孙,中书舍人吾嵩之子。他考得乡试第一,廷试第一。

遥想在明代,那日,春光明媚,家里来了客人。齐溪镇龙门村的村姑汪月琴,一大早就提刀切了腊肉去溪边洗刷,之后又去后山采了两棵春笋,回到厨房整整忙了一上午。中午时分,当她端着一大汤瓶香气扑鼻的“腊肉鲜笋煲”刚走到八仙桌前放下,桌上坐的一位英气书生立即站起来,指着灶前的炭灰出口就说:“炭黑火红灰似雪”。汪月琴先是一惊,她看到堂前有一箩稻谷,金黄灿灿的,随口对道:“谷黄米白饭如霜”。

吾谨指着灶前柴火说:“此木为柴山山出”。汪月琴心里想,这是拆字联,不过也难不倒她。面对吾谨,她指着隔河对面邻家正在冒烟的烟囱说:“因火成烟夕夕多”。

两轮对下来,吾谨觉得此女子确实不凡,但也不能气馁了,他出口道:“挥毫书古今,举人进士如拾芥草”。汪月琴顿时觉得眼前此书生狂傲不羁,思索了一会,接应对道:“铸铁化犁锄,荒山野田可筑粮仓”。

吾谨吃了一大口桌上的腊肉鲜笋煲,味道好极了。但还是不愿意放过此女子,他手指对面山上一片箬叶说:“青箬皮”。汪月琴立马答:“白腊肉”。吾谨接着说:“青箬皮叶叶清新”,汪月琴答:“白腊肉口口鲜香”。吾谨又说:“青箬皮片片清新出山外”,汪月琴马上应答:“白腊肉口口鲜香入心田。”

吾谨一时亦无语了。想想刚刚吃过的美味的腊肉鲜笋煲,确实是“口口鲜香入心田”。吾谨决定饶过此女子。罢了,罢了,他掏出纸笔,写下“龙门腊肉,开化才女”八个字交给汪月琴,出门而去。

从此,龙门腊肉的美味和山野女子的才情一起,都留在了吾谨的心里。

在开化人的记忆里,吃腊肉是很温馨的回味,那是童年的味道。

很多人从小在乡村奶奶或外婆家的灶台边长大,从小就吃着奶奶或外婆用腊肉炖煮的各种菜肴:腊肉炖萝卜、腊肉炖黄花菜干、腊肉炖笋干、腊肉炖鱼干,腊肉炖豆腐,腊肉蒸鱼干、腊肉蒸茄子,每一种都是令人口齿留香、念念不忘的岁月窖藏。

曾记得有一部美食类纪录片《舌尖上的中国》,在播放乡村腊肉的片尾里这样说道:这是盐的味道,山的味道,风的味道,阳光的味道,也是时间的味道、人情的味道。

是的,这也是“开化腊肉”的味道。

草鞋的故事

方争游

现在生活条件好了,平时穿的都是皮鞋、球鞋、旅游鞋,许多年轻人可能听说前辈穿过草鞋,或是从电视上看到红军穿草鞋爬雪山、过草地的情景,但不知道草鞋是怎么做的。那草鞋究竟是怎么做的?

我是50后,生长在钱江源头的农村里,高中毕业后回乡做农民。那个年代,生活艰苦,农村农民更艰苦,买不起皮鞋,连解放鞋都很奢侈,出门做客时才能穿。一般在家里,白天生产队劳动穿的是草鞋,晚上穿的是母亲做的土布鞋。草鞋从哪里来?不是买的,是就地取材自己做的。因此,男的基本上人人都会做草鞋,我也不例外。

做草鞋的工具叫草鞋耙钩,这是古人的智慧。形状有点像猪八戒打妖精用的耙钩,不过没有长柄,另一端是大钩。做草鞋时,一头用耙钩钩住板凳,另一头坐在板凳上,把绳子捆绑在腰部,并与耙钩相连,用力拉紧,然后,将准备好的稻草依次绕在草绳上,要经过好几道工序才能完成编织。一次做几双备用,用完后又做,工具和稻草都是自己的,不需花一分钱,经济实用。

晴天,草鞋比较耐穿,一双草鞋可以穿上十几天;雨天就惨了,一天也穿不下来。因此,遇到下雨天,我宁可打赤脚走路干活,也舍不得穿草鞋。记的一个冬天的日子里,那时农业学大寨,生产队里改地造田,用现在话说就是“旱改水”,把不平的旱地改成水田,用于种植水稻,提高农业产量。然而,泥土被厚厚的一层白雪覆盖,大家挖的挖,扒的扒,挑的挑。我家里穷,买不起雨鞋,草鞋又舍不得穿,硬是打着赤脚,干完一天活。好在那时还算年轻,也没有落下什么病根,不然真要后悔一辈子。下雪天打赤脚干活,到现在想想真是不可思议,说了人家可能都不会相信,如果不是发生在自己身上,我也不一定会相信。

想到草鞋,我就会想起那种很不舒服的感觉,最怕穿新草鞋,新的草鞋与皮肤直接接触,走路一磨擦,脚九经常起血泡,时间长了,长起老茧,有时痛得厉害,宁可打赤脚。不过草鞋穿旧了要好一点,穿旧草鞋比穿新草鞋舒服,所以旧草鞋往往舍不得扔,实在不行了才扔掉。

现在我看到草鞋,就不由自主地会想起奶奶说的叔叔穿着草鞋上大学的故事。那是在上世纪五十年代,因为家里贫穷,唯一的希望和出路就是读书,寒门出贵子,叔叔从小读书很用功,功夫不负有心人,终于考取了福建林学院,成为村里的第一个大学生。后年,他大学毕业后留校做了老师。叔叔上学穿的是草鞋,接到大学入学通知书,仍然穿着草鞋去学校报到,不料,火车站工作人员不相信他是大学生,被当作要饭的,拒绝他上火车,而闹了笑话,穿草鞋上大学成了我们方家的励志故事,并代代相传。

如今,草鞋已经完成了它的历史使命,草鞋耙钩也成了文物。许多农家乐、民宿把草鞋、草帽、蓑衣、草鞋耙钩等以前农民用过的物件农具作为装饰品和卖点,吸引游客的关注。