吮指之诱 唯有腊肉

乡愁，是奔波在外时，脚底下记忆深刻的青石板路；是午夜梦醒时，脑子里流淌的三江汇流；是雾霾锁城时，心底里怀念的碧水青山……

□王晶

盼望着，盼望着，春节就到了眼前。

这几千年农耕文明给中国人传承下来的阖家团圆机会，把所有的的乡愁，都浓缩在了一家人其乐融融围坐一整桌美味前的场景里。

愈加牵挂，不能自已。

这个时节，应有一款美食，是最能化解“乡愁”的幽思吧。

腊肉，大概就是春节里最具代表性的食物。

也应该是最能体现“人间烟火”的食物。

腊肉，顾名思义即是腊月间腌制的熏肉。

和传承千年的春节一样，熏制腊肉同样是农耕时代的产物，是最为古老的一种烹调方法。

不难想象，在食物不充裕的古代，人们获得的食物有限，吃不完的一定舍不得丢掉。于是，储存食物以备不时之需，成为生存必要的手段。

《说文解字》记载：“熏，烟火上出也。”用烟火与食物接触，名之为熏。

“腊，肉干也。”是指经过盐腌晒干或浸泡腌制，再加烟熏的肉。

《易经》里也说：晞于阳而炀于火，曰腊肉。

在没有冷藏方法的时代，我们的祖先经过长期的实践，发明或者说学会了熏制腊肉这种就地取材、简单易行的烹制方法。

经腌熏风干处理后的食物，可长久保存而不变质，同时亦有其独特的风味，当之无愧为最理想的储肉方法。

宋时的王迈便有一首《腊肉》的诗歌流传至今：

霜蹄削玉慰馋涎，却退腥劳不敢前。

水饮一盂成软饱，邻翁当午息庖烟。

杨万里也有一句诗：“箱刀切下黄水精，玉斧削出红松明”，写尽了腊肉的神韵。

腊肉成为了一年中陪伴人们时间最长的肉食品，“一家煮肉百家爱香”。

甚至孔子，也曾以腊肉作为学费，“行束脩以上，吾未尝无教诲焉”。脩者，馐也，美味的食物。

束脩，既是一捆美味的腊肉。

这些，都应是对腊肉美味千年传承的最佳佐证。

记忆飘回儿时的故乡，在依山傍水的川东小镇三汇，无论是乡镇厂矿还是农村乡坝，哪个娃儿小时候没守到妈老汉边边，看他们一块块整齐地“码肉”？

哪个没围在一个废旧汽油桶边边，一边看大人熏腊肉，一边像个“搞家棒”样帮倒忙？

用松柏枝丫熏好的腊肉，带着浓郁的岁月风烟，香气四溢，大人们忙着用棕丝拴结在敞阳的地方挂起来进一步晾晒风干。于是，你便看到地坝里，窗台上一整排一整排的腊猪腿、腊排骨、腊猪舌、腊香肠……

是美食，也是风景。

也有人家会把腌制的腊肉直接挂在厨房里的灶膛上，让煮饭炒菜的烟火日飘月熏，需要吃时，再顺手取一块下来，丢在锅里。

那时候，农村多为土灶，烧的是柴火。这些挂在灶膛上的腊肉，常年累月接受着熏烤，往往因为时日太久，看上去黑黢黢的一大块，很没有品相。

其实，这种长熏的腊肉，把草木的天然之香，完完全全地熏浸进肉里，吃起来更有山野乡间的风味。

记得有一年春节，地方政府到单位慰问，拉来了整整一大车城口老腊肉。

城口的腊肉，在川渝两地非常出名，据说都是用山野间敞放的跑猪，以城口大山里今年的老树松柏枝丫熏制而成。

松柏枝丫是川渝熏制腊肉最佳的材料，到了冬日，其他树木都成了枯枝干木，唯有松针柏叶在冬天里依然绿秀，蕴含其中的水意在火势中生烟起雾，最宜熏蒸；松柏特有的脂香随烟熏浸入肉，使岁寒时节的腊肉，更有了一份经冬弥香的滋味。

我自然也分得一大块腊肉，拿回家里煮了，真正是香气四溢，勾得人直咽口水。

本该是餐桌上的正菜，竟然是一家人来来回回于厨房客厅，你一片儿我一片儿，吃着玩儿一样，就把一大块肉吃完了。

这是腊肉最简单最原滋原味的吃法。

不加任何佐菜调料，直接洗净、煮熟、切片，整齐的码在盘子里，那一片片新鲜上桌的腊肉，袅袅地冒着热气，肥瘦适宜，油脂饱满，夹一片含在嘴里便很快就能融掉，瘦肉层的纤维组织还在嘴里纠缠，细小颗粒状的油脂在牙齿间迸裂，浸漫了浓郁的鲜香，充盈于口腔和鼻腔。

一碟腊肉，几杯小酒，三五亲友，谈笑风生，薄薄地入嘴，细细地品嚼，其中的唇齿留香，如何与外人道也。

除却直接煮熟切片，腊肉的吃法还有很多种。蒸、炒、炖、烧、烤、焖皆可，损失了大部分水分的腊肉因为油脂的集中而显得晶莹剔透、深红凝白。

吃到口中，除了熟悉味道给予的温暖满足，还有故乡给予的思乡牵绊，经历了风霜雪霰、岁月变迁，依然淳朴厚重。

我最怀念的一道经典菜应该是川渝非常流行的蒜苗炒腊肉。

把腊肉煮熟切成薄片，透明发亮，色泽鲜艳，与清爽鲜嫩的蒜苗爆炒，那红绿白相映衬的色相，与它们沁人心脾的浓烈的熏肉香、松柏枝的植物香、蒜苗的清香水乳交融。

夹一筷在嘴里，真是油而不腻，软而不绵。膘油浸入蒜苗里，混合着蒜苗的淡香幽幽，在我们的味蕾上缔造着一场味觉狂欢的盛宴。

伴随着这一口，我的听觉瞬间关闭了，一切仿佛回到了儿时的某个冬日，记忆在我脑海里发酵，情感的微生物滋生于每一处神经，飘满浓浓年味的乡村，清贫寂寞的农家，父母的操劳，儿童对美食的渴望……

这些经烟熏日晒的肉，看似简单粗暴，而实际上，正是它们成了中国自古以来最有味儿的食物。是它们极大丰富了人们的饮食，也让一个时节贴满了它的烙印。

人们对腊肉这种独特的食物有了更多的感情。除了好吃外，还有许多无法言说的东西深藏心底。

比如小时候春节走人户，父母总会精挑一块肥瘦适宜、品相良好的弯弯腊肉放在背篼里，作为馈赠亲朋的最佳礼物；比如年初二按习俗吃面，母亲总会舀一大勺腊猪蹄炖海带汤到碗里，一大块一大块的腊肉堆在面上，让人垂涎欲滴；比如多年后独在异乡，春节离家时，那厚厚的行囊里，必不可少的有一捆腊肉，既是家乡的口味，又是浓烈的乡愁；

……

这一块土气十足的腊肉，却承载着我们满满的生活和回忆，在漫长的时光中，它融入了故土的一草一木，散发着浓郁而深厚的情感。

唯有它的味道，才能填满我们内心的某些渴望。

比如怀旧、乡愁、亲情、牵挂、祈福……

这正是：“为什么我的嘴里常含口水，因为我对这块腊肉爱得深沉。”

广　告

百业商情

温馨提示：请广告主带上相关手续前来办理。使用本栏信息，请核实手续，与广告主签订合同；若广告主违规操作与报社无关，可向相关执法部门举报投诉。广告联系电话：2377273　2377187

掌上达州同步推送

达州日报社新媒体“掌上达州”将同步免费推送，刊登在便民栏的“信息直通车“里。欢迎在一版报头处扫码下载“掌上达州"。

本栏目收费标准：

每格600元/两星期、1000元/月，每两格1000元/两星期。

住房出售

市内凉水井街二楼临街面一住房（原经营酒吧）50平方米出售，可经商可办公，价格面议。电话：18381926666

聘

达州市嘉兴实业有限公司急招以下人员：1、机械工程设计员；2、机床操作员工；3、铆、焊工；4、车间生产管理；5、学徒工；6、业务经理。年龄在45岁以下者优先。

电话：2669966、2662858

招生招聘

东鹏、TOTO招聘

聘：会计、出纳、司机、售后、副店长、导购、人事、内勤等人员，待遇面谈。

地址：达州红星美凯龙

电话：18981456888

18682857669

招　聘

市内一民办学校因发展需要，招聘以下人员：保安、生活老师、保洁、食堂工人若干名。电话：13882810246

转让租售

门市出租

朝阳东路351号富德大厦正大门后及侧门市、库房出租，价格面议。

电话：13508242128

厂房出租

南外堰坝七河路中段标准厂房，面积约3000m²，对外出租（可分租），带桁车动力电，交通便利，配套设施齐全。

电话：15182874310

房产出售 火车站广场附近一宾馆及门市500m²，万达路门市2间含夹层约120m²，楼中楼住房一套（约350m²）含屋顶花园，优价出售。15982983338

13730669199

招　聘

本物业公司因业务发展需要，需招聘以下人员：1、消防维保人员1人（有资质）、综合维修工多名；2、保洁、绿化人员多名；3、保安多名。以上人员工资面议。15882988254黄

好消息

达州日报刊登

各类遗失广告

注销清算公告

出生证等个人证件遗失可网上办理

（次日上午九点拿报，可快递）

咨询电话：2377273（周六休）

QQ咨询：3315963126

地址：通川区通川中路255号（文轩书店对面）

特别声明：本报未在报社外任何地方设代办点

楼房商铺出租

西外凤凰国际大酒店，4楼办公区（B区）5楼足浴，SPA（A区）面积共约1500平方米。交通便利，配套设施齐全。电话：18011232315

17711254612

门市出售

复兴镇魏复快速路出口附近主干道门市一套，60平米，夹层。因房主急需资金，现优价出售。

电话：15692805553

旺铺招租

市内博视影城4楼旺铺招租，面积620m²，三通。适合教育培训、办公、婴幼儿洗浴、早教、美容美体、网咖等。无转让费。电话：18608029383

18982819590

门市出售

达州市西外金兰路口黄金地段二楼门市出售，面积640m²，双证齐，现已出租，火爆经营中，价格优惠。18519777377

15882976688

招　聘

因公司业务发展需要，现诚聘库房发货员2名，会计2名，开票员2名，销售员5名，待遇面议。电话：0818-5912680

地址：通川区（西外）金山南路213号