

“你吃饭没有?”“你吃够没有?”“你还没有吃啊?”……

今天,这些关于吃的问候,仍然是我们饭前餐后互致问候的“主语”。其缘由或来自于父辈的言传身教,或来自于亲身经历。深层原因,源于过去对食物向往的年代,人们最关心能否饱腹而形成长期的“条件反射”,延续至今成了“口头禅”。

从物质贫乏到丰盛,新中国走了70年。回溯历史,那些百姓味道,仍然是我们心中最刻骨的记忆之一,承载着一个时期的家国故事和温暖情怀。

80年代初,我所在的那个村儿,土地包产刚刚到户,肥料不足、科技落后,粮食产量很低。很多家庭的餐饭几乎都以红苕为主、米饭为辅,下饭菜也是头年冬天腌制的咸菜。因为没啥菜,饭桌上基本上只有过年才派得上用场。室内光线暗,农村人家端着碗筷、坐在自家外屋门槛或街沿石上吃饭是常有的事。有时,村民在院坝边吃边走边聊,相互看看是不是哪家的碗里有“肥肉嘎嘎”?也有邻舍,明明自家瓦屋炊烟袅袅,吃饭时间却是关门闭户。为啥?你猜对了,人家在屋头悄悄吃“嘎嘎肉”呢。

那个岁月,听说哪家要办酒,那是最高兴不过的事了。热闹,最重要的是有肉吃!一户人家送上30斤谷子,或者推一箱米豆腐或是魔芋,或是送上2块左

那年“吃肉”香

□戚劲松

右的礼金,就可以携家带口吃上两顿酒的酒席了。办正酒的头天晚上叫“歇客”,远处有亲戚来过夜,就要办招待,叫办“歇客酒”。本院子一般每户去一人,如果办酒者请你家劳动力帮忙,还可带一小孩儿。

邻村二姑办正酒那天,母亲大清早告诉我,放午学后到那里吃酒席。当时读小学四年级,放学后与几个小屁娃,溜烟跑去赶酒席。记得同桌有一个爷爷辈的,有一个叔叔辈的,其余都是学娃儿。等上菜的间隙,我拿筷子反复敲碗,叮当响,被老爷爷一顿呵斥:“细娃儿不晓得‘哈数’,没得‘章道’,讨口子才得敲碗嘛!”我被吓着了,不敢吭声儿。接下来,那老爷爷一直是我怯怯偷瞄的对象,生怕他凶我。每上一道菜,老爷爷都要带个头:“来嘛,趁热哟。”等他先夹菜,我们才敢动筷子。一碗蒸肉上桌了,肉香撩拨着我不停吞口水。还是老爷爷先说话:“来来来。”只见他一双昏花老眼滴溜滴溜转动,然后瞄准了中间一片比其他肉

要厚几倍的肉夹了起来。结果这片肉令他大失所望,皮厚肉少。这是一块肉切到最后时出现的厚薄不均现象,只有两个指头宽。老爷爷夹肉的筷子在半空中停留了数秒,心有不甘,想去换一片儿,又怕丢了颜面,只好作罢。一碗蒸肉10片,每桌10人,一人一片,那是农村宴席规定。胆小的我最后才夹到最下层的一片蒸肉,虽薄,但是片儿大,有手板儿宽,吃起来软糯滑嫩、满口冒油,非常过瘾儿,惹来老爷爷歪着脖子“弯”了我好几眼。

除了办酒席能吃到肉,还有就是过年了。

那些年,不晓得春夏秋冬,只盼望过年,过年要吃好几天肉。那时候的一年太长了,觉得有现在的几十年那么长。到了杀猪的月份,离过年就不远了。

寒冬腊月杀猪后,家家户几乎都要预留多半去卖,换取必须的钱币留作开支。剩余的全部熏制腊肉,计划几个春节走人户的弯弯肉,属于自己的猪肉就不多了。

春节那些天是最快乐的日子,连着吃上好几天的猪肉呢。

那时的春节,唯一的荤菜就是猪肉,其他菜有海带、魔芋、米豆腐,新鲜蔬菜几乎没有。鸡要生蛋,牛要耕田犁地,这些家禽牲畜必须一直得活着,所以没有吃鸡肉、牛肉的概念。

到了每年7、8月份的时候,一个暑假全是石磨研磨的玉米糊,加上几粒糖精,就是全天的饮食了。偶尔吃上两回面条,算是打牙祭。有时候明明闻着肉香不见肉,那是母亲体谅父亲劳作的辛苦,把不多的腊肉放在父亲碗的底部,上面用其他粗粮食物遮盖。我们那个村子把这个方式叫作“瓮碗儿”,“瓮”就是土话“把什么东西埋在里面,不让别人看到的意思”。

日复一日,年复一年。30多年过去了,那些“吃肉”的画面和记忆宛如昨天,串联起时光的这头和那头。我多希望,那个“凶”我的老爷爷再“凶”我一回。只是时间不再,人也不再。而我早已泪流满面……

本栏目欢迎来稿,来稿请发送至QQ邮箱3071686083或503545039。

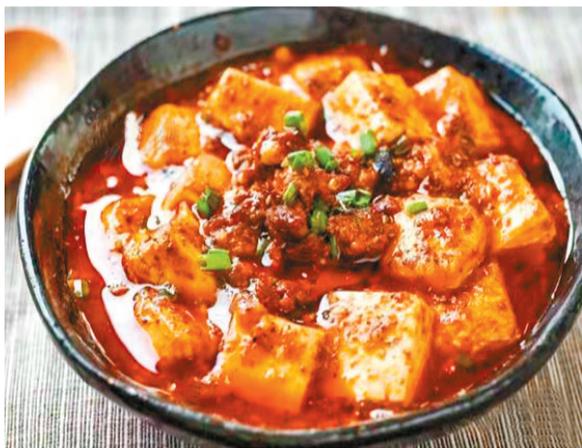
70年有我

——味道记忆

“臻味故事”之“故事”(5)

泉大厨教你做出美味“麻婆豆腐”

说起“麻婆豆腐”,家喻户晓,四川人家家家户户都会做,也是川菜在外地流传最为广泛的一道菜,被誉为川菜中的“大众情人”,它不但征服了国人的胃,而且在日本、欧美也相当流行,其做法和用料也因地制宜出现了很大的变化。



一份成功的麻婆豆腐首要突出川菜“麻、辣”的特点,口感“鲜、香、麻、辣、嫩、烫、酥”等。

其实,不管是在国内还是国外,每个地方的麻婆豆腐做法都不尽相同,无论是星级酒店还是自家厨房,都能做出属于自己的那一盘。

“麻婆豆腐”看上去做法是十分繁琐,其实不然。正因为做法太简单,但真正能做好的人却寥寥无几。

今天,地处达州城西四季花城三楼的“臻味故事”掌门人、川菜传承人、川菜高级烹饪技师、国家级注册营养师泉中强先生教你如何做好“麻婆豆腐”。

原材料:豆腐、牛肉、青蒜、辣椒粉、花椒、郫县豆瓣酱、豆豉、葱、姜、蒜、盐、水淀粉。

做法与步骤:

- 1.豆腐切成1cm见方大小的块,牛肉切末,青蒜切小段,葱姜蒜切末,郫县豆瓣酱剁碎;
- 2.炒锅烧热,下入花椒焙熟,然后再碾成细末待用;
- 3.切好的豆腐放在大碗中,倒入刚烧

开的清水,再加点盐,浸泡15分钟,目的是去豆腥味;

4.炒锅烧热,加入少许底油,放入牛肉末煸炒至断生,加入豆豉,郫县豆瓣酱煸出香味;

5.再加入辣椒粉和二分之一的花椒面略炒,加入少许生油炒香,加入适量清水烧开;

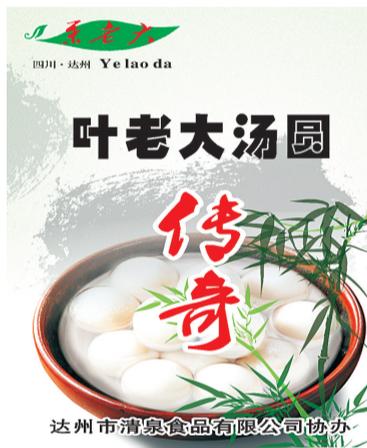
6.加入盐、白糖,捞出豆腐放到里面,小火咕嘟3-5分钟,再放入青蒜炒匀,淋薄芡翻匀,装盘;

7.再将剩余的花椒粉洒在豆腐表面,淋少许热油,即可。

泉大厨慎重提醒:1.其实很多人做错了,认为做麻婆豆腐必须焯水,其实不然,想要烧好的豆腐好吃入味,还不碎,记住千万不要焯水,用热的淡盐水浸泡15分钟就可以了;2.豆腐在烧制时,一定不要大火,也不要乱搅,只需晃动炒锅就行,只要不糊底,让其慢慢烧制就可以了。这也是豆腐不碎的重要一步。

要想吃到口味纯正的“麻婆豆腐”,不妨到达城西“臻味故事”店品尝一番,或由泉大厨亲自教你怎么做。

(葳蕤 本报记者 杨秀琴)



【凭当天的《达州晚报》有“叶老大”牌汤圆相送,每天20份,送完为止。领取“叶老大”汤圆的地址:四川省达州市通川区小红旗桥朝阳东路438号(县医院旁边天桥下“旺盛康土特产”店),联系电话:18581824665、19983747652。本解释权归“叶老大”牌汤圆所有。】

“叶老大”汤圆传奇

“李氏腊肉汤圆”传承给亲外侄(3)

8、90年代,李登仕的“李氏腊肉汤圆”在广安地区相当有名,民间流行这样一种说法:岳池的“米粉”,广安的“柚”,邓家“盐皮蛋”,“李氏腊肉汤圆”吃不够。足见人们对“李氏腊肉汤圆”的喜爱。

广安有个唐大汉,提起篮子卖了一辈子的盐皮蛋,靠着这个小生意,吃了一辈子的“李氏腊肉汤圆”。他说,“李氏腊肉汤圆”,白如珍珠、爽滑如蛋、咸淡适中、鲜香诱人。走遍东、西、南、北、中,汤圆多以甜品为主,咸鲜之味,唯有“李氏腊肉汤圆”,是人们特别是中老年糖尿病人的首选食品。

1989年,李登仕大摆宴席,操办60寿辰。舅舅办寿宴,外侄哪能缺席,外侄吴志强携娇妻“叶老大”一同前往,舅舅李登仕非常高兴,为姐姐这么有出息的儿子感到骄傲,还直夸外侄吴志强好福气,取了这么聪慧漂亮的叶小姐,夸得吴志强心里美滋滋的……

送走了客人,晚上外侄吴志强陪舅舅喝上几杯,舅舅讲吴志强小时候的故事。“志强啊,你小时候一到我家,三顿饭都吵着闹着要吃我做的腊肉汤圆,一顿吃10来个,差点让舅舅“乘”不起了,估计你以后吃不到了哦。”吴志强感到莫名其妙,好端端的过六十大寿,咋说这样的话呢?吴志强丈二

和尚摸不着头脑,想问又不敢多问。

“你看嘛,我这两年手、脚都患了风湿关节炎,做汤圆和面、剁馅都不方便了,去年给你老表和表妹说,叫他们把我研制了40年的汤圆技术传下去,你老表和表妹都说没有兴趣。”哎,舅舅李登仕喝了口闷酒,叹了口气。

听舅舅说这样的话,吴志强眼睛顿时亮了,心里像开了一扇窗门。“要是能把这汤圆技术传给我就好了。”吴志强心里暗暗欢喜。

他小心翼翼地说:“舅,老表和表妹不学,把汤圆技术传给我咋样?至少我还有五十根头发姓李呀,况且我在达州做餐饮7、8年了,有这方面的基础。”吴志强在舅舅面前努力地争取。

听到外侄吴志强诚挚的话语,舅舅李登仕倒上一满杯酒,一饮而尽。高兴地说:“咱们李氏腊肉汤圆有救了、有救了……”

外侄给舅舅敬了一杯又一杯,满屋子的欢声笑语。

从此,吴志强开始跟舅舅学艺做汤圆,传承“李氏腊肉汤圆”。

吴志强,何许人也?怎样传承“李氏腊肉汤圆”,“李氏腊肉汤圆”又如何变成了“叶老大”牌汤圆?且听下回分解!

□曹成权 本报记者 杨秀琴

秦巴名师“侃”餐饮

达州“臻味故事”独家协办 订餐电话:2183999