

炸肉圆

叶青

家乡的肉圆堪称美食一绝,每到年关,家家户户炸肉圆,村邻乡舍的剁肉声响彻云表,过年的气氛就像油锅里的菜籽油,沸腾起来,每一阵香气都可以抓出一把年味来。

食有定位,适口者珍。炸肉圆的食材与扬州的狮子头没什么区别,连大小都很相似,但味道完全不同。扬州狮子头以红烧、清炖为主,在淮扬菜系中被极尽誉美之词,家乡的炸肉圆是用大锅油炸出来,我儿时心中的人间至味,它出锅时热情洋溢,褐黄色的外表如凤梨般凹凸不平,很有古早的气质。

五花肉很适合炸肉圆,肥瘦各半,讲究点人家买一两斤梅花肉一起剁,肉质更加细嫩鲜美。在砧板上把肉切成细肉丁,再从上到下、从下到上横刀剁,从左到右、从右到左立刀剁,剁成均匀米粒样兼有少许碎肉泥即可。现在人们图方便喜欢用绞肉机,绞成一团肉泥,做起来肉圆就少了嚼劲,可以在绞肉机里绞一次,绞出肉条状,再用手工剁,把肉的纤维都剁断了,筋络不会纠结其间,也可行。

接下来可是捧起一块老豆腐做文章,汉朝淮南王刘安给我们留下豆腐这一名扬中外、用途广泛的好食材。做肉圆要打磨好豆腐,就像写文章要有润笔的功力。把豆腐揉碎,加上盐酒姜蒜白胡椒五香粉等调料,不要加葱,否则炸后颜色发黑影响颜值。让豆腐的所有分子吸饱调料的滋味,

才倒入肉沫。为了更酥脆些可磨入切碎的马蹄或盘菜,再加几个鸡蛋拌匀,最后用双手搓细灵魂食材“红薯粉”,顺着方向搅拌,和好的肉圆糊不薄不厚,手抓起可成形正是适中。下油锅炸千万不要在手中揉捏,粉坯在自然放松状态炸出来的肉圆才蓬勃酥脆。熟练的主妇会五指抓出圆粉坯,在油七分熟时一个沿锅边滚进去。用中小火慢炸,让肉圆在油锅里起伏,一面炸出金黄色便可以用漏勺翻面,待肉圆表皮起了凤梨皮般的疙瘩,就可以捞上来沥油,炸熟的肉圆会产生一个个缝隙,很快就会滴干油汁。

如果炸肉圆的技术不够老练,某个环节出现纰漏,如不小心油碰到水,或是用了粗盐又没让它完全溶解,就会成为“炸药”引爆肉圆,突然从锅里蹦出来,冷不丁冲向你。见过很多长辈因炸肉圆脸部脖颈手臂烫伤留下一个疤,不过没大碍,过几天疤掉了就没事。

过年过节,因为种种琐事夫妻之间容易闹矛盾,邻居有一对夫妻平时甚是恩爱,一到过年为人情世故譬如给娘家东西多少或在娘家住几天等鸡毛蒜皮小事与丈夫闹起来,女的每次都喜欢抓男的皮肉,抓出破口,第二天被人看出来,男的总是遮遮掩掩,说昨天炸肉圆受的伤。肉圆成了消除尴尬的说辞,夫妻没有隔夜仇,这么遮掩过去是肉圆给了面子。

家乡的炸肉圆外酥里嫩,掰开来可以看到瘦红肥白的熟肉纵横交错,肉的香软、薯粉的张力、豆腐的嫩、马蹄的脆交融一起。每年过年前我们家炸肉圆时,兄弟姐妹就像采花蜜蜂,围着灶头嗡嗡

北方大地,越往北越冷。我插队的套子岛地处中国版图的最北端,孤零零地杵在黑龙江上,没林子遮挡,寒流袭来一点折扣也不打。最冷的一年竟然达零下五十摄氏度,地上冒烟,彻骨寒气像刀子,刮皮割肉割骨头。大老爷们竟然也有扛不住的,嗷嗷地哭鼻子,听上去就像是在嚎。

这么冷的天,哪儿都不能去,当然啥事也干不成,只好藏在屋子里过冬。“藏”字是在说,东北人叫“猫”——躲藏的意思。这时候的猫不往外跑了,天天就实实在在地在烧热乎的炕头上趴着,“猫冬”由此而来。有文化的人说这是人类的冬眠。

为什么不叫“狗冬”?因为再冷的冬天狗也不会藏,也不让藏。岛上一只叫黑子的狗子挺可怜的,它也想挤进温暖如春的屋内,像猫一样在暖暖的炕头趴一冬,然而主人会呵斥,

作响,“好了吗?”“熟了没?”一旦漏勺抓起肉圆沥油,我们的手就伸出出去抓,那个炙手可热,香酥脆口,咬一口发出的嘎吱嘎脆脆响,正是奏响了新年喜庆的序曲。我们常因迫不及待被烫了手或被烫了嘴唇,屡教不改,大快朵颐,真难以忘怀。

现在除了酒店,很少有人愿意在装修精致的厨房大开油锅。那个年代我们脚踩的是泥地,烧的是柴草煤炭,毫不顾忌什么油烟,你家肉圆炸得越多说明越有实力,殷实人家,也表明对子孙疼爱有加。肉圆炸好冷却后装入红漆松木桶,松木桶是祖辈的嫁妆,红桶一个个叠起来或一排排列起来,象征着家里的好光景,整个春节我们都惦记着红桶里的美味,一天把手伸进好几次,兄弟姐妹间看谁吃的表情最得意,家长也喜上眉梢。

过了元宵节,我们要上学去了,天气也暖和起来,剩下的炸肉圆从松木桶转移到篮子里,篮子虽竹织很密,但通气性好,盖上圆弧形竹篾盖子,挂在二楼楼板的圆木钉子上,还可以保存一段时间。

炸肉圆可以放蒸笼里蒸几分钟,松软Q弹,码在

不让进。黑子闻了闻自己——并不臭呀!

狗来自北方,原本是狼——一头来自北方的狼。马也来自北方,马也不怕冷……北方来的动物皆不怕冻。猫来自南方,非洲的埃及。埃及人不怕热但特别怕冷。人如此,猫也如此。猫虽然有毛,但没有真正能御寒的绒毛。猫与狗,基因不一样。

早上启门,在门外耍了一宿的狗子满脸霜雪,一背积雪。主人见怪不怪。狗子盯着主人,并不抖去身上的雪,像故意让主人目睹它冻成的狗样。狗子透过门缝一眼就看到了猫,猫在暖暖的炕上眯着眼养着神,安逸无比。还有猪,虽有围栏围着,上了不炕,但毕竟是在屋子里头。狗子心里愤愤不平,它觉得欺狗太甚!但它不敢恨人,它的基因教它任何情

吃不到我妈做的肉圆。大家面面相觑,瞬间心领神会。我们基本上都去过他家,吃过他家“妈妈牌”炸肉圆。宋朝东京有个肉饼专家曹婆婆,她的肉饼店闻名遐迩。有人演绎曹婆婆肉饼:明日我要去东京待几天,可有什么要带的,我给你带回来。吃的?嗯……俺听说东京城里的曹婆婆肉饼,一口咬下去肥美香甜,那滋味赛神仙,能帮我带一个吗?

此求似我求,过年了,谁去老家,给我捎回几个炸肉圆。

况下都必须讲义认主,况且从小到大主人没让它饿过肚子。它也不恨猪,猪光着身子,确实不抗冻。于是单恨猫,恨不得一口咬它出来,扔进野地,叫猫好好尝尝天寒地冻的滋味。主人什么都没意识到,喊了声:“黑子,开饭咯!”门里飞出几根骨头。骨头还没落地,黑子一跃而起,衔住了一根,身上的雪随之抖落。黑子的喉咙里发出咕噜噜的声响,好像在说:这还差不离!

黑子把所有骨头一一嚼碎后咽进了肚里,它的嗅觉特别灵敏,雪地里骨头渣子也被它搜得一干二净。它舒服多了,心情也好许多。它听到了女主人亮响的声音,同时闻到了馒头出笼前的香味。它继续守着,一会儿女主人起码会给它些实在的东西。它听得女主人在叨咕男人:

“办事不麻利,骨头啃得倒是挺干净的,就不能留点肉给黑子?”黑子通人性,真想进屋给女主人作一百个揖。

黑子是女主人打小抱进这个家的,一晃七年,在人间差不多是知天命了。它喜欢冬天,它有许多强项在冬天才能发挥得淋漓尽致;但狗子绝对反对猫冬——人猫冬,狗淋雪。

不过,猫冬时期年年会有一个叫过年的时节,人们会大吃,人们会放烟火,“噔”的一下差点吓死狗子。人确实聪明,能点亮夜空,把夜空美化得绚丽多彩。最让黑子满心欢喜的是过年这些天里可以坦然入屋,与猫共享屋暖。不过熄灯前黑子还是会被请到室外。黑子闻了闻空气中浓烈的烟火味,它明白了,猫冬是人的事,它的责任是守护猫冬着的主人。年过了,猫冬也快结束了。

猫冬

詹超音



喜兔临门(剪纸)孙平



日复一日,年复一年,又到了年终岁尾迎新之际,思乡之情随之而兴,家乡横沙岛的许多陈年往事也在脑海中泛起,比如“喊火烛”这一独特的形式,仍历历在目。“喊火烛”,也称“叫火烛”,由来已久。“叫火烛”是我国民间的岁时习俗,古人早就有了防火意识。据《周礼》记载,仲春二月,当天上的火星行将出现之日,宫廷中负责掌管用火的官员要敲着木铎走街串巷,全力以赴做好防火的宣传工作,这便是中国“叫火烛”的由来。上行下效,于是民间百姓纷纷仿效,自西周始延续至今有两千多年。

“喊火烛”这一形式,有着一定的时间节点,也就是到了年底岁末,才会有“喊火烛”的人出现。其时间从农历腊月(十二月)初八(腊八节)夜晚开始,直喊到除夕夜新旧年交替时。年近岁逼时,每家每户都忙着准备过年,防火防盗的意识有所松懈或疏忽,火警的事常有发生,而盗贼瞄准这个机会“捞一把”,偷了东家偷西家,弄得人心惶惶,鸡犬不宁,于是民间自发组织起“喊火烛”这一形式,提醒大家注意安全。

农耕时代横沙岛百姓居住的房屋,基本上都是茅草房,屋顶上铺盖的是茅草、稻草等柴草之类,四周的墙壁都是用芦苇编制成,叫芦笆墙,这种茅草房遇到明火容易燃烧。特别是隆冬腊月天气比较干燥,家家户炊烟用的又都是大灶,灶间堆满了柴草,不当心的话容易着火。正因为这样,有人“喊火烛”提醒各家各户显得尤为重要。

“喊火烛”的器具很简单,挑选粗壮的毛竹,截取最合适的一段,制成长条形的竹制响器,再用一支小木槌敲击器,响器会发出浑厚的

声音。或用铜锣,旧的破的都可以,无论竹制响器或铜锣的声音,在寂静的夜空中回荡,振聋发聩,传播得很远。

黄昏时分,万籁俱寂,每家每户的门户中透露出微弱的火油灯灯

岁时习俗“喊火烛”

陈志超

光,这时“喊火烛”人出门了。他们穿了厚厚的旧棉袄,头戴厚厚的旧棉帽,冒着凛冽的寒风,披星戴月(阴雨天披蓑衣、戴斗笠、提小灯笼),行走在穷乡僻壤的小路上,先鸣锣开道或敲击竹制响器,边走边喊:“火烛小心,夜夜当心。热灰奥(不)要倒在柴堆旁,烘缸(铜质取暖的手炉,里面燃硬质柴火)奥(不)要放在被窝里,洋油盏(火油灯)奥(不)要挂在壁脚(芦苇编制的墙壁)上。陌生人叫喊不要应,有人嘭嘭敲门不要开,前门后门拴拴好,再用棍棒撑撑牢。防火防盗交关重要,千万千万要做到。”笃!笃!笃!或吡!吡!吡!过了几秒钟以后,又重复着刚才叫喊的内容,在一定的区域范围内,从万家灯火一直要叫喊到深更半夜。

俗话说有钱没钱都得过年,农村百姓对于过年(春节)特别看重。凡是“喊火烛”的人,经民间协商后由最贫苦家庭中的男子担当,让他们利用这个时间节点为乡亲们做点事,事后收取点辛苦费,也欢欢喜喜过个年。

爆竹声中一岁除,到了新年(春节)里,是“喊火烛”的人最开心的时候,他们身上的衣服虽旧也破,但穿戴得清清爽爽,拎着竹篮,拿着布袋袋,喜笑颜开地上左邻右舍各家各户收取“辛苦费”,拱着手

笑容可掬地逢人便说“恭喜发财,大家发财”,这被称作“讨发财”。这时家家户户也是慷慨解囊,比较富裕的人家给个“红包”,有的人家给以糕点糖果土特产,还有的人家拿出谷物菜蔬之类。笔者小时候看到祖母用大号升箩(计量器具)往“讨发财”人的布袋里装上大米、玉米粳、麦粳等。小时候的我觉得好玩凑热闹,跟随“喊火烛”人一起“讨发财”,只见一个圈兜下来“讨发财”人收获满满,新年里丰衣足食,能无忧无虑过个年,也能解决年后青黄不接的困境。

“喊火烛”这个行当,在民间存在了数千年,在横沙岛上一直延续到二十世纪五十年代。

新中国成立后,随着农业合作化的兴起,“喊火烛”渐渐淡出了视线,因为集体化后开会学习机会多了,学到了很多防火防盗的知识。再加上通到每个农户的广播喇叭经常播送防火防盗的小知识,这种先进的宣传形式替代了原始的这一形式。

梅

严志明

对于梅花,很多人怀有特殊的爱恋之情。严冬,万物凋零,寒风凛冽,而梅花,从不惧严寒,拥有铁骨傲霜的高贵品格,在山坡上,湖畔边,庭院里含苞怒放。千百年来,梅花之所以让人欣赏、咏叹,多缘于它凌霜不凋、不与百花斗艳争宠,独守一方清冷与高洁。因此,品逸如梅,常常形容一个人品德高尚。北宋处士林和靖,生性奇俊,超凡脱俗,豁达襟怀,不愿做官,也不想娶妻生子,一直在孤山里过着隐居生活,平日植梅放鹤,被称为“梅妻鹤子”,传为佳话。

七夕会

子上即成,端上桌的八宝鸭,色面油光丰盈、入口酥糯鲜香。新年里亲戚来家做客,母亲掌勺的每道菜都颇受好评。尤其八宝鸭这道招牌菜,众人赞赏:有饭店大厨水平!

时光流转,后来流行到饭店团聚,每年提早数月就订餐。点上诸多讨口彩的年菜,图的就是省心省力、吉祥如意。近年疫情接连冲击,人们又退守厨房。好在自小耳濡目染,略知一些烹饪手法。在岳父母处,也能从容端出糖醋小排、茄汁鲳鱼、小盘鸡、春卷等有较好“销路”的吉祥年菜。

今年年菜也早有打算,除了到“光明邨”买特色酱鸭、酱牛肉、到“王家沙”买八宝饭外,也提早购买好手工春卷皮。和小舅子联手,再弄几个吉祥年菜,例如:海蜇萝卜丝——银丝相连、红烧猪手——红火顺手、松喜鲜鱼——喜感有余、四喜烤麸——多喜临门、黄豆芽豆腐蒜叶——吉祥如意……

我想借着吉祥年菜的彩头,祈盼新年好运,疫情严寒早日过去,和煦阳光普照大地!

吉祥年菜

程志忠

兔年春节“蹦跳”而来,百姓过年总要端出人气较浓的“年菜盛宴”,我记忆深处的吉祥年菜频闪眼前。以前家里都没冰箱,年菜不能烧得太早。一般在小年夜开始,烧年菜进入高潮。公用灶间太小又暗,我家和其他三户邻居,自然把吃饭的客堂间临时当灶间。而且每家都是“开双火”两只炉子一起烧。锅碗瓢盆声音此起彼伏,像演奏交响乐,约20平方米的客堂间弥漫着浓浓的各色香味。

此时的客堂间既是公用厨房,又是烹饪学堂。善学的母亲和热心的邻居不时交流厨艺,学到了不少烹饪新法。母亲的拿手菜较多,且讨口彩:海鳗烧肉——漫长红火、清炒虾仁——请坐欢迎、鸡烧栗子——大吉大利、松鼠黄鱼——喜气有余等。我印象较深的是母亲现学现做的“八宝鸭”,口彩也好——招财进宝。洗净的光鸭肚内,填入酱油等调料拌好的糯米、笋丁、香菇、栗子等八样食材,牙签连好鸭肚后,鸭子表皮抹酱油蒸至酥软,后在油锅用猪油、酱油、淀粉等调制汤料,浇至装盘的鸭

美食



扫一扫,关注“夜光杯”