

我家厨房

□ 周建

我的家乡在浙江，从记事起母亲每年腊月都要做酱肉，那独特的鲜美味道，永远停留在我满满的回忆中。

退休后自己第一次做酱肉，先到肉铺买一只猪后腿，请师傅分门别类对猪腿作粗加工，回家后自己再作细加工。完成后切成二三十厘米长，一寸见方的肉条。备足老抽、生抽、冰糖与白酒、甜面酱、叉烧酱6种调料，整块冰糖需敲成细颗粒状，白酒必须是瓶盖刚打开，一股清纯的幽香溢出的那种。

我的读报经

□ 慕朝晨

自幼就养成了喜欢看书读报的习惯，五十多年来，被别人认为：看报，看出“经”来了。即上海人讲的“懂经”；也有人说我是：读报“门精”。

近年来，我订阅了《新民晚报》《每周广播电视》《中国电视报》《光明日报》《上海老年报》等报刊；在社区老年活动室阅读《工人日报》《经济日报》《参考消息》《上海科技报》《组织人事报》等报纸……

阅读报纸，我每天须花费大量时间。我牢记邓拓同志的一句名言：“有书赶快读”；到了我这里，就变成“有报赶快读”。每天收到的报纸杂志，首先把当天的报纸，全部浏览一遍。看到自己感兴趣的文章，马上再仔细阅读一遍。如果觉得还可以仔细品味的话，就把它剪下来，夹进剪报册内，以便以后有空再细细品味。

有的时候，看病就医、外出旅游，我会带上许多的报纸，等候之时，我就把报纸拿出来阅读。看到了好文章，就用手把它“撕”下来，夹进笔记本内，回到家里，再把它们存放在剪报册内。

我从这些剪报中，获取营养，启发思路，激起灵感，想到就“写”，一吐为快。与此同时，我还把准备撰写的文章标题，记在随身携带的小纸条上。有的时候，有人见我，坐在旅游大巴的位置上，似乎“闭目养神”，实际上，我在构思稿件。一回到家，马上就把它撰写成稿。如此这般的读报、剪报、用报，不仅仅是开拓视野，而且，写作水平，大为提高。

我把每年的稿酬收入，用于订阅报纸，绰绰有余，补贴家用，太太满意，子女高兴。



酱肉飘香

一切准备就绪，可以腌制了。先将肉条平放入一个陶瓷大容器中，铺第一层肉条加老抽、生抽、冰糖、白酒、甜面酱、叉烧酱，老抽与生抽的比例是1:1。第二层操作过程与前类同，层层叠加，肉装入坛子后，酱油必须完全浸没盖过所有肉条。

腌制完成搁置在阴凉处，每天早晚各翻动一次，确保酱肉腌制均匀，三四天即可晾干。用针线穿进肉条打结，将一根根酱肉穿进晾衣杆，在阳台上晾一晚，沥去酱肉表层酱油汁。

第二天挂在朝北窗外，任凭寒冬腊月西北风呼呼地吹着。第一次做酱肉考虑不周，只想为延长酱肉保存期，让西北风白昼黑夜连轴整整吹了一周，酱肉被吹得硬邦邦完全风干才收起。酱肉蒸熟后咀嚼起来干干硬硬的，吃着肉成渣渣，宣告失败。

次年作了改进，风吹两三天，手摸着酱肉外表已干，捏着里面柔软有弹性就可收藏。试着蒸熟尝尝，口感相当不错，就是母亲做的那酱肉味道。从此

每年连做两次酱肉，部分送给父母及弟弟、妹妹品尝，他们啧啧称赞。余下的酱肉存放在冰箱的冷冻室，保存一年口感依旧。

尽管如此，我依然不满足，总觉得仍有改进之处，思来想去，觉得酱肉整个制作过程已毫无挑剔，追根溯源其问题关键在于原材料，因猪腿纯精肉不够嫩，所以吃着酱肉有点柴。但究竟猪什么部位肉最鲜嫩，做酱肉更合适？

一次不经意间与朋友聊起做酱肉之事，朋友告诉我只需将猪腿肉换成梅花肉，做成的酱肉一定鲜嫩。我立即上网查了相关资料得知：梅花肉、里脊肉、五花肉的肉质都比腿肉鲜嫩，于是决定试着用这三种肉同时做酱肉，比较后优中选优。

那次酱肉做完后，我与家人迫不及待细细品尝，非常成功，三种不同部位的肉，口感不尽相同，各有千秋，真是不分伯仲。

梅花肉因横切面瘦肉占90%，其精肉中夹杂数条细细的肥肉丝纵横交错，其肉质格外鲜美可口，又不显油腻，所以吃着特别香嫩，不失为做酱肉的上品肉，而且在冰箱中保存时间也较长；里脊肉是猪脊椎骨内侧的条状嫩肉，吃起来同

样也较嫩，因是纯精肉，可以放在冰箱长时间保存；而五花肉肥瘦间隔，这部分的瘦肉也最嫩且最多汁，夹精夹肥，瘦肉久煮也不柴，口味极佳。只是因有部分肥肉，故保存时间稍短。从此我每次都用这三种肉做酱肉，既好吃又省事。

在我做酱肉的经历中，印象最为深刻的当属2019年初的那一次。那些日子上海长时间阴雨绵绵，淅淅沥沥的雨水下个不停，如同进入了黄梅天。我查看了半个月的天气预报，其中只有两天为阴天，掐准日期，提前四天买肉腌制酱肉，上午酱肉晾出室外确实无雨，心中暗喜。天有不测风云，不料下午阴转小雨，又重新开启了降雨模式，无奈将酱肉收回晾在阳台上，在充满潮湿的空气中，酱肉始终是湿漉漉的，尽管不时用干布擦拭，根本无济于事。

我翻来覆去苦思冥想，急中生智，立即将酱肉移至家中客厅吊扇下，吊扇风力开到最大，唯恐风力不足，又打开台扇，一天24小时不停地吹。整整吹了三天三夜，总算吹得差不多了，当场拿几根蒸着尝了尝，软硬适中，还是那原汁原味酱肉的味道，立即将所有的酱肉放入冰箱保存。

□ 许德华

游笔记

我在黑龙江扎龙湿地曾一睹丹顶鹤的风采。今年国庆，我在西藏阿里往日喀则的路上，又看到一种和丹顶鹤相似的大鸟：羽毛大部分是银灰色，头颈和尾部却漆黑如墨，宛如裹上了黑丝绒；头顶朱红，阳光下非常鲜艳。这一定是青藏高原特有的黑颈鹤！

司机同意我们下车拍照，当我等蹑手蹑足向前时，黑颈鹤异常敏捷，一转身，六只鹤“唰”地腾空起飞，长长的翅膀绝顶好看，难怪被唤作“高原舞者”。在藏民的心里黑颈鹤就是他们的“仙鹤”！

鹤类起源于四五千万年前。现在全球共有15种，我国有9种。黑颈鹤是鹤类中最后被发现的，由于反抗天敌保护幼雏的能力太弱，家族“鹤丁”不够兴旺，故名列《世界保护联盟濒危物种红色名录》，是我国一级保护动物。

寒露时节，正是高原入秋鸟儿飞向云南、贵州、川蜀越冬的季节。一路向南到了仲巴县境内，这里有雅江源的雄伟壮观，更有藏南藏北两区的丰盛草原，此地再遇黑颈鹤是有可能的。果然，前方20米青草衬着滢滢湖水，一对羽衣丰美的黑颈鹤似乎交着颈、你依我依风情水岸的样子。这次我们怕惊扰了它俩，干脆趴在车窗向外看个够！

忽然想起一份资料说黑颈鹤常常是一对对的，奉行“一夫一妻制”。它们的“婚配”很有趣，有举行“婚礼”的仪式：先是雄鹤在雌鹤的身边跳舞，雌鹤在一旁窥视。舞蹈停止后，雄鹤又引颈高歌。这时，如果雌鹤愿意“成婚”，便应声伴唱。接着，雌雄双双翩翩起舞、高声歌唱，这就算“婚礼”结束，双双返回芦苇丛中共建新房。

哈，通常每年3月能看到黑颈鹤的喜庆，莫非这对有情鹤提早演练啦？

仲巴县真乃福地也。十分钟后，在佩枯措（西藏日喀则地区最大的湖泊，海拔4500米），我又远眺到3只黑颈鹤，看样子是大鸟带着孩子在迁徙的路上。这一家子像遇到了什么开心事，双翅悠升天上飞翔，两足微拧落地草毯歇晌。三鹤翅膀舞动犹如金秋送来的风，像煞藏民喜爱的“唐卡”画里“王妃遣鹤送信”中的三个吉祥鸟。

回上海后，竟然在电台听到《北方飞来的黑颈鹤》这首歌，我陶醉并盼望着阳春三月再赴西藏一睹黑颈鹤的风姿！

趣盎然

□ 廖锡震

波士顿

波士顿因哈佛大学和麻省理工学院这两所院校而誉满寰中，但波士顿河湖星罗棋布、盛产鱼虾估计鲜为人知，我也是实地考察了十几个湖泊、三五条江河之后才知晓的。爱好垂钓的我，尽管七十挂零，还是与这座名城结下了不解之缘。

在美国，垂钓有很多规矩。首先，必须持证，无证垂钓属于非法，罚款在100-200美元之间，还会留下不良记录。其次，入乡随俗，当地流行小鱼放生，大鱼留下的“行规”。再者，了解一点当地官方公布的江河湖泊污染情况实在是太有必要了。在网上输入“ma fishing consumption advisory（麻省鱼情通报与建议）”，你会看到7张表格，表中列举了200来个湖泊或河流重金属或杀虫剂污染情况，内容具体到江湖名称、隶属市镇、建议类别和污染物名称。如果你垂钓的江湖不在这些名单之列，那就放心去钓。

在国内，从来都没有听说过，更没有看见过警察巡视江湖垂钓的事。在美国，居然被我撞上了。

一天，我正目不转睛地盯着水面上的鱼漂，只感觉有人

波士顿渔记



轻轻拍了我的肩膀。扭头一看，两位白人警察，一男一女。映入眼帘的是他们灰色制服上的两排字——ENVIRONMENTAL POLICE（环境警察）！我笑着说：“哦，是环境警察！我生平还是第一次知道有这样的警种。这份工作太有意思了，跟交警比你们更悠闲，跟刑警比你们安全多了！”“是的，是一份很棒的工作。”男警官笑着回答，然后让我出示钓鱼执照，又问我桶里都有些什么鱼，背包里都有什么，还拿起我的鱼线和鱼钩仔细端详，女警官也不时地问我几个问题，并告诉我一些情况。综合一下：1.如果钓到

乌龟一定要放生。2.如果钓到乌龟或其他鱼，想放在家里养几天再放生的话，一定得放回它们原来生活的湖里，不可以放到异地湖里，以避免感染。3.你桶里的那些太阳鱼，无论大小都可以带回家，可以吃，放不放生都行。4.你使用的鱼坠是铅制的，今后不可以使用，要换成不锈钢制品。

我这才知道铅坠不可用，而我的上海钓友还一直在使用铅制品做鱼坠。交谈结束后，男警官留下一句“Have a nice day！（祝你开心！）”走了，我目送他们离去，心想这真是一堂有教育意义的环保课。