

圆台面

腊味年

文 / 曾娘

母亲打来电话,问我何时回家过年。母亲说,乡下的叔叔杀了一头猪,送来两只蹄髈,十多斤肋条肉,她都腌好了,已晒了几个太阳。母亲还买了三条大鱼,也腌晒好了。香肠是大姐回家帮忙灌制的,已晒得冒油,等我们过年回家时吃。

接电话的时候,我正站在厨房窗口前,看对面那户人家的阳台。一串串香肠挂在栏杆上,一条条咸鱼挂在栏杆上,还有一刀刀咸肉也挂在栏杆上。它们在冬日中午的暖阳下,悠闲自得地晒太阳,直晒得红彤彤油汪汪,令人馋涎欲滴。不知谁家飘出大蒜炒咸肉的香味,也阵阵扑鼻。

真想回家过年了。整整一个星期的春节长假里,我可以在丰盛的年餐桌上,面对着我喜欢的那些腊味大快朵颐。这样的腊味年,我已过了40年,但丝毫不厌倦。

多年来,父亲一直保持着老辈人“忙年”的习惯。离过年还有一个多月呢,父亲就早早忙碌开了。每天清晨,骑上那辆旧自行车,去菜市场买回一应鸡鸭鱼肉,洗净后抹上粗盐,分别码在几只干净的大缸里。腌透后,父亲将这些

腊味一一取出,挂在前院屋檐下。

父亲是腌制腊味的好手。每年过年,餐桌上最畅销的菜肴,是父亲腌制的各种腊味。火腿烧冬笋、咸鸭烧黄豆、咸鱼烧肉、咸鸡烧板栗……从正月初一到初七,父亲每天变换着腊味,让我在离开老家后的很长一段时间里仍然口齿留香。而每年回家过年再返回城市时,父亲都会在我的行李包里塞进几大块瘦火腿,十几根香肠,还有咸鸡咸鸭,一并让我带上。远在异乡的日子里,一日三餐有父亲的腊味相伴,年的味道也绵长了许多。

去年春节,是父亲在世的最后一个春节。父亲依然拖着羸弱至极的身体,备好了各种腊味。父亲说:这是我最后一次做这些腊味给你们吃,我要多做一些,让你们今年吃个够。父亲说这话的时候,是年初三的晌午,我正跟父亲坐在前院里晒太阳。院子里挂满了腌鱼腌肉,还有香肠,在太阳底下晒得直冒油,散发出一种勾人食欲的香味。父亲腌制的火腿最好吃。但去年我家前院悬挂的各种腊味里,唯独少了火腿。病人膏肓的父亲,再也没有那个力气,将那些笨重的火腿买回家腌制,再每天搬进搬出地晒在太阳下了。如今,父亲去

了,数九寒天的腊月里,母亲一个人孤独地腌制着腊味。我知道,这是母亲思念父亲的一种方式。

屋外寒气逼人,屋内热气腾腾。大红的四方桌摆在堂屋中央,桌下是一盆烧得正好的炭火,桌上是几只烧得滚开的腊味火锅。一家人围坐桌旁,举箸握杯。这样的腊味年,于我来说,想想也是一种快乐与满足。在天之灵的父亲,看着这样的腊味年,应该也很快乐与满足吧。

家庭菜谱

做几款羊肉暖身心

羊肉性温味甘,有益气补虚、温中暖下之作用,是一种冬补的佳品。羊肉除了涮食外,你不妨按照如下做法做几款羊肉佳肴暖一暖身心。

【羊肉羹】

将羊肉半斤剔去筋膜洗净后入沸水锅内去血水,捞出漂净切成1厘米左右的块;萝卜一个洗净切成0.3厘米厚的片,陈皮3克用纱布袋装好扎口;将羊肉和萝卜、纱袋同置锅中,注入清水,放入葱姜,用旺火烧沸后撇去浮沫,移小火上煨2—3个小时至肉熟烂,捞去纱袋,除去葱姜,加入胡椒和其他调味品即可食用。对平时脾胃虚寒、患有腕腹冷痛、腹泻等症的病人有食补效果。

【红烧羊肉】

取羊肋条肉洗净切块,在开水锅中略烫,放入砂锅内。另取胡萝卜2根,切成块,放入砂锅内,再加大茴香2颗、干辣椒2个和葱、姜、酱油、清水适量,用大火烧沸后改用小火炖烂,收稠卤汁即成。

【清蒸羊肉】

取瘦羊肉切成大块,洗净后入沸水锅中煮一下,捞出洗净,再放入沸水锅中,加葱、姜、大茴香、花椒各适量,煮熟,捞出,晾凉,去浮皮,切成薄片,垫入碗底成梯形,放少量葱、姜,加鸡汤,上笼蒸15分钟,取出。去葱、姜,汤沥入锅内,肉扣入汤盘,再将原汤加适量精盐和味精调匀,加麻油,浇在羊肉上即成。

【炒羊肉丝】

大葱去根和边皮,洗净,切成长约6.5厘米长的丝。羊腿肉切成约4厘米长的丝,用适量精盐、味精、胡椒粉略拌渍,加入适量干淀粉拌匀上浆。锅内入油,油热后放入羊肉丝,煸炒至松散,放入长葱丝略煸炒,再加适量白糖、味精、精盐、酱油、黄酒略翻炒,用湿淀粉勾芡,淋麻油少许,装盘即成。

【鲜羊肉丸】

精选上等新鲜羊肉,将羊肉打烂,搅拌为肉泥,挤成丸状而成。然后用上汤加上配料余成。

【蜜枣羊肉】

羊肉、蜜枣、橘饼、莲子、白糖、蜂蜜、蜜枣去核填入橘饼;净羊肉切块,莲子掰成两瓣;羊肉块焯水、沥干,下8成热油锅中过油、捞出。莲子摆碗内,周围摆蜜枣,上面放羊肉,撒白糖上笼蒸3小时后,扣入盘中,将熬过的蜂蜜淋上即成。

【羊肉粥】

羊肉、大米。将羊肉洗净,切成碎末备用;洗净大米入锅,加适量水煮至米半熟时,放入羊肉末,搅匀,粥熟即可食用。早晚温服,有温补肾阳,补血调经的功效。

季玉娜

厨房提示

烧猪蹄的时候多放醋

冬季,许多女性喜欢通过食补来吸收胶原蛋白,猪蹄等食物含有丰富的胶原蛋白,是女性喜爱的养颜菜。可是,胶原蛋白需要长时间的熬炖才能溶出。若在烧猪蹄时,稍微加一些醋一起烹调,就可使猪蹄中的蛋白质易于被人体消化、吸收和利用。如果在煮猪蹄的时候加一点醋,还能促使胶原蛋白分解出来。文 / 隽秀

食神会

泡椒鱼里年味浓

冬夜吃宵夜,同事请到一家夜市鱼庄,吃的主菜是川味泡椒鱼。在这美味的泡椒鱼前,我是不会顾忌吃相的。吃完我擦擦嘴,心满意足地叹息一声,好久没吃到这样的鱼了,过年我要回老家吃鱼。当然,这并不能算是最美味的泡椒鱼,川味重麻辣,餐馆里的过重了些,鱼也不够鲜嫩。在我心中,最美味的是母亲常做的泡椒鱼。

泡椒鱼这道菜就是以鱼的“味鲜”和泡椒的“酸辣”为特色,让很多人吃过之后赞不绝口。

每次母亲做泡椒鱼,年幼的我总是眼巴巴站在厨房门口看着,对其他院坝里小朋友的打闹置之不理。泡椒和酸姜是早就泡在坛子里的,重庆人家都离不了泡菜坛,做好一大罐放在厨房里,不仅可以作为泡椒鱼的配料用来去腥增鲜,还可以用做其他菜的作料,连炒青菜里都可以放。当然,配料除了泡椒,还有酸姜、大蒜、泡咸菜,都剁成碎末,另有葱花都放着待用。母亲熟练地杀鱼去鳃,然后撒上少许的盐和豆粉,放在油里煎一下,再掺水和作料同煮,不等它出锅,那香味早已满屋飘洒。等鱼端上了桌,红艳艳的辣椒衬着嫩白鲜香的鱼肉,母亲还放了少许的糖,调和得酸辣适口,刺激人的食欲。母亲总是把鱼肚上刺少

的部分夹给我,小时候的我可不懂得谦让,母亲给我,我埋头就吃。那肉质是鲜嫩无比的,酸辣滑香,入口即化。吃得兴起时,鱼肉却完了,我干脆将那汤汁泡一大碗饭,也是美味爽口,一直吃到鼻头冒汗。

毕业后在厦门工作,吃过各种做法的鱼,还专门寻川菜馆去吃泡椒鱼,但总觉得不如母亲做得好吃。

记得从前过年,一进厨房就能看见大水缸里养着两条鱼,母亲说,再穷的人家,过年都要吃条鱼,年年有余嘛!父亲的理论是,现杀现做才是年夜饭最好的佳肴。年前的那几天,看见那两条鱼欢快地游着,我们的心也欢喜起来,哪怕在那样清贫的七十年代,有了这鱼,年味就厚重起来。

听说今年重庆的天气格外寒冷,我们还是要回家,相信吃着母亲做的剁椒鱼头,心底里会暖和起来,在浓浓的年味中体会合家团聚的欢乐。

文 / 杨雪

食门槛

羊肉除膻味要把住三关

因为羊肉有腥膻味,致使很多人吃不上口来。只有把好挑选、清洗和烹调三个关口,才可去掉羊肉的膻味。

把住挑选关,就是要挑选色泽淡红,触摸有弹性的鲜肉;然后就是把好清洗关,要用温水洗除羊肉表层的细毛和杂质,切成小块焯水,去尽血沫后,再冲洗干净;烹调关更重要,烹调时采取的去膻办法有加花椒、放点料酒和醋、与萝卜或茶叶同煮等,下面介绍几种可以去除羊肉膻味的烹调方式:

1.焗烧:羊腿肉1000克,剥成小四方块,焯水,去血沫后,清水冲洗干净。锅内倒油加热,放花椒、干尖椒、八角、桂皮、陈皮、姜块、葱节,炒出香味后,加入羊肉,烹上料酒干炒一会,再添加豆瓣酱、水、盐、味精、酱油、白糖、陈醋和几个打孔的胡萝卜,大火烧开后,小火焖制。羊肉烧烂后,拣去姜块、葱节、胡萝卜便可食用。焖烧后的羊肉酥烂脱骨,咸鲜微辣,芳香四溢。

另外,炖羊肉时用纱布包一点茶叶,与羊肉同煮。熟后将茶叶袋捞出,可除去膻味;烧羊肉时放进橘皮,不但可去膻味,还能增加桔香味;烧羊肉放几颗带壳核桃或山楂,既能去膻味,又能使羊肉熟得更快。将羊肉用清水白煮,吃时加蒜及稀辣椒少许(辣椒油或者辣椒面和水搅拌均匀的稀糊),膻气也可减少;将羊肉洗净切好,放入开水锅中,然后按1斤羊肉放1斤水、0.5两米醋的比例煮到开锅,取出羊肉,膻气便可解除。烧、煮羊肉时,1斤羊肉放入半包或三分之一包咖喱粉,也可除膻气。

2.爆炒:取净羊肉250克,切成柳叶片,用盐、鸡蛋、味精、生粉上浆;大葱切成马蹄形。锅内打底油,待油热,将羊肉下锅。羊肉炒至半熟,加米醋焙干。醋的数量是肉的千分之一左右。然后加葱、姜、酱油、白糖、料酒、茴香子待调料,起锅时加青蒜或蒜泥。其腥膻味大减,味香醇。锅内打底油,用姜、蒜末炆锅,放羊肉煸至半熟,再放大葱,随即加酱油、醋、料酒煸炒几下,起锅打香油,其味香美,无腥膻。

文 / 季玉娜

