



肴肉

□ 刘培国

肴肉是镇江名吃。我吃到肴肉怕有四十年了,是第一次,也是最后一次。

那次是在镇江出差,事情经过的本身大都模糊,只有肴肉的记忆保存下来,变得越来越清晰。

在一家普通的饭馆,肴肉作为一道冷盘端上来,像博山的饭桌上端上了酥锅。肴肉切片,长方形的片,斜倚在一起,并成双排,居于盘子中央。肉鲜红色,鲜亮又不至鲜艳,不见白色肥肉。一片肴肉上,上端是肉皮,乳油又近乎透亮,另一端是肉汤胶质凝固成的冻,是透亮中稍见乳浊,似水晶。肴肉又叫水晶蹄,概源于此。有红,有透,有浊,这道菜就有些生动,生动着又被裹挟在异香里,直盯着每个食客的眼睛。

我刚要举箸,被主人拦住,抓过桌上的醋瓶,先给我往小碟里倒上半浅的香醋,再叫我蘸醋品尝。说,镇江肴肉,加镇江香醋,必须是绝配。镇江人直呼醋名,不知有“忌讳”。朋友杨磊在西山用古法酿醋,取名“不厌”,也不直呼醋名,讲究。

饭桌上,对于半途添加的调料,我是警惕的,这是我保持了几十年的习惯。比如吃全羊,别人一上来就往大碗里咕嘟咕嘟倒醋,说这样香。我不,我是把一碗全羊分成两截,前半程原汁原味,只见胡椒和葱花,后半程才添加食醋,花一份钱吃两样味,小伎



俩。在镇江也是,尽管主人力劝,别人已把肴肉摁进醋碟,我还是夹过一片肴肉径直入口,咂摸肴肉自身的味道。

先过齿唇的是肉皮。猪肉皮是个好东西,胶质丰富,猪头肉、酥锅、烧锅,全凭肉皮的胶质为媒,把各类食材团结在一块。猪肉皮熬煮得来的汤,结冻以后填进小笼蒸包,还是制作灌汤包方法的一种。第二种是剁好的肉馅,使劲往里搅葱姜水,直到搅进肉的纤维,蒸出来也是一包汁水。咬一口烫嘴。

肴肉里的肉皮煮得够火候,吃起来能分辨出牙齿叩合时的咯噔声,分寸正好,没有欠火的筋韧,也不是泥烂,玩味起来是种享受。接下来吃的是瘦肉,入口不硬,不柴,尽管留有足够的筋道,筋道里含着少许的脆,又不是吃火过多

的软糯,需要在齿间充分咀嚼才依依下咽,之后又不会留下一丝肉屑,牙齿再糟糕,塞牙的担心是多余的。

这肴肉的香气全有了。你尽管想象所有猪肉的香,浓香、馥香、馨香、醇香,都能在这里找得到。一定还有早已不见踪影的肥肉留下的特有气息,融化进这红亮亮的精肉里,这些香型集合起来,又被似有若无的辛香料引发着,形成更宜人肚腹的复合香型,随着肉慢慢送入人的肠胃,化入整个身体,在全身的筋脉中汨汨涌动。

镇江香醋是典型的南方大米醋,与山西清徐高粱醋、淄博王村小米醋,味道上有很大不同,少了清徐醋的烈,缺了王村醋的浓,多了细腻可人的香,这归结于一方水土,如戏曲之于秧歌、评弹之于秦

腔。当肴肉蘸了香醋,出奇的不是解腻,肴肉已无腻可解,我好奇的是肉香与醋香(不是酸香,酸香是另一种香型,另当别论)的结合,竟然碰撞出另一种不可言说的香味,更具特色,更具穿透力,到现在,我还没琢磨清楚。或者极其清楚,只是词穷,词穷得无法准确描摹。

肴肉做得如此鲜亮,如此恰到好处,是炮制的时候加了一种硝水。硝是制造炸药的化学物质之一,一硝二磺三木炭,说的就是这个硝。外观类盐,白色晶体,故镇江民间传说,古时候店家腌制肴肉,错把硝当成了盐,发现这样制作的肴肉颜色鲜亮,不忍丢弃,试着吃了,并无大碍,反倒肉质很美,遂将错就错,歪打正着,沿袭三百年直到当今。这样的传说往往存在于各种地方吃食的演绎之中,当不得真。但是,据说南宋时期,中国人就用硝作为食物防腐之用,这倒是肴肉用硝来源的可信之处。八百年来,中国人在饮食文化的演进中,一边尝试各种调料、添加剂的引入,一边仔细拿捏有害无害的界限,这个拿捏就是智慧。不过,镇江人嫌硝肉不雅,改为肴肉,这话可信。

镇江肴肉成了非遗,制作秘籍能见到很多,感兴趣的吃货们可以自己找来看看,比着做做,做好了,且与镇江有得一比,可以知会一声,咱们上门品评。

游江浙

□ 李忠厚

无边的田畴在车窗外一闪而过,国庆假期,我们一家乘车前往苏州。

对苏州的印象,最初来源于唐朝张继的那首《枫桥夜泊》,“姑苏城外寒山寺,夜半钟声到客船。”叶圣陶先生的《苏州园林》,更加深了我对苏州这座城市的了解。

抵达苏州,时已过午。我们一下火车,就嗅到空气中氤氲着的浓浓的桂花香。对了,桂花是苏州市的“市花”。

我们下榻的地点是苏州国际会议酒店。短暂休憩后,来到阳澄湖畔观光。千亩湖面波光粼粼,晚霞映在阳澄湖上,好一派江南风光!这里便是盛产大闸蟹的地方,道路两旁的农家乐餐馆家家户户的招牌菜都是大闸蟹。

金鸡湖畔的大型音乐喷泉,装点了城市夜空;素有“东方之门”之称的苏州工业园区的双塔建筑正在上演灯光秀。游人如潮,大家都在为共和国庆祝生日。

太湖龙之梦度假区也是一个很好的去处。白天和小朋友去观看惊险的马戏团表演;晚上一家人在太湖古镇欣赏精彩的焰火晚会。美妙的音乐响起,璀璨的烟花升起,歌声响彻大地,焰火点亮夜空。此情此景,内心为祖国的繁荣富强深感自豪!

莫干山的名字来源于春秋时干将莫邪铸剑的故事,时至今日已有两千多年的历史。早在1919年莫干山就与庐山、鸡公山、北戴河被官方认可为四大避暑地。这天傍晚,与妻冒着毛毛雨,嗅着桂花香,在山间转悠了几户民俗院落,一家一个样,各具特色。清晨,山上的空气格外清新,深深吸入一口顿感神清气爽。露珠缀满草尖,在阳光的照耀下晶莹剔透。山下店铺林立,游人如织,不少地方成为“网红打卡地”。

到南浔古镇逛逛也不错。我对南浔的了解并不多,只知道“文房四宝”之一的湖笔就产自南浔善琚镇。一条河道穿镇而过,古老的石拱桥,夹河的小街小巷、依水而筑的民居、中西合璧的巨宅宏厦、庭院中的古松翠柏都在向人们诉说着她那曾经的岁月。

短短的假日,留下长长的回忆,盼望再次游览这个“鱼米之乡”。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱: lzc_bfk@126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号,联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿,谢绝一稿多投。



栽竹

□ 张希良

南方多竹。

那年我到四川出差,顺路去宜宾的蜀南竹海一游,被那种漫漫无际的竹林震撼到了。那是一片竹子的海洋,绿绿的波浪从眼前伸展开去,覆盖住了整个山头、河谷。穿行在这片茂密的竹海中,那种曼妙的感觉,对生长于北方的我来说真是种从未有过的体验。

竹林的静美和壮观让我深深陶醉。一棵棵竹子,不枝不蔓,秀丽挺拔,像士兵般齐齐排

列,给人一种整肃的感觉。竹叶葳蕤,在微风吹拂下轻轻摇曳,弥散着淡淡清香,生发出一种清幽之境,带给我一种宁静祥和的感觉。

回来后,我一直对那片美丽的竹海念念不忘。

恰巧,我的新厂落成,厂区内还有一片未绿化的土地闲置着。蜀南竹海的景象又在我脑子里浮现,我当机立断,托人买回来一大车竹子,准备在这片闲置的土地上营造出一片属于自己的“小竹海”。

种植好竹子后,我总算实现了拥有自己一片竹林的心愿,内心充满了喜悦和期待。我在竹园里来来回回走了好几遍,幻想着这里将来形成一片翠绿的竹林,也许再在这里置一个茶桌,平时可饮茶、休憩、赏竹,岂不美哉!

第二天一早,我去看望心爱的竹子,发现一些剩余的竹根被丢弃在一边,便让人在厂区一个不起眼的角落把它们埋进了土里。我想,能成活就活,不活也就随它们去吧。

一天天过去,出乎意料的是,我精心栽种下的、寄予厚望的那片竹子却日渐憔悴下去了。一场大风过后,竟然全部死掉了,没有

一棵幸存!这真令我大失所望,不明白究竟发生了什么。也许是挖出来的竹子放置时间太长了,也许是那夜的狂风大作,犯了树不可摇根之大忌。

慢慢地,这事我也就放下了。很多事情就是这样,“理想很丰满,现实很骨感”,不可能什么事都能心随所愿。

过了很久,我偶然路过厂区的西北角,发现墙边不知什么时候,竟然长出了几棵脆弱的竹苗,清新可人。这个角落原来是存放垃圾的地方,很少有人过来,我这才记起了让人埋竹根的事。不过,看起来也只是几棵杂乱无章的小毛竹,与我的竹海梦相去甚远,根本提不起我的兴致来,我对这几棵小竹子随后也就有些淡忘了。

转眼几年过去了,真没想到,这些无人照料的竹子们,接二连三地沿着工厂的后墙向东扩展开去,只要是地面没有硬化的地方,基本全部被竹子蚕食占领。每年到了春天,新鲜的竹笋如变魔术般纷纷探头露出地面,根根直立,你追我赶,笔直地向上疯长,顾不上生长叶子,先是拼命地向上蹿杆,直到长到自己满意的高

度,才开始伸展叶芽。长成的竹子,有的高过北侧的房屋,形成了一道绿色的屏障。如今,这里俨然成了我心目中的那片翠绿竹海。

闲暇时,我喜欢在这片竹林中徜徉,它让我一时忘却了城市的喧嚣和繁杂。这片小小的竹海,虽是城市钢筋混凝土中不起眼的一隅,却也不乏生命的律动,处处充溢着勃勃生机。高大而柔韧的竹子,密密排列,阳光透过竹叶的缝隙,形成斑驳的光影;微风吹来,轻轻摇曳,竹叶们相互摩擦,发出沙沙的声音;躲藏在里边的鸟儿们啾啾而鸣,唱出一段段轻松、美妙的旋律。我还发现,许多小动物得以在此安家繁衍:蚂蚁、蚯蚓、蜗牛……各得其所,自成一方乐园。这让我不由感叹生命力的强大,只要给予机会,生命就会发光灿烂。

看着这片竹林,我很是感慨。本是几根废弃的竹根,竟然在不经意间蔚然成林。这不禁让我想起清人周希陶曾写过的那句话:“有心栽花花不开,无心插柳柳成荫。”世间之事,就是这般难以预料。你真的很难确定,哪片云彩能下雨。