

风/物/记

杨师傅的猪肉圆子



老高

我认识杨师傅很多年了,当年我还在县上工作的时候,他就在一个单位给领导开车,属于专职驾驶员。因为他技术好、服务好、性格好,当过兵的人又特别爱惜车,随时都干干净净的,所以大家都亲切地叫他杨师傅。

过去我们各自都忙于各自的工作,没有多少深入的接触,碰了面,点点头或是微笑一下算是打了个招呼。我是去年国庆回老家才搞清楚,杨师傅夫妇原来还是我老婆的初中同学。

杨师傅不仅驾驶技术好,他的厨艺也是顶呱呱的。有一次我老婆说去杨师傅家吃饭吧,“他的猪肉圆子做得特别好吃。”我半信半疑,因为我是大家公认的吃货,特别刁嘴。在我看来,所谓厨师做的菜我只能称其为“花花盆子”,摆放好看,但吃起来都一个味。我倒是喜欢农村大妈大叔的菜,有特色,每一道菜有每一道菜的味道。再则就是我自己在家里做“妈妈的味道”,虽然辛苦,但吃一顿饭,就是一次享受。

“你去吃了就知道了。”我老婆坚持说。于是我们那天下了火车就直奔杨师傅家蹭饭。

我一进门,杨师傅正在厨房里忙,他很热情地说:“你先坐坐,很快就好了。”我环视了一下餐厅,餐桌上已经摆放很多菜了,好像都是我特别喜欢的:烧白、粉蒸扣碗、绿豆青菜、二面豆腐、虎皮尖椒、油酥花生米、凉拌折耳根……中间还留有一个空位,估计就是即将出锅的猪肉圆子吧,我在想。

中国是一个猪肉消费大国,据说每年要消费几亿头猪。而猪肉的吃法也有千万种,可以炒、可以蒸、可以炸、可以煮……而这些做法里面,普及程度最高的,当属猪肉圆子。杨师傅的猪肉圆子不是我们常在外面吃的“猪肉丸子”,不仅个头不一样,做法也完全不同。杨师傅的猪肉圆子其实没有那些厨师经常炫耀的什么“祖传秘方”,也没有网上说的那么复杂。我第一次去吃的是味道,有了味道我自然就采访了。因为是熟人,而且我们都不是开馆子做生意的,所以,杨师傅没有一丁点提防我,而是毫无保留地给我传授了“秘方”,其实就

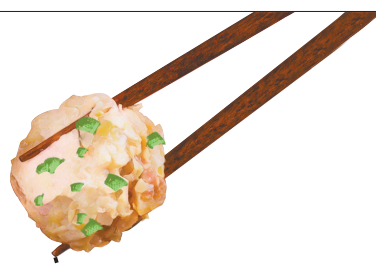
是经验而已。第二次我在他上次传授经验的基础上,按照他的步骤一步步学,后面才觉得其实很简单,也许简单的才是原生态的。

杨师傅的猪肉圆子有几个关键环节很重要:从食材来讲,主要就是筒子骨、黄豆芽、夹子肉。这三样,也还是很有考究的。筒子骨买一根,冷水下锅焯水煮沸,去掉浮沫,捞起来宰成三节,洗净再下锅与黄豆芽、一个拍烂的姜片、少许盐(根据自己的口味)小火熬汤至少两小时。在这个期间,把事先买来的夹子肉(前夹后夹均可)去皮,留下三分之一的肥肉和三分之二的瘦肉,用菜刀切成小块或是小片,然后手工剁碎成肉沫使其有点粘连为止。之后,加入少许的芡粉(土豆芡粉更好)和一个鸡蛋的蛋清、少许食盐,手工反复揉搓搅拌使其粘连,待筒子骨黄豆芽汤熬得差不多了,将捏成鹅蛋大小的猪肉圆子放进汤水开爆的锅里,煮浮起来即成。端上桌子,再撒几颗葱花,不仅好看,而且色、香、味、形俱佳,吃起来汤鲜肉嫩、松软适嚼、吞咽润滑。那种黄豆芽的清香以及除腥的淡淡的生姜味,和手工肉沫的纤维融合在一起,没有什么花椒胡椒,也没有什么鸡精味精,全部是手工制成品,味道纯正,吃起来的感觉别提有多爽了,也许这就是我们常说的原生态的味道、儿时的味道、妈妈的味道。

骨头汤的鲜味,来源于筒骨切断以后的骨质,筒骨的营养价值高,黄豆芽和筒骨混合熬汤会更加美味,黄豆芽能保护肝脏,减少腹部脂肪积累,是真正的“刮油”食物。淡淡的黄豆芽清香,还有猪肉的香味在搭配筒子骨之后,香气更加浓郁,滋味更加鲜美。古人说“食后三日,犹觉鸡虾之味”,可以想象它有多鲜美?

中华饮食文化源远流长,博大精深。当我们不断回味着那些生活中的酸甜苦辣,涌上心头的其实是吃食物时的一种感觉。春节将至,我再回老家,就是看看岳父母,陪他们吃吃饭喝喝酒,祝福他们身体健康!同时也能希望有机会再去杨师傅家吃他的猪肉圆子,心满意足矣。

(作者系中国作协会员)



生/活/随/笔

微雨



肖敏

寒冬,微雨,天空中蒙着一层灰。出租车窗上的点点纤尘,逐渐消融在点点的碎雨中。细细密密的雨花,交织成一张不透风的网,与窗外一闪而过的四层小楼的格栅一起,在心坎上投映下道道痕痕。亦或许是,那里早就萌生了这样的裂纹,不过因先前蒙着一层皮,便浑然不自知。现在,冬雨的分量太重,那块薄如蝉翼的皮肤终于绷不住,坍塌了。

好多年,习惯了把那些小女人般细密琐碎的情绪统统抛到脑后,把各种负面的不利于生长的能量紧紧压实埋到某个隐秘的角落。但诚如“再坚韧的顽石也依然有脆弱的一面,人吃五谷杂粮迟早会生出一场病来”的道理一样,一场微雨,孱弱若游丝的微雨,甚至连路面都未能彻底润湿,却偏偏鲸吞蚕食地入侵了我的心室,撩起了蝉蜕的伪装,让那些经年未见阳光的暗伤赤裸裸地坦露在猎猎寒风中。

如今,再次审视那些伤口,与之相关的场景、事件仍历历在目,唯一不同的是心绪。那种深陷泥潭的无力自拔的悲怆感早已荡然无存,回顾过往,更像是独自坐在电影院里浏览电影胶片,静心屏气地旁观他人的故事。尽管了无波澜,然因了微雨的缘故,却仍有那么一星半点儿莫名的湿在关节罅隙里游走。

而这对于一个情感长期处于自我麻痹状态的人来说,何尝不是件好事儿。酸甜苦辣悲欢离合,原本更符合人生的常态。快节奏的生活、高智能化的发展也许消弭了人的七情六欲,《红楼梦》里“黛玉葬花”为物伤怀的悲悯形同镜中花、水中月,终将消逝在滚滚的流沙里了。心里的呐喊渺若微芒,就像车窗上那一点肉眼难以觉察的雨的痕迹。很快,连这点微芒也要消失在无边的瀚海里了。

那瀚海是深不见底的,滋生着诸多无法企及的漩涡。而我们,大多时候便是龟缩在这样的漩涡里,身不由己或是心甘情愿地随波逐流。而此刻,我要为微雨小小的叩问而欣喜了。当它用指尖叩击我心房时,我那颗处于半僵化状态的内心,兀自轻弹了一下。

(作者系九龙坡区作协会员)

心/香/一/瓣

来自西双版纳的腊肉



陈与

前几日,友人从云南边疆快递了几块腊肉到渝,并附字“西双版纳没有忘记你”。让我老泪纵横。这让我想起了50年前,自己和一群重庆儿女在红土高原开垦梯田林带,留下的青春热血。

腊肉下锅,在沸腾的水里,飘起了一股股香气。在香气中,恍若有亚热带丛林的百花,它们带着舒展腰身的意象,带着草木的最后茂盛。这一刻,是红土地动声色释放的丰盈喜气,来自第二故乡的幻境意义,使一个倚着香气的人,仿佛酩酊大醉,仿佛找不到疏解的理由。

摆盘的腊肉,围绕成一圈,它们白里透红,红中映白,我恍惚起来了。这红白相间的腊肉,就如云南红土地和丰腴的胶乳,谁也离不开谁,谁也不可能分开。在圆盘中,一块块方形肉片,让我想起50年前的树穴,可以种植橡胶树苗、茶树苗还有金鸡纳树苗。在恍惚中,这一块块肉片中有橡胶树的年轮,有茶树的鸟鸣光线,有金鸡纳树的印染梦境。

我尝了一口腊肉,舌尖味蕾是一个探测光源,捕捉味蕾里原汁原味的山柾果,有难以回避的芭蕉花粉,有汗流浃背的木瓜花叶,有安静的楠竹花蕊,有向阳坡上的温暖茅草……它们是舌尖味蕾光源中的五彩绘图,是舌尖味蕾光源中的澎湃脉搏。但有触觉,是记不清那些沉浮、颠覆、挣扎的沧海桑田?还是空荡荡的晚年垂梦?还是空荡荡的内心疑惑?还是空荡荡的一场大雨?在满嘴喷香中,我恍若吃出了腊肉里有勐乐山山的眷

念红日,有勐龙河畔的傣家篝火,有布朗族的如影随形,有哈尼族的欢腾……我恍若还吃出了腊肉中有甘甜的勐龙河水,有一心一意长成壮硕的柚子,有一个个红着脸蛋的柑橘,有一串串熟透的红葡萄。它们是腊肉的组成部分?是腊肉的地理标志?是腊肉的深厚情怀?是腊肉的灵山秀水?是腊肉的生态环境?还是腊肉的时代记忆?

我面对几块腊肉,恍如面对云南边疆,我的青春时代在红土高原度过,西双版纳亚热带丛林生活融入我的骨骼血液了,比如砍竹子、挖梯田、芽接胶苗、打瓦、盖房等。我认为自己就是一块根深蒂固的胶树林地,我无法拒绝云南红土地,无法拒绝西双版纳,无法拒绝北纬30度的历史坐标的召唤。

在我的梦境里,比如一朵云,比如一只蝴蝶,比如一片树荫,比如暮色渐远渐隐的竹林,都是我的生命色彩。它们一定在红土地上的某个地方等我回去,它们的心灵一定承受着煎熬,一定在哭,而且一哭就没完没了。情之深,意之切,心之柔,胆之碎,它们在我醒来时,又不声不响地离开。因此,云南红土地是我肋骨连成的山峰,是我血脉凝成的江河。

友人是第三代云南农垦人,她吃着红土地的粮食长大,喝着红土高原的泉水成熟。她给我快递几块腊肉,言下之意是,等过年过节过完了,我应该回到第二故乡去走走看看了。

(作者系中国作协会员)

诗/绪/纷/飞

我们的名字叫小微

——献给小微企业创业者

忽如一夜春风来
千门万户迎风开
我们从小微起步
积跬步至千里
做滴水穿坚石
我们以梦想和信念为营养
辛勤地吸收
憋足劲儿发育

也许我们不能成为一棵大树
长不出伟岸的身躯
也没有婆婆的枝叶
但我们可以做一株小草
在和煦的阳光下
透出我们的那一点儿绿

也许我们不能成为一条大河
掀不起壮丽的波澜
也没有磅礴的涛声
但我们可以做一条小溪
向着心中的远方
将自己融入滚滚洪流



罗邦万

也许我们不能成为名企大店
但我们可以做平凡人简单事
因为我们坚信
把平凡人做好了
就是不平凡
把简单事做好了
就是不简单

我们如蒲公英的种子
有土壤的地方就有我们的踪影
我们挥洒身体里的每一滴汗水
我们追逐阳光下的每一分利润
我们为生机勃勃的时代尽职尽责
想要知道我们是谁吗
请记住我们的名字小微

(作者系江津区作协会员)

