

宽窄巷

宽窄均有度·都市慢生活

主题策划

封面

2019.1.29 星期二
爆料热线
028-96111

主编 杨莉 责编 叶红 版式 方蕾 校对 廖焱焱



岁寒知腌腊

□石光华

夫子说，岁寒，知松柏而后凋也。

食者说，岁寒，知后凋之松柏可以腌腊也。

中国旧时文人有言必称夫子的酸腐传统，而我又常常觉得自己多少有些旧时文人的鄙性，至少算一个过时文人。但是，把夫子与腌腊之物拉扯在一起说事，倒不是为了显得自己古意，也不是因为夫子言说了松柏，而松枝柏丫恰是熏制腌腊的好物。讲腌腊肉品说到孔夫子，那是老先生好吃这口。他收学生，学费就是一束干肉，雅称束脩。修者，馐也，美味的食物。我想所谓干肉，大概就是今天的腌腊肉了。至于是否用了松柏熏制，我不得而知。

对于我，腊肉之香，在这个日渐寒冷的冬天，更让我五脏六腑渴望的牙齿。

壹 腌制到家 平凡的猪肉，就会脱颖而出

腊月里腌制腊肉，好像更正式，更有仪式感。现在农家做腊肉，大致不会再只留些旁杂了。因为吃上去满齿生香、满嘴流油的极品腊肉，肉质肉品一定要好。农家那种关在圈栏中养肥的猪，还不是首选。最出腊肉香意的，是山野间散养的跑猪。散养的猪儿肉质细密，膘油不是太厚，加上吃食庞杂，肉香更浓。

那年初春，诗人吉木狼格从大凉山归来，带回几大块凉山彝族特有的腌肉，就是用山上散养的草猪，在火塘上熏腌的。他送给我一大块。可以说很多年，我都没有吃到过这么激动舌头的猪肉了。一大块肉，竟然是吃着玩吃吃的。这样的美食极品，就是山野中那些普普通通的农家人做出来的，这真叫我们这些都市里倦怠的肠胃，遗憾得很。

近乎野生的跑猪实在太少了，为了腊肉，圈养的、只要不是完全用催肥素和猪饲料养大的三月肥或者四月肥，多少也喂了些猪水和猪草，我们这种已经被文化了的胃，就接受了吧。只要腌制得到家，也还是难得的美味。

无论是跑猪还是圈猪，要做出好的腊肉，都是腿子肉和背膘肉最好。而且，腊肉一定要肥，要有三到四指宽的肥膘，完全精瘦就是肉干了。选好肉，切成四到五指宽的大条子，两三公斤一块，洗净后晾干水分，然后均匀地抹上腌渍调料。因为是圈猪肉，所以腌渍调料更需用心。并盐一定要炒制过，炒到色泽微黄；花椒也要炒出香味，八角、桂皮等香料最好自己炒后磨碎；花椒和香料粉入盆中，再一起炒温，趁热未散，揉抹上肉条。每抹好一块，皮上肉下放入盆中，依次顺序码好，并封固盆口，每隔3天开盆翻码一次。腌渍的日子里，生宰的猪肉，去水去腥、发酵加鲜、定味增香，10天后出盆，就可以入熏棚，准备从天下千千万万平凡的猪肉中，脱颖而出。

贰 松丫柏枝 熏三天三夜，方得肉中尤物

山里人的熏棚，往往就是一间土屋子，屋子里挖一个火坑，火坑上搭着木棍架子，腌渍好的肉就疏密有致地挂在架子上。为了熏腌出山野风味浓郁的腊肉，要准备一大堆松丫柏枝。

四川的千山万水之间，生长着绵绵不绝的松柏，它们是自然的赐予，更多的还是祖先的遗留。至今还在川北的崇山峻岭中流淌着翠绿的八百里古柏道——翠云长廊，就是三国时期张飞屯兵时栽种的。松针柏叶到了冬天依然绿秀，蕴涵其中的水意在火雾中生烟起雾，合宜熏蒸；松柏特有的脂香随烟熏入肉，使岁寒时节的腊肉，更有了一份历冬弥香的滋味。中国人几千年亲近自然、善待山水的传统，中国农民安身立命于一方天地的朴素感情，使他们比我们这些年才把环境、生态挂在嘴边的人，更爱生养他们的山川自然。他们只是把经过春夏生长、变得过于浓密的多余枝桠砍下来，过密的枝桠阻挡了阳光的照射和空气的流通，反而不宜于主干的生长和成材。的确，为了人们的口腹之欲，以及其他仿佛永远满足不了欲望，人类对自然的破坏已经无以复加了。但是，乡下人熏制腊肉，应该不在其中。

20多年前，我在川北的农村当知青，生火做饭需要柴禾，生产队特许我到山上砍些柏丫（当地农民是没有这种待遇的，他们只能用农作物的干草秆或者已经脆落在地的干树枝）。每次砍薪，都会有一个老农民带着，由他指定哪些树的哪些枝桠可以砍下。到了腊月，生产队会专门安排人手，集中到山上砍剪柏枝，然后统一分给各家各户，为了过年熏制腊肉，也为了给燃料严重匮乏的农民，补充一点柴禾。

熏制腊肉，松枝柏丫也不是唯一的材料。一些有几分厨艺在身的师傅，为了腊肉不同的风味和口感，还会加些其他生烟之物。如青杠木的老桠头或者香樟木叶子。另外，有心于美味腊肉的人，平日里还会收集花生壳、瓜子壳、甘蔗皮和甘蔗渣、橘子皮、柑子皮之类的东西，熏制的时候加进去，腊肉的色香和滋味，就别有风情。熏棚一定要密封。没有专门的熏室，靠墙垒壁，简单地搭建一个也可以。不过，熏肉时烟尘太重，城市里的人不能为了一己之欲，叫别人也陪着吃熏呛的苦头。熏制是一件很辛苦的差事，因为时间长，没有三天三夜烟火的不间断熏燎，不得肉中尤物；而且，不能明火，其间要看火查烟，不时加进湿锯末和熏料，夜里也不敢有一丝大意。几天下来，腊肉熏好了，熏制者的那副脸色，多少也有些腊意。世间的好东西，大致都是从辛苦中得来。但是，当开棚取肉时，谁看着那肉皮金黄、肥流油、瘦溢香的大块腊肉，谁都会感到，所有的辛苦都值得。

其实，我从来没有熏制过腊肉。只是在乡下当知青时，见识过农民做腊肉，也讨教过熏制腊肉的方法。不过，无须烟火火燎的腊肉、香肠、风鸡，倒是做过一些，自己觉得也还待客。

腊肉之香

——老成都童谣
么妹啃骨头。
你吃一块，我吃一块，
有肥又有瘦。
菜板上，切腊肉，

一道最家乡味的年货

味道 年货

们大多都是家乡亲人自己做的。身在他乡的游子，吃着这样的腊肉，首先想起的，就是家乡。腊肉，是中国饮食中最有家乡感的食物。每一个地方，几乎都有自己独具风味的腊肉，它

叁 滋味独特 每一地腊肉，最有家乡味道

腊肉，是中国饮食中最有家乡感的食物。每一个地方，几乎都有自己独具风味的腊肉，它们大多都是家乡亲人自己做的。身在他乡的游子，吃着这样的腊肉，首先想起的，就是家乡。

每一方故园的草木风雨，熏染出每一方山水滋味独特的腊肉——川北大山松柏连天，那里的腊肉，无论放多久，吃起来都有浓浓的松柏香；川南是藏羌彝等民族世代生活的地方，家家户户都有火塘，他们的腊肉，就挂在火塘上，日日夜夜地熏烤，草木之香尽入骨肉，嚼起来特别有肉劲；川东日子刚硬，太阳火爆，但是乌江、涪水、嘉陵江、长江、大宁河奔流其中，又在热烈中沉浸了十分的滋润，因此，川东的老腊肉，一入口中，油水淹牙，肉头满嘴，自然就味长香细，总有一种农家炊烟的气息，妙在口中的是那分轻轻袅袅。

腊肉如何做，最简单的办法是，洗净，煮熟，切烂。但是，十分讲究吃食的人，断不肯只用这样粗糙的、毫无艺术性和过程感的手段，把历时经月、费心费力得来的腊肉，终结在熟而喷之的原始饮食水平上。就是最简单的煮肉法，也有一个小窍门：腊肉要先在火上烤到微微起焦，然后用刀把焦黑的一层彻底刮洗干净，才能下锅煮煮。经过烤炙的腊肉，煮出来，色泽更加金红透亮，腊香更加浓郁，肉皮也不会让我们在享受美食的时候，随时都必须咬牙切齿。

煮得上好的腊肉，豪气的人，切成大片，厚实赶口。想那古时的梁山水泊之上，过年的时候，山上山下，几万弟兄，哪得女人性和绣花工夫慢慢细片，定是大坨大坨端上来，酒坛高坐，大碗海喝，一大匹山上，掌灯燃火，腊香冲天，英雄儿女们好不欢喜。虽然，我也曾经梦想江湖，但是，刀剑挂满全身也不像侠客的我，齿口和胃口都过分文弱。因此，还是耐心切成薄片，好在口中细细咀嚼，几杯小酒，一碟腊肉，一片薄薄地入嘴，其中的唇齿留香，如何与外人道也。煮腊肉的汤，万万不要糟蹋。寒冬腊月，砍上几个青头萝卜或者一大青菜，煮将进去，油盐味精，通通都无须再放。酒酣之际，舀一大盆，解酒解腻，即使无胆大块吃肉，也像好汉吃喝，爽快得很。



绘图 罗乐

涨知识

腊肉的历史

其实，腌腊肉品最初的发明，并不是人们为了追求美味。腌制的肉品叫腊肉，是因为腌制的时间在腊月。农历十二月，一年之岁尾，即是腊月，也叫腊月。所谓“腊”，本是岁终的祭祀之名。

汉代应劭在《风俗通义》中说：“夏曰嘉平，殷曰清祀，周用大腊，汉改腊。腊者，猎也，言田猎取禽兽，以祭祀其先祖也。或曰，腊者，接也，新故交接，故大祭以报功也。”蜡，又有索饘之意，人们在天寒地冻的时节，要收藏食物，迎接新年，度过漫漫冬天。由此可见，腊，直接与食物，特别是肉食相关。把这个时节里腌制的肉，叫做腊肉，实在是再贴切不过了。到了腊月，古人宰杀了或饲养或捕猎的禽兽后，首先要把它祭献给天地神灵和列祖列宗，感谢上天赐予人们得以生存繁衍的食物，感谢祖先遗泽于后人的血亲和智慧，祈祷他们保佑在世之人来年有吃有穿，无灾无病。这份感恩之心，也是中国人对待食物最基本的态度，也是中国饮食文化几千年世代传香的深沉蕴藉。

天地神灵和列祖列宗，自然不会吃下人们祭献的肉品。而且，除了祭献之外，人们也要宰羊宰牛杀猪，打算中国人一年一度最隆重的节日——过年。一头体大肉肥的家畜，不可能两三天就暴啖下肚，即使吃得完，人们也不舍得。在粮食稀少的年代，喂养一头猪羊很不容易，牛更是农耕的主要生产工具，谁家有一头牛，谁家就是小康。因此，平日里是很少吃上大肉的。腊月里，宰杀了牲畜后，除了一部分内脏，因为不能保藏，现时就煮或烧或炒，很快进入了人的内脏外，其余的，都要腌渍后，或者熏制，或者风干，留着来年过节或者待客时，再取来食用。祭献给神祖的祭肉，因是冬天，也大致不会腐坏，祭祀过后，也同样要熏腌后留给人们。所以，腊肉，与所有食物相比，凝聚了最多的岁月风烟和人情世故。它是人神共享的恩物，是我们祭献给上天和先祖、上天和先祖又恩赐给我们的美味。



下载封面新闻APP 浏览最新资讯