



学做『凉拌鸡』

□施在德

父母都有做得一手好菜的手艺,做出来的菜“色、香、味”俱全,那些年常常刺激着美食家车辐伯伯的味觉。母亲的拿手菜麻婆豆腐、拌红萝卜丝和父亲做的鱼香红油菜、回锅肉、京酱肉丝、豆瓣鱼等菜品,都是车伯伯的最爱,慢慢地我也学到了一些做菜的技巧。在上山下乡的知青年代,随时都有其他生产队的知青赶场时路过我住处进来聊聊天,有时他们赶场运气好时居然能买到肉,就提到我这里来了,也有明说就是专门来蹭饭的,我喜欢热闹也好客,其实我并不会做什么好吃的菜,就是菜油放得多一点、灶堂火大一点,热锅冷油而已。

退了休没什么事,便想研究一下川菜的做法。在餐馆吃饭,哪怕是“苍蝇馆子”,只要吃到自己喜欢的菜,回家后一定会凭记忆尝试着做一次,但总做不出餐馆的味道,菜的色泽和香味也差,于是买来有关川菜的菜谱学习,一学反而把人弄蒙了,川菜和中国其他菜系一样都是没有什么具体标准的,比如“加盐少许、辣椒少许、菜油适中、大火爆炒”,并且是用眼睛看锅里的菜油变色没有,来确定油的温度是否达到了熟了的程度,全部都是凭经验做菜,不像“麦当劳和肯德基”那样,比如炸鸡腿,油温需要多少度、要多长时间等都是规范化,事先就设定好的,完全没有大师傅的个性特点,任何人都可以照着规定标准复制,但中国各菜系如果没有师傅口口相传是绝对学不会的。

连续好几年,我一直在成都各个老年大学寻找烹饪班,不过很遗憾,不是没有开设烹饪班,就是有烹饪班也人满为患,根本报不上名!

久等必有禅,这学期终于在四川老年大学报上了周久贵大师傅的烹饪班,可是暑假遇到了疫情,只有天天盼着开学,好不容易盼到九月二十六号开学,仅上了一节课又碰到国庆假期,虽然只上了一节烹饪课,确有实实在在的收获。如何制作“红油”,是川菜入门的第一关,周老师既讲理论又亲手教同学们制作“红油”,原来“红油”的制作并非家庭煎制热油辣子那么简单,它需要准备的材料很多:辣椒、八角、桂皮、草果、三奈、小茴香、姜片、葱、核桃仁、白芝麻、菜油。制作过程也比较复杂,要看菜油的颜色,还要讲究冷菜油和高温菜油倒入红油盆的先后顺序,周老师制作的“红油”色泽红润、香气扑鼻。

“红油”制作好后,川味型的凉拌菜就成功了一半,如果要制作凉拌蔬菜,比如藤藤菜、高笋等,还要把菜放到锅里加了少许油的沸水中过水十二秒左右,用烹饪界的话来说就是“断生”,加油的目的是防止蔬菜的水分流失,等蔬菜冷了后,再淋上准备好的红油和佐料,一盘像餐馆里的凉拌菜就此便大功告成了。

最好制作的凉菜便是“红油鸡块”,鸡一煮熟马上捞起来凉凉后切成一指宽的条,然后在另外的盆里放红油、酱油、白糖、熟芝麻、香油、味精、葱节,再加点鸡汤调和均匀后把鸡块全部放进盆里,用瓢混合好摆盘,撒上熟芝麻,就像餐馆里的凉拌鸡块一样,色、香、味俱佳的自制川味“红油鸡块”看着让人垂涎欲滴。

那天,女儿、女婿回家吃晚饭,一看见红油鸡块便说,爸爸你还跑外面去买红油鸡块,也不嫌累,就是一家人吃饭,何必弄得那么麻烦,我一听这话,很是得意地告诉他们,“这是我自己做的红油鸡块!”他们都不敢相信老爸的手艺进步得如此之快,品尝之后连连称赞,彼时我心里那个高兴劲啊,简直形容不出来!

周久贵老师说,每学期要教同学们做十二个川菜,我心里就在想明年坚决不外出吃年夜饭了,人多还要预订,又缺乏“家的味道”,我自己当“大厨”做顿团圆饭,一家人其乐融融,多好。

那些充满父爱的红薯

□胡佑志

不知从什么时候起,我忽然对红薯情有独钟。那绵软细腻、入口甘甜的味道令我魂牵梦绕。捧着的那个红薯,心里就像着了魔,吃着我的那个红薯,暖呀麻暖心窝。

一个秋日的午后,下着绵绵细雨。父亲突然说想要吃红薯,母亲就从堆积如山的红薯里挑选一些小个的出来,用清水洗净,然后入锅煮熟。母亲说:“红薯小个的,汁多味甜。”然后,母亲将熟透的红薯在热锅里进行烘烤,烤到红薯冒出黏糊糊的油汁方才罢休。我迫不及待从锅里拿出一块红薯,轻轻撕去表面的皮,黄黄的瓜瓢顷刻送入口中,软糯、细腻、清香,伴随慢慢的咀嚼直抵胃肠,甜甜的汁浸润心底。一旁的父亲,边吃边说:“看看,我家的红薯,收获不错嘛,兴许还能卖个好价钱哩!”

我家红薯种得特别多,秋收下来,产量达到近万斤。父亲说:“红薯吃不完烂掉也可惜了,不如卖给食品厂。”父亲力壮,挑着满满的两筐大约有两百来斤重的红薯在山路间行走。我力气弱,远不及父亲,就用两只小筐挑着一百来斤的红薯紧随父亲身后。走着走着,渐渐体力不支,速度慢了下来,被父亲甩出好远一段距离。当行至一陡坡处,脚下不小心一滑,连人带筐摔倒在地,红薯四滚八落,我身上则青一块紫一块,磕伤的皮

肤渗出了血迹。

见此情景,父亲折返回来,心疼地说:“怎么不小心,摔伤哪里没有?”“没有,不碍事。”我有气无力地说道。父亲急忙将滚落的红薯捡回筐里,一边擦汗一边说:“只要人没事就好!”抬起头时,看见父亲额头滚落的汗珠和疼爱的目光。下午3点,我们才到达目的地。回到家时,天渐渐黑了。

后来,我在南方一座城市打工,生活紧张而忙碌。深秋的一天,接到父亲的电话,说家里的红薯收获了。我喜出望外,告诉父亲:“自己种一点够吃就行了,不要太劳累。”父亲说:“你放心吧,我和你母亲今年种得少,够我们吃了。等你回来的时候,你母亲烤红薯给你吃!”我心里答应着,放下电话的那一刻,心早已飞到了父母身边。

下班途中,我远远看见一个穿着深蓝色中山装的老人戴着口罩,蹲在我宿舍门口。走近时,才看清是父亲,地上还放着一大袋红薯。我说:“爸,这么远的,中途上车转车,你不觉得累吗?”父亲见我言语生硬、有些抱怨,就振振有词地说:“还不是因为你,是谁说过最喜欢的就是敞开肚皮吃红薯……”那一晚,我第一次在异乡吃到了来自家乡的红薯。

最是亲情红薯甜,那些充满父爱的红薯,让我回味无穷,温暖一生。

沙子堰社区叙旧

□王大明 文图

蓉城轶事

如今唯存地名的沙子堰,原在成都金牛区得胜公社玉林三、四队交界的地盘内,即现在芳草街的一家炖品店位置,砂石条修筑的堰闸便于挡水。沙子堰紧挨原成都铁丝厂围墙外边,该厂废水排放流入堰河,使堰河常年浮现一层水锈,水质那么差,没人敢下河去游泳。

沙子堰淤泥肥厚,难见沙子,堰名从何而来不得而知。堰河大概六七米宽,两边杂草丛生、竹树护岸,堰闸往下游五十米左右是一片荒地,过去老成都人家的猫猫狗狗不想喂养了,就用布料将其双眼蒙住,装到背兜里面送到此地丢弃,为啥要蒙住双眼呢?就是不想让猫猫狗狗重新找回主人家。

沙子堰河流平缓,流速很慢,虽水面轻微污染,但鱼蛙、泥鳅之类不少,水面上冒泡乃鱼蛙上浮吸气所致。这里有我们儿时镶满的脚板印,自小编织鱼网、撮鱼、撒网、搬薯(如图),再到洗面桥头卖猫猫鱼,那时的一部分零花钱就是这样在沙子堰找来的。

芳草街原是机耕道。改革开放之初,紧挨着农家院子廖姓所开卤鸭作坊,每到出锅之时,飘香扑鼻。经田埂走到底的沙子堰河对岸即是永丰乡一望无际的菜地。

成都铁丝厂,始建于热火朝天的跃进年代,红砖砌筑的厂房车间。我的邻居骆青禄是该厂砖工,1958年他一个人由巴县来蓉。当年的他血气方刚,看中了小伙子的干劲和技术,他被留厂专职基建工作。到了上世纪七十年代初,为照顾家庭与人对调返渝仍干本行。他不识字,回复家信需找人代念代写,但他技术了得,厂里派往上海出差,回蓉后修建水塔,远见他乘升降机每天上下忙碌,竣工的塔端特地用瓷碗碎片镶嵌“毛主席万岁”五个大字,堪称成都仅此一例。

出了厂门的马路两边,露天堆积原材料钢铁盘元。过来的幺店子,经营居民社员点灯及亮盞



照黄鳝的煤油、床笆子、蜂窝煤炉、毛边铁锅、亮瓦、锄把、扁担、火钳、炉桥、锅铲、草帽、水缸、砂罐、坛子等等。店子隔壁青砖小瓦装饰的花洞围墙里的老屋木房,不知是啥子单位,大门常年紧闭没见开过。

隶属于农业部的成都水泵厂,生产农用、工业泵。因与铁丝厂隔墙,又隔三差五放映坝坝电影,和周围的市民们比较“亲近”,最火爆的那场日本电影《追捕》使得水泵厂人满为患,站在高板凳上的观众,因为拥挤而摔倒了一地。

现在百商云集沙子堰社区范围之内的王府花园、地铁口、芳草街派出所、超市等等,皆为上述消失殆尽的单位和田园景象的旧地。叙旧不是想要回到过去的日子,而是感受城市沧桑巨变的认知。