



竹笋炒肉

竹笋炒肉

李跃平
(外一篇)

小时候,在那物质匮乏的年代里,猪肉是要计划的,许多家庭要等到过年才能吃上一顿猪肉,天下苍生的欢乐和悲愁,仿佛都和猪肉有关。正因为如此,我精打细算的母亲,为了保证我们的营养,总是在蔬菜、尤其是竹笋里面放一点猪肉,硬是将一种简单而清苦的生活弄得有滋有味。竹笋炒肉,曾经温暖了我们的童年,陪伴我们走过一段拮据苦涩、愉快幸福的时光。

我家的屋后是流花溪,溪边有一笼竹林,竹笋就在这一片片的竹林中孕育着,竹笋素有“金衣白玉,蔬中一绝”的美誉,从地下新长出的嫩竹芽,是大自然赋予人们的生态食材,这让我们有吃竹笋炒肉的方便,这份心中的波澜与悸动,这种慵懒而温暖的幸福,总是让我得意而忘形。

品尝竹笋炒肉,收获的是旧时的情怀。每年春季,溪边竹笋刚长出来,笋质幼嫩,笋香浓郁,是春季餐桌上的一道美味佳肴。只见母亲用斧子或砍刀擦着土皮砍下竹笋,剥去浑身长满毛的外壳笋衣,一个白胖胖、肉乎乎的笋子便呈现在我们眼前。

竹笋炒肉,是一道常见菜肴,以鲜笋、猪肉、香葱作为主要食材,盐、味精、糖、料酒、酱油、食用油作为调料制作而成。只见母亲将竹笋切片,瘦肉也切片,肥肉放置待用,瘦肉用糖、盐、油、老抽和淀粉腌制半个小时,蒜拍碎后,锅烧热,不用放油,把竹笋放进锅里,翻

炒一分钟,锅里放油,烧至四成热,把肥猪肉放进去炒至微微出油,放进蒜末爆香,把腌制好的肉片放进去炒至肉色发白,再把竹笋倒进锅里,中途加入蒜苗、红椒、青椒等配料,最后再加生抽炒匀即可。

要让竹笋炒肉好吃,一定要选择质量好的竹笋和里脊肉,将竹笋在炒制前用沸水焯一下,才能去掉它的苦涩味。每一道菜都有它的营养和食疗功效,竹笋也不例外,它具有滋阴凉血、和中润肠、清热化痰、解渴除烦、清热益气、利膈爽胃、利尿通便、解毒透疹、养肝明目、消食的功效,还有开胃健脾、消油腻、解酒毒的作用。母亲弄的竹笋炒肉,笋香浓郁、清脆爽口、质地松脆,既让竹笋吸收肉的香味,又使肉变得没那么油腻,只要夹一筷子竹笋放在嘴中,清香爽口的竹笋味总是叫人难忘。

在物资匮乏的年代,母亲却不时能够弄竹笋炒肉给我们吃,的确不容易,不知她在背后付出了多少辛劳。因而,竹笋炒肉就更是难得的美味,让人胃口大开的同时,它也承载着无数的亲情,寄托着深深的向往。这些香喷喷的故事,在我幼小的心灵里播下了浓浓的情结。

对于竹笋,不必兴师动众,也不必挑担施肥,这些鲜美的食材永远是土地上蓬勃生长的精灵,那鲜艳的洁白染尽了岁月,也洗去了我们内心无尽的迷惘,留下了我们寻根的痕迹。去竹林采挖竹笋,在感恩大自然和母亲的同时,你只要有足够的耐心和情致,就可以尽情地欣赏竹笋的妩媚,领略竹笋的魅力,你会看到它永远茁壮繁茂,像人类一样,薪火相传,生生不息。

刀削面

“一叶落锅一叶飘,一叶离面又出刀,银鱼落水翻白浪,柳叶乘风下树梢。”每当我想起民间的这首顺口溜,第一次和女友小漆吃刀削面的情形,总是让我的思绪翻过记忆的闸门,回到上世纪八十年代那激情燃烧的岁月。那是一个物资相对匮乏的年代,我还在贫瘠的老龙坝工作,孤寂与失落不言而喻。虽然我工作的单位是军工单位,早已经跨过温饱线,但工厂周边仍然没有太大的经济活力,就连一家像样的饭馆都没有,仅有的两三家所谓的馆子,也都是围绕面食做文章的小摊子。

有一天,大概是周末,正值隆冬,若隐若现的太阳也沉着脸。小漆突然来看我,这情动心荡的时刻,让我受宠若惊,不知不觉就到了中午时分。我思量许久,决定带小漆去吃碗刀削面。小漆知晓我的意图后,不认为我抠门,欣然同意。我想,人一旦饿着的时候,吃啥都会香的,我们就这样来到了十字路口的百亩湖面馆。

这家面馆我熟悉,是一家夫妻店,主食是刀削面。这家刀削面主要是卤汤做得好,润滑筋道有嚼头,口感比想象的还要美好。听老板说:刀削面的卤汤要用精选牛肉,经过长时间的泡制,加上米酒、蚝油、酱油等调味品以及花椒、八角、小茴香、香叶、草果、良姜、桂皮等中草药调味,再加上一定比例的调料配方去腥增香,然后再加大骨慢火熬汤烹制而成。

这样熬制出来的汤,肥而不腻,味道独特,回味悠长,而且有养血安神、去风通络、固肾益精之功效,凡是品尝过的食客,无不叹服。我知道小漆的饮食习惯,就是无辣不欢。我特意叫老板多加一勺

辣椒,老板瞪大眼睛,向我们投来不可思议的目光。

我们坐下不久,两大碗刀削面便摆在我们的面前,盛得满满的面片,汤宽油亮、鲜艳夺目、香气逼人。我看了一下,面片宽窄均匀适宜,厚薄柔和适度,色泽晶莹剔透,泛着雪白的韵律。我瞟了小漆一眼,只见小漆狼吞虎咽,没了斯文,在美食面前,也不讲究什么吃相了。显然,这刀削面正对她的胃口。

小漆激情澎湃的样子,分明体会到辛辣带来的快乐,也让我感到慰藉。我想,这就是生活,原来我们想要的所有美食都与山珍海味无关。从此以后,每次小漆来老龙坝,都要克服一切困难、排除一切干扰地尝一尝刀削面,那飘着辣椒颗粒的刀削面一上桌,我们俩的心头都会涌起一股暖流。

小漆喜欢吃刀削面,还有一个重要的原因,就是欣赏老板将面团放在脑袋上,不用看就能削,还片片均匀。那用刀削面的姿势,俨然是一种行为艺术,不仅出神入化,有时还要加上一些杂技动作,比如晃晃脑袋,甩甩胳膊,仿佛老板骨子里还流着杂技演员的血,令人震撼的同时又无比兴奋。

刀削面传承着一种情结,每次吃刀削面的感觉都是不同的。听小漆说,百亩湖面馆的刀削面,油汤鲜艳红润,点缀着一小撮儿香菜末,红绿相衬、鲜香互佐,与她之前所有吃过的、见过的、听说过的,都大不相同。那急速滑过食道直达胃里的不仅仅是美味,还有无法言喻的新奇和不可言状的满足。

直到多年后,小漆才告诉我,会节约的男人靠得住。然而,今天的刀削面再也找不到当年的味道了,随着年龄的增加,我们再去吃特别辛辣的东西了。物是人非,而又飘忽不定,但我们的爱情依然,多年的陪伴与守护,是不离不弃,是心照不宣。物美价廉、口齿留香的刀削面,就这样在我们的心底久久盘旋,一如我们的生活,简单而快乐。



刀削面

本版图片均为资料图片,请图片作者与本报联系,以奉薄酬