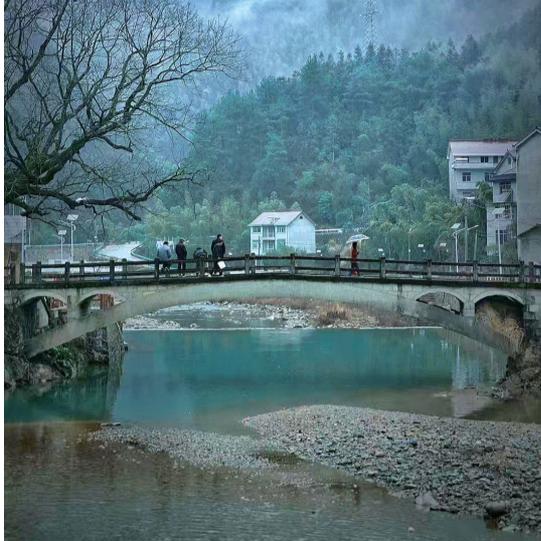


团圆、聚会、游玩、美食……这些温馨喜庆的元素贯穿了整个春节。每个人都有属于自己的春节,独一无二,无可复制,当人们告别亲朋,离开家乡,踏上新征程,回味着春节年味的同时,又对下个春节充满了期待和憧憬。

正月里,我往返县城和山乡,较于往年,这个春节丰裕了很多。



▲秀美山色

寄情于山水

这天,从凌晨开始下了一场雨,村庄是静谧的也是热闹的,啾啾的鸟鸣、滴答的雨声和拱桥下叠瀑的哗哗水流声汇成了大自然的动人韵律。

河滩里的水位增高了些,雨点落在翡翠般碧绿的水面,晕染开了的涟漪浓稠得像一幅油画。相比晴朗天气,雨天的空气清新透亮,扫视四周,山野农舍的色泽愈发鲜艳亮丽,田地里的麦苗已葱绿,油菜也迫不及待地绽放出几株金灿灿的花来报春,四周的群山薄雾缭绕,时聚时散、时卷时舒,青山也有了热气腾腾、蒸蒸日上的人模样。

钟情于山水之间,细细品味田野生机勃勃,看鸭群畅游逍遥自在,看山巅薄雾时浓时淡……对回乡的人来说,故乡的每一个场景都是一幅美丽的画卷。

纵情于舌尖

新春佳节,没有什么比跟家人在一起团圆吃饭更重要的事情,在浓浓年味中,春节是用团聚和美食来犒劳自己和家人的佳节,而且较之以往,对食物的选择和摄入上更无所顾忌和“放纵”一些。

好山好水孕育了好的食材和更加独特的风味,我钟情于老家种种用腌腊、风干、糟醉、烟熏等传统方法制作的以及一锅锅在炭炉上煨制的食物。红烧肉、腊肉、鸡鸭,炭火煨制的食物有着更加醇厚鲜美的味道和肥而不腻软而不烂的口感。

农家杀年猪时留的猪头、猪脚、蹄膀和猪肉,用粗盐反复揉搓,层层叠叠置于缸内,压上磨盘等重物腌制半月,腌制入味的腊肉用棕榈叶或稻绳串起来,在冬天的日头下晾晒,山区独特的气候和温度造就了美味。

将腊肉洗净、切块,擀于陶罐内,加一瓢山泉水,无需其他调味料,搁在炭火上煨制半日,汤汁滚沸,香气扑鼻。从山上现挖的冬笋,去壳切块,放入罐内和腊肉一起炖煮,腊肉的醇厚与笋的清爽相互交融,成就一道独特的山珍美味,这是记忆里最原始的美食滋味,也是故乡特有的味道。

(姜君)



▲炒菜心

山水与舌尖的邂逅



▲炭火煨腊肉



▲农家红烧肉



▲腊味猪头肉

舌尖上的碗

毛氏红烧肉

搭配浓郁酱汁,肥而不腻、香软可口、入口即化的红烧肉,是一道著名的大众菜肴,也是家常菜中的明星菜肴。在江山市石门镇清漾村,就有这么一家饭店烹制的红烧肉,捕获了不少食客的心。

近日,笔者走进位于江山市清漾村内古色古香的毛氏家宴中心,还未进入厨房,便见里头热气腾腾,厨师毛磊建整理完配料便开始烹制红烧肉。

“上午刚买回来的五层精品五花肉,先放蒸箱里蒸一下,这样方便切块。”毛磊建一边说着一边从蒸箱中拿出五花肉,开始将其切成块状,放入盘中备用。随后,他在锅中加入白糖,等炒出糖色后放入五花肉,加入香料、调料等,开小火煨炒。铁铲轻翻,便可见红烧肉在浓郁的汤汁中翻滚涌动。

经过两个小时的慢火煨炖,酥而不烂、甜而不腻的毛氏红烧肉就烧好了。

“红烧肉做法其实就两种,一种是新式‘红烧肉’,一种就是毛氏红烧肉。”毛磊建说,毛氏红烧肉相比于新式“红烧肉”来说,最大的区别在于不加酱油,只用冰糖炒出焦糖色,这样做好的红烧肉味道奇香。说起烹制毛氏红烧肉的秘诀,毛磊建介绍:菜品的味道和选材密不可分,要想做出好吃的毛氏红烧肉,就要精挑细选一块合格的五花肉,好的五花肉红白分层明显、肥瘦适宜,肥肉经过高温炖煮会溢出油脂,而油脂又会被瘦肉吸收,因此做好的菜香而不腻,滋味妙不可言。

刚出炉的毛氏红烧肉色泽红亮,闻起来喷香扑鼻,夹上一块送入口中,软烂的肉块一抿就化,炖煮许久的瘦肉仍保留着细嫩的口感。油脂融化在舌尖,肉香在口中迸发。此时,再配上一碗白米饭,卤汁沁入饭粒中,二者融合,咸淡适中。舀上一勺,香气扑鼻,口腹之欲即刻得到满足。

临近午饭时间,毛氏家宴中心内坐着不少食客,几乎每一张餐桌上都有一道毛氏红烧肉。“这里的红烧肉软软嫩嫩的,还不腻,一口下去超满足!”在店内吃饭的徐先生赞不绝口。(周耕 逸琳 伟芳)

年猪宴上的菜肴

当树枝上的最后一根枯叶落下,天空中的鸟儿飞走,雪落在你的鼻尖上,钱江源的冬天真的来了。农妇在灶台边烧着猪食,回身看看猪栏里的年猪,心中盼望着远方的儿女快快回家,唤来亲朋好友,共赴一场围绕年猪的聚会。

年猪宴又称年猪饭、杀猪炖,开化的许多地方用“吃一口猪血”代称吃年猪饭,可见吃猪血在年猪宴中的地位。猪血不易储存,小时候,母亲将猪血烘干,切片后与豆腐干混炒,我会将这难得的佳肴带到学校和同学们分享。家乡人也会将吃不完的猪血烘干,切块后用酒糟和干辣椒做底,铺上腊肉蒸起来吃,很香。

年猪宴上的另一道特色菜肴是猪肉炊粉。“用精肥参半之肉,炒米粉黄色,拌面酱蒸之,下用白菜作垫,熟时不但肉美,菜亦美”,《随园食单》记载了粉蒸肉的做法。粉蒸肉就是猪肉炊粉,苏庄人称蒸猪肉。蒸猪肉有三种:蒸腊肉、蒸白腊肉、蒸新鲜猪肉,一般以蔬菜作垫,菜心、茄子都可以,苏庄人还用芋头干、萝卜菜干等菜干蒸,这种做法能让菜干变得异常美味。

年猪宴上的汤瓶猪肺我最喜欢。将猪肺洗净切块,焯水捞出,入油锅加料酒、姜、蒜稍炒,加水后煮成清汤猪肺,添一点胡椒粉置于汤瓶中,放在炭火上慢慢煨煮,满屋子都是香气。

若是赴一场大溪边一带的年猪宴,餐桌上的箬叶伙包肉会让你惊喜。打开箬叶,味蕾顿开。亲戚跟我说了制作方法:将五花肉洗净切块,排骨斩成段,先用盐涂抹,再用老抽上色,然后加料酒、生抽、生姜、辣椒酱,抓拌均匀,腌制半小时。鲜箬叶蒸过,洗净后放入大碗,将腌制好的五花肉放在箬叶上,铺上排骨,包实、扎紧,放入蒸具,大火猛蒸两小时即可上桌。

元宵已至,年味渐淡。暖阳下,青山绿水在您的倒车镜里慢慢往后移动,家乡,没齿难忘。(汪旭君)