



田螺，制作也可以很繁琐。



田螺，在湖南各地都是一道美食。组图/卢七星

美食记忆

腊肉、腊肠、腊血饼……
吃到家乡的腊味，年就近了

1957年6月,我出生在湖南省湘西北丘陵地区的石门县。从出生开始,我就爱吃家乡的腊肉。离开家乡49年了,家乡的生活习惯和饮食胃口一点儿也没变,特别爱吃家乡的腊肉。每次回家吃到可口的腊肉,垂涎欲滴,看不够吃不够。

常言道:“一方水土养一方人。”石门这方神圣的水土,养育了在这片土地上生生不息的石门人。石门自古为土汉民族杂居之地,土汉文化与习惯交织在一起,形成了富有地方特色的饮食习惯与饮食文化。

每到农历的腊月,人们开始杀猪准备过年。农民自家养的肥猪,是过年的“主角”。屠夫将猪身大卸八块,以猪头、猪蹄子、猪坐膀分割开,系上粽叶茆子,便于腌制熏烤。屠夫分门别类地将新鲜肉趁热均匀撒上食盐,放在陶瓷大缸里腌上十天半个月,然后将条块肉挂在火坑或灶房上面的横梁上,借助农家烤火取暖或烧饭炒菜之人的烟火熏烤,有的农户还特意添加竹叶、松毛、橘皮、锯末粉等有香气的燃烧物。一两个礼拜下来,猪肉中水分大量逸出,烟火中的各种香气乘隙而入,一块块猪肉熏得黄中带红,金丝琥珀颜色,其肉油而不腻,其味香而纯正,全无烟熏异味。

家乡人有吃猪肉的嗜好,逢年过节招待贵客时,总是把腊肉做成“梳肉”、“扣肉”、“炖肉”。最有特色的是“盖面肉”,又叫“过桥肉”,是把飞膘的腊肉切成厚实的大肉块,摆成桥形,碗底垫上喷香的豆食、可口的精肉、芝麻、豆豉等,然后放在筵席的正中央,是席上的一道主菜,也是石门几十年前土家人过年过节送礼的上乘品。以前,农民家家户户养猪,一定养到腊月才杀,腊月是杀猪的旺季,烟熏火烤,一年四季都有腊肉吃,寒冬腊月杀猪熏腊肉。

家乡腊肉的做法多种多样,主要有炒腊肉、腊肉炖蘑菇、腊猪头、腊血窝儿、腊香肠、腊猪蹄等,腊肉爆炒后做成火锅,在火锅中添加青红椒、嫩黄瓜、黑豆豉、鲜莴笋、千张和泥鳅,美味可口。

童年的時候,我跟父母亲学会了腊猪头、腊猪蹄、腊坐膀的腌制方法,其方法与腌制腊肉大同小异,但口感较之猪正身上的腊肉,则更多一味。将腊猪耳切成细片后小炒,是下酒的好菜。腊猪头上的肉没有正身猪肉那么油腻,好吃不伤肠胃,也可以做成猪耳朵、猪口条等小碟菜,成为餐桌上的“配菜”。

猪血可以做成香肠,也可以做成腊血饼,是老家一道独特的美味佳肴。腊血饼的做法是先将糯米、猪血拌上食盐、辣椒末反复搅和,然后将搅和好了的原料灌进洗净的猪大肠中,一边灌一边用筷子扎实,在土灶上熏烤成熟后,用菜刀切成血饼,人们俗称“血窝儿”,既好吃又有营养价值。在猪肠中同样灌上糯米和辣椒末搅和好了的原料,每隔几十个厘米用麻绳扎结一根香肠,在土灶柴火的熏烤下,成了餐桌上一道人们喜爱的荤菜。

坐膀肉,也就是猪的屁股肉,农家人把它制成腊坐膀待客,常常制成“大块肉”、“巴掌肉”、“过桥肉”,一片一片从小到大从锅底堆上来,显示农人家的豪爽与热情。坐膀肉尤其是腊坐膀,不论是炒还是蒸,吃起来不肥腻。在我们老家石门,最好吃的是待客佳品就是腊坐膀。

身居武汉几十年,每年过年前,我都联系大山里的老乡购买腊肉。回到石门老家,到农家餐馆去,一定会点自己喜欢吃的腊肉、腊猪蹄火锅。

吃到家乡的腊味,年就近了。文/易先云

拾“田螺”往事

回忆中的绝味田螺

对面城里,排排稻田里苍青翠绿。稻田是我的习惯性称呼,现在一垅垅田,只有两块布条一般大小的稻田,还种有稻谷,其他田里一望无际的都是“芦苇荡”。我不知道这些物种叫什么,极像芦苇荡,南方是没有芦苇荡的,只是像,肯定不是芦苇。叶便是枝,枝便是叶,枝叶如茅草一样细长,比茅草厚实,韧,难折断,极像编织袋那材料,到得冬天,头顶白茸毛,貌似可以当棉花,用处很多很大的样子,却秋不见人来割枝叶,没谁当编织袋采购;冬不见人来收白茸毛,种在田里冒充经济作物,到底是百无一用的野茅草。

对这种之前不曾见过的草类,我挺好奇的,提脚去田埂,闲埂信步,埂上杂草丛生,深至大腿根。田埂也是变了,原来田埂长的是马鞭草,马鞭草都是地上爬的,如织毛线一样细密,织绿田埂,不深,顶多没脚背,人踩上去,绵柔,青绿可爱。现在是杂草,杂草高到腰来。好在原来的小径还隐约可见,不会让人一脚踏空,踏进水稻田里。

说不一脚踏空,到底一脚踏空。水有些凉,泥甚是稠,双手着田,摔跤模样像狗啃食。正欲骂老天,不禁喜从天来,摸到了一手的田螺。双手撑在田,手心里的感觉是又硬又滑,圆圆溜溜的,拿上来一看,惊喜不已——好多田螺,一手一抓,一抓就是三四个,好大一颗,颗大如桃。放眼望,满田里,田螺好像摇落了一树核桃,星星点点铺排,摸田螺成了拣田螺。文/刘诚龙

“福寿螺,吃不得”

“你们拣什么啊?这个拣不得!”猛然一个汉子来,大声大气大喊,吓我一大跳。

这是您的田?谷子分谁的田,田螺不分谁田的。田螺是天赐之佳肴,无论到谁的田里,谁拣就是谁的,这是乡村伦理。谁在谁的田里种谷种麦,那谷那麦是谁的田里,谁都可以拣,谁拣就是谁的。“不是呢,不是呢,这不是田螺呢!”来的汉子向我喊,“快扔掉!这不是田螺!这是福寿螺!吃不得的!”

福寿螺?以前怎么没听说过?“你看,这就是福寿螺的卵。”汉子用手指着旁边不知名的草根,根底三寸处,密密麻

麻,沾满了芝麻大的卵,那卵是粉红色的。再仔细瞧,许许多多草根,都有这么一串挨挨挤挤的红卵。咦,这跟田螺确乎大不同,田螺产子,子在田螺背部,田螺之子不是卵,就是小田螺。这福寿螺极像田螺,看其产子完全不同,田螺是胎生,福寿螺是卵生。

福寿螺?赶紧百度,福寿螺不是本土产,是外来物种,它有惊人的繁殖力,一年能产三四百粒,这不是重点,重点是,福寿螺吃不得,体内多寄生虫,若食了不曾煮熟的福寿螺,将引发脑膜炎,会瘫痪人,甚而要人命的。福寿螺所食,是水稻,

是茭白,还有蔬菜。它是农业之大害。

不知道何时起,老家居然有这东西了,如我误认的芦苇,这也是我误认的田螺。这植物,这动物,哪里来的?我看到,院子里有水井,水井下面是小池塘,池塘周围水泥岸壁,一串串红卵,贴条子一样贴满了;我跑到三溪河边,看到河边鹅卵石上,触目惊心的,时不时有一串、有一堆,有一摊红芝麻一般密集的卵。

拣了那么多田螺,我满心欢喜;拣的不是田螺,而是福寿螺,我满心惆怅。听了大汉话,我瘫坐在埂上,把拣到的螺全倒了。我还是什么时候吃过田螺呢?那是绝味了吧。

雪里蕻

故乡冬日原野,多数草木卸下绿妆,扎根休眠。大地像一张泛黄的老照片,在等一场雪来擦拭或覆盖它的枯索萧瑟。

雪还在来的路上,雪里蕻早已迎着凛风,噌噌拱出一窝窝青绿叶儿,与油菜苗、萝卜缨、豌豆尖、紫云英嫩叶一起,装点着田园生机。

雪里蕻在家乡湘北叫“野腊菜”。顾名思义,雪里蕻是长在寒冬腊月的菜。因其青青叶儿长着长着,隐约现出些许暗红,俗称“雪里红”。日渐浓茂的叶茎,挤挤挨挨,实在没法儿向外扩散,中间就会抽薹,薹秆长到了春天,开出油菜花一样灿黄的花,所以又喊它“野油菜”。

雪里蕻的名气颇有名头,三百多年前,一部实用植物学巨著《广群芳谱》里就有关于雪里蕻的记载:“四明有菜,名雪里蕻,雪

深诸菜冻损,此菜独青,雪里蕻之得名以此,味稍带辛辣,腌食绝佳。”古人作文遣词造句太含蓄委婉了。鲜雪里蕻的味道,何止“稍带辛辣”?刚入开水锅焯水时,散发的那股子辛烈气味,如芥末般熏得祖母泪流满面,炒熟后我小吃了一口,便尝尽人间苦涩。

然而,小孩子总爱吃仄声高亢的“蕻子菜”(方言奉承的意思)。祖母一夸我勤快能干,我就欣然接过她的空猪菜篮,戴上毛线编织的“牛角”高帽子,兴冲冲顶着北风走向田野寻猪菜。

走到断壁墙根旁,枯褐的藤蔓上,揪去老丝瓜裸露的洗碗网丝,摘下晚结的“癞蛤蟆”秋南瓜,低头可采几朵零散的雪里蕻;路过残荷池塘边,弯腰顺手也能扯一把野腊菜;在犁翻的稻田圩埂、在人迹稀少的堤坝

底,更有从团团的野油菜。它们不惧风霜雨雪的肆虐,给落寞的冬季,布施一缕缕生命活力。为了让手里的竹篮不用打水,我缄口未提,曾被雪里蕻叶片边缘的茸毛锯齿,扎刺过皴裂的小手,生生发痒。

祖母笑盈盈地将我满载而归的菜篮腾空,抖甩掉雪里蕻叶缝沙泥,刷去外围的老梗老叶,洗净剥碎,和着秋南瓜块倒入猪潲锅。祖母还特意奖励我一个混入猪潲锅的煮鸡蛋:“吃百草蛋,百病消除。”她接着絮叨起雪里蕻食同源的功效:有丰富营养,还有祛病、清热解毒、利尿通便,清肝明目。我一句也没听进去,只记得那蛋白蛋黄都沾有雪里蕻的青色,带着天然植物香味。

祖母从一大堆细嫩的雪里蕻中,择取几蔸,焯水切至碎末,拌红尖椒蒜瓣连做了几餐素炒雪里蕻。见我们几姊妹捂着嘴鼻不敢

正文

湖南秘境

山川壮美
河流辉煌
古桥青苍
民居安详

这就是你的家乡,也是别人的向往。

如果曾经有一处自然景观震撼你,如果曾经有一方人文景观启迪你,拿起你的笔,来写写你湖南的家乡,投稿请发送邮件到xxcbhxdl@qq.com。

湖湘地理“行读”栏目征稿

湖南是一本大书,这本书足够精彩、足够浪漫。山川湖海,乡野村坊,人物风土,是辽阔高远,也是神秘幽微。每一页,都值得我们细细阅读。

湖湘地理特别开设行读版,诚邀志同道合的伙伴一起,用脚步阅读湖南,用行走探索新知。形成“徒步”攻略,让更多人分享你的喜悦。远方有我们知道的,也有我们不知道的,WALK一下,我们的内身也就灵魂越近。

这个栏目有点“攻略”的意思,但也不全是攻略。新奇、有趣、够野,“最湖南”。文字(2000—3000字)+美图、美图、美图(重要的事情说三遍),请投xxcbhxdl@qq.com,我们择优选用带美图优质文字稿件。

行读湖南,即刻出发。

想起这个城市,首先想到那家店

24小时营业的粉店,弥漫着浓浓肉香的包子铺,一个似乎常年穿着一件衣服的杂货铺老板,一个在你最低落时收容你的书店……城市里,总有一家店,曾经温暖过你,成为你对这个城市的最鲜活生动的记忆。

你与店铺的故事,请讲给我们听。(美食往事、老街小巷、民间手艺人征文持续。)

我们期待你的分享,择优刊载。稿费不多,够讲故事的酒。

字数:1500—3000字

注意事项:以湖南题材为主,暂不接受外地稿件

投稿邮箱:xxcbhxdl@qq.com