

跳跃在舌尖的童年味道

儿时每到年关,最期待的就是杀年猪了,这是农村迎接新年的方式之一。对于小孩子来说,看杀猪、啃大骨头、吃肉饺子是一年中最高兴的事……



童年的味道

小时候,每年农历腊月二十六至除夕间,家里就会挑出一两头膘肥体胖的,喊上几个青年劳力来帮着一块杀年猪。杀年猪,是让我们小孩兴奋的事,因为那意味着很快可以吃上肉了。

杀年猪的第一道工序,是准备杀猪用的灶。找个有坎的地段,沿着锅沿画圈,顺着这个圈,往下挖个圆圆的坑。在前面留个口子,用来烧火时放柴。然后把锅安在坑上,四周用稀泥把缝隙给糊得严严实实。杀猪匠就拿着系有猪蹄扣的绳子走进猪圈,一双手上下翻飞,三下五除二就把一头几百斤重的年猪绑得牢牢的,猪只能“嗷嗷”地叫着。几条壮汉一拥而上,吆喝着把肥猪抬到院中央的炕桌上。

小孩们一个个欢呼着,从田边地角跑过来,围着杀猪匠看热闹,满怀对美食的期待。杀猪是个技术活,可不是简单割开喉咙上的血管就行了,得找准位置,一刀子下去直指心脏。如果一刀杀不死,主人家就会认为不吉利,杀猪匠也会十分内疚。

杀猪放血后,就是褪猪毛,褪毛要先给猪吹气。杀猪匠会用小刀,在猪的后腿脚跟处,开一个小口,用铁钎子伸进小孔,顺着猪皮,朝各个方向打气,开个气路来。那时候没有打气筒,要把猪吹胀,就得杀猪匠亲自用嘴吹,吹一下鼓一截。一旁打下手的,赶紧用棒槌顺着气流一下一下地敲打,让气流充满到猪的全身,直到猪耳朵竖起来。杀猪匠吹的时候,我们就在旁边加油打气,个个脸红脖子粗,好像是自己在吹一样。等猪被吹大以后,几个大人合力把猪抬到烧好开水的锅灶边,褪毛、刮皮、开膛、破肚、取猪肉……

那时候家里都很穷,养一头年猪,得每天去田间、地头挖野菜、割猪草。虽然很辛苦,但一般人还是愿意出半扇猪肉,以低于市场的价格,分给没有养猪的亲戚邻居。

接下来就是我们小孩子最期盼的事了。把肉带回家去,不用太多的烹饪花样,简单的一锅清水,加盐把肉一煮,整个院子都弥漫着肉香。大人们自己不舍得吃,却会把煮熟的大骨头留给孩子,每到这个时候,我就老实地围坐在炉子旁,伸长了脖子等着妈妈从骨头上剔肉给我吃。刚出锅的大骨头滚烫流油、晶莹剔透,骨壁上挂着不多的肉丝,肥瘦相间,却很有嚼头,咬一口吱吱冒油,虽然烫嘴却还是忍不住狼吞虎咽。当时我觉得那就是世界上最好吃的东西,大骨头喷香扑鼻,唇齿生津,从舌尖一直香到心田。

逐渐消逝的原味

随着经济发展,越来越多的农村人不愿再过种田养猪的贫苦生活了,他们或是外出打工,或者到农信社贷一笔款,去城里做点小买卖。再到年节,就很难再看到杀年猪这样热闹喜庆的事了。1996年,我的姑姑在乡里办起了养殖场,养了五六千只鸡,近百头猪。

那个养殖场对于小小的我来说,就像迷宫一样充满乐趣,我在放学以后总爱跑去玩耍。养殖场前面是成排的鸡舍,后面是密集的猪圈,整个场子都被无垠的农田包围着,只有一条幽静的土路通向远处的市集。靠着墙边有排仓库,里面都是从村里收来的玉米籽,散放在那里堆了满满一屋子。我们踩着玉米爬到最高处,然后打着滚滑下来,玩累了就直接躺在里面睡觉。

仓库紧挨着就是加工饲料的厂房,里面有几台一米多高的粉碎机,大人们会把仓库里的粮食搬到这里,放进粉碎机的大漏斗里,粉碎均匀。那个机器开动后轰鸣的声音对我有着很大的诱惑,我总会把它幻想成一个张着血盆大口的“铁怪物”。这个“铁怪物”加工出来的饲料都是喂鸡用的,我有时也会提个小桶拿着木勺帮着大人去鸡舍喂鸡。鸡都养在一尺见方的笼架里,除了伸头吃食哪里也去不了。鸡笼底下挖了条深深的粪便渠。鸡粪会被清理出来,加入麸皮、草粉、秸秆粉还有一些稀奇古怪的东西,用来喂猪。

这里的猪全是白色的,没有以前的黑猪凶猛,但是长得快,特别肥壮。以前家养的黑猪能从猪圈里跳出来的,所以猪圈都垒得很高,但是这种白猪却连一米高的砖墙都跳不过去,看上去懒洋洋的,每天除了吃就是睡,窝在窄小的猪圈里养膘。

到了年底,姑姑家也会挑出几头猪来杀掉,留一部分自用,剩下的就作为走亲访友时的礼物。有了这层便利,我吃肉的机会逐渐多了。

生活条件好了,吃肉也讲究了许多:五花肉用玉米面拌了做粉蒸肉,里脊肉切成片配着青椒爆炒,肋排和豆腐、香菇一块清炖,夹心肉混着白萝卜剁馅炸成丸子……虽然花样繁多,却不像小时候那么有诱惑了。妈妈还是会把大骨头上的肉剔下来给我,但是尝一口却总有一股淡淡的异味,吃起来有些涩,口感也大不如从前。刚开始爸爸老是边啃骨头边皱着眉头说:“这个估计是老母猪,生过崽的老母猪就这样。”后来吃到的肉都是这个味道,爸爸也就不再说了。

2005年左右,县里为了发展经济,办了很多焦化厂,我姑姑家

的养殖场正对面就开了一家。于是,幽静的土路被修成了宽阔的水泥路,门口往来的大货车搅得尘土飞扬,经过时人不戴着口罩都不敢呼吸。吃饭前必须先再次洗碗,因为整个碗底都是黑乎乎的粉尘。对面的焦化厂整日里都在不停地冒烟,有时候是白色的,有时候是黄色的,空气里弥漫着刺鼻的气味,挥之不去。

由于环境污染,短短几个月,姑姑家的五六千只鸡死得只剩下不到两千只,还陆续出现了一些病猪,养殖场再也开不下去了。

2006年,我家搬到了市区,之后吃的肉就都是在超市里买的了。那两年肉价涨得很快,一不留神就翻着倍地往上跳。后来我家附近开了一家双汇冷鲜肉店,肉价比超市和市集上的商贩们都要低一些。那时我爸的月工资有七百元左右,日子虽然过得紧巴巴的,但偶尔还会买点猪肉改善生活。那些年双汇占据了猪肉类的市场,因为实惠和品牌保证,人们对双汇充满了亲切感和安全感,每天都有很多人去排队购买。

好景不长,好像是2011年3月的一天,我考了好成绩,爸妈特意从双汇买了排骨回来炖汤,晚上一家人围坐在一起边吃饭边看电视,刚好看到央视正在曝光双汇肉添加了瘦肉精,我们低头看看桌上喝了大半的排骨汤,真的是五味陈杂,哭笑不得。也就是从那时起,我家很少再吃猪肉。好在这时我对吃猪肉的兴趣也已大不如前。

重拾记忆里的味蕾体验

近年来,因为毕业参加了工作,家里也宽裕了许多,每次回去,爸妈都会做上一桌子饭菜,肉自然

是不可少的。但是无论怎么烹饪,猪肉都找不到儿时的那种感觉了,甚至还不如当年姑姑家养的猪肉,异味也越来越明显,味同嚼蜡。

想一想其实也很正常,一方面,现在的生活比以前好了,顿顿都能吃得上肉。另外一方面,如今猪肉的需求量很高,许多养殖户变着法儿追求产量,猪肉的风味不如从前了。不仅如此,以前觉得瘦肉精已经是很可怕的事情,现在才发现,到处都是食品安全问题。禽流感、僵尸肉、病死猪的消息层出不穷。我爸总是边看新闻边跟我说:“等我退休了就回老家种地养猪去,现在吃啥都提心吊胆。”我也只好报以苦笑,人心不古,奸商泛滥,我早对吃出原味不抱幻想,却没想到连吃得安全都成了奢望。

6月8日,端午节前一天,我们公司的全体员工受邀去参观“绿大夫”生态养殖基地,没想到却有一场意外的惊喜。

当我们乘坐大巴来到养殖基地,立即被它所处的环境所震惊。这里竟然是一处有山有水、花红草绿、树木茂盛、建筑别致的天地,依稀间竟有种身居山野乡间的感觉,空气里都是泥草芬芳,水雾袅袅,安详又神秘。

走进基地,却没有想象中应该有的屎臭味,这里的猪舍空间很大、空气流通、采光也好。每个围栏中都饲养着六七头百十公斤重的大肥猪,有的在进食,有的在喝水,有的则懒洋洋地躺着打盹,甭提有多惬意了。

参观完基地,负责人带我们来到了餐厅,笑嘻嘻地端上几盆红烧肉:“快,尝尝我们家的猪肉怎么样!”一股诱人的肉香扑鼻而来,看上去色泽鲜亮,精肥相间。同事们

一声欢呼,顾不上斯文,纷纷撸起袖子大快朵颐,我也不甘落后,夹起一块尝了一口,只觉得入口弹滑,软嫩酥香,清鲜甘美,回味无穷,从舌直入心田。“嗯!就是这个味儿!”这一刻,我仿佛回到了童年,这个味道勾起了太多的回忆!

据养殖基地的负责人介绍,“绿大夫”生态是龙腾高科实业有限公司旗下的品牌,在河南设有多个绿色原料生产、实验基地,绿色农业种植基地,水产养殖基地,畜牧产品养殖基地,采用国际领先的养殖技术,不使用抗生素类及生长激素类等化学合成物,让猪自然生长,还原本来味道。

在6月19日,市区将有五家绿大夫生态直营店同时开业,为鹰城市民提供最高品质的生态健康食材。原来,6月19日以后,只要我想,我每天都可以“回味”童年了!

直到从基地出来,我和同事们仍然按捺不住兴奋,回望身后犹如世外桃源般的生态养殖基地,我们期待绿大夫为这个城市带来不一样的绿色食材……

(郭振宇文/图)

店铺地址:

绿大夫中央厨房(园林路店):
园林路与长青路交叉口东
30米路北
电话:0375-2380099

绿大夫生态肉(园林路店):
园林路与长青路交叉口东
30米路北
电话:0375-2380098

绿大夫生态肉(光明路店):
光明路与湛南路交叉口南
50米路西
电话:0375-2380097

绿大夫生态肉(建设路店):
建设路与体育路交叉口西
50米路南
电话:0375-2380096

绿大夫生态肉(胜利街店):
新华区胜利街小学西侧
电话:0375-2380095

新城区店,东环路市场
店,体育路市场店,劳动路店
陆续开业,敬请期待……

