

猪脚面

吴新生

我们家年夜饭虽是重头戏，但感觉初一早上吃的才是正餐。母亲虽然不擅长做什么大菜硬菜，但在有条件的情况下还是能做一些解馋小吃，猪脚面就是她的拿手绝招。

猪脚面这个名字，简洁直白。就是先煮好面条后，再放入适量微火慢炖后的猪脚，可菜可汤。即使在那个物资短缺的年代，猪脚也是属于上不得台面的下品，一些条件好点的家庭根本不屑一顾。彼时家贫，母亲也只有在逢年过节时花较少的钱买几只回家。

猪脚的清理费时费力。首先，生猪脚脱毛是个技术活。年夜饭后，母亲就在厨房里忙碌着，她先用笨方法一根一根用镊子慢慢拔，既靠眼力又靠手力。拔去粗毛后，再刮洗几遍，点上蜡烛用火烫去毛茬。收拾干净后，再把猪脚剖开，横切一刀，放到柴锅里用水焯，第一遍不能焯水太久，目的是去除异味，第二遍等水烧开后，盛到黑不溜秋的瓦罐里，放入少许的生姜、八角，再撒上一点盐。忙完这些，母亲坐到灶膛前，在锅底下用大火钳把两边硬柴未燃尽的碳火往两侧一扒，复而用火红的炉灰把瓦罐妥妥围在中间。

猪脚久炖才能入味。母亲习惯用瓦罐煨猪脚。因为瓦罐热得均匀，而且保温，既能将浓汤的香煲入肉中，又能将这份香味锁在罐中，不让香味随着热量的消耗而消散。这中间不加水又不烧干，一切都在母亲的掌控之中。往往晚上十二点，我们被鞭炮声吵醒后，就闻到一股淡淡的好闻的味道，接着便是姗姗来迟的肉香。

从厨房到里屋，浓郁香气扑面而来，这就是我印象最深刻的儿时大年夜记忆之一。初一早上，母亲首先在锅灶里拿出尚有余温的煨罐，开始下面。煮面要掌握火候，时间短了面夹生，时间长了面会煮糊。面下进锅里，煮几分钟，锅里水开始往上漫溢，这时就需要掀开锅盖，加上少许清水。面条浮起，沉下，再滚起。锅里热气翻腾，锅灶间氤氲缥缈，弥漫着特有的醇厚面香。母亲用筷子捞起来，放在早已备好的蓝边碗中，再从瓦罐里舀出猪脚汤，放上一只猪脚，撒少许香葱和香菜，我们边吃边搅，往往挑起一筷子面，便迫不及待地吸进嘴里，软、烂、糯、腴，入口即化又略带韧性，滚烫浓郁的肉汤让我们欲罢不能。热气掩盖了本身特有的味道，油水滋滋冒出，汤汁鲜美入口黏喉。我们都是埋头一口吃到碗底。

猪脚面只不过是一道普通的食物。但我而言，它见证了我与母亲的温情岁月。直至今日，我仍然醉心于那种温润泛光，带有奶白的胶质感。回味那入口软而韧，弹而有嚼劲的幸福时光。掀开锅盖时氤氲的水汽，润泽着母亲的笑脸，融入了母亲的爱。爱让食物变得温暖，也让人心变得柔软。

那些年的春节，站在锅台前的母亲总是疲惫却又满足地看着我们。哪一个孩子需要添汤加面，她会充满仪式般地双手捧上。等我们吃完，她再享用残羹剩炙。我年长后每每忆及此景，心中总会隐隐作痛。老一辈的人更含蓄，母亲也是那样，她把对儿女说不出的爱，寄托在食物中，拌在一蔬一饭里，留在我们的血液里。

望江武昌湖的螃蟹名声在外。其实，望江出名的还有蛋炒饭。为何出名？源于它的30多道配菜。每次去望江，都跟几位师兄们畅饮一番，奈何酒量不如人，长夜痛吐以后，就想吃点炖鸡蛋、蛋炒饭，还有土豆丝、青椒肉丝，再喝碗紫菜汤或海带汤等，但是把这些融合在一起的早餐店，我以为只存在于想象中，人间难寻，却不曾想在望江的一家早点铺实现了愿望。

听说，上至官员，下至百姓，无不端坐于门口的几张木桌前，只为那一口蛋炒饭的配菜。且看那一碗碗配菜，再结合中国美食之王的“蛋炒饭”，似乎就是一首现代的“醒酒诗”。一口热汤入肚，暖了胃，还有那一口酱油炖鸡蛋的鲜美，简直叫人不知身在何处。酒场有“还魂酒”一说，我惊觉望江这一份“蛋炒饭”是否可叫“还魂饭”？

在望江，三五同学，坐于树下，七八配菜，九十汤碗，简单而朴素，但心和胃都是暖暖的。

有时想，那饭是香的，那份情谊何尝不是香喷喷、甜蜜蜜的？

一到立冬前后，母亲就开始天天留意天气变化，见晴空丽日、阳光灿烂，估摸着以后几天也不会变天，便到菜园里铲好一棵棵白菜，放谷场上晾晒。

我家嘴多，日子艰辛，母亲备足一大缸白菜和几坛萝卜干。母亲将洗净晾干的白菜均匀码在大缸里，码一层洒一层盐，一直码到缸沿，用一块干净的大石头压在上面，再将缸挪到阴凉干爽的地方，盖好，就算大功告成。白菜在盐的腌渍和石头的重压下，一天天收缩吐水，直到浸出的咸汁淹没石头。经过大概一个多月的腌渍，咸白菜就可以食用了。腌渍好的咸白菜，色泽酱黄，鲜亮莹润，洗好，切碎，用红色干辣椒炆锅炒熟，吃起来咸香舒爽，是喝粥和吃饭的下饭菜。母亲隔几天就会炒一小盆，不忘叮嘱我们兄弟姐妹要细细地吃，家里人口多，日子更得细水长流。

进入腊月后，母亲买来成板的新鲜豆腐，切成均匀的四方小块，放在暖和的地方，捂着，约一周时间，豆腐块长出白色的长毛，俗话说的发霉。将盐、糖、辣椒粉、香料按比例调好，拌匀，用筷子夹起豆腐块，放进调料碗里，滚一圈，均匀裹上后，放入坛罐里，按顺序摆好，封口，静置两三个月，就可以食用。当然，越晚

望江蛋炒饭

陈琪



大寒（版画） 刘晓宇 作

四季咸菜

朱寿江

吃，腐乳的味道越好，因为时间久了，调味越渗透，豆腐块中的蛋白酶分解得更彻底，春天的时候，拈一块，用筷尖夹一点，细滑味鲜，入口即化。

到了春天，母亲开始腌咸鸭蛋。腌咸蛋要用红土，村子周围没有，母亲就到三四里外一个大谷墩上挖一包红土回来。红土和成稀泥，均匀地裹在青色的蛋壳上，再将裹了红泥的鸭蛋轻轻放入盐碗，滚一圈，粘上盐粒后，放入陶罐中。约两至三周，盐粒消失，将鸭蛋取出，洗去表面上半干的红泥，敲碎，蛋液透明，蛋黄泛红、发硬，剁点碎椒放里面，蒸熟，是可口的咸辣风味。或是将红泥洗净，鸭蛋整个用水煮熟，一刀切成两半，蛋白中间是红彤彤的蛋黄，渗着清亮的油。

夏天，母亲开始腌制豇豆。提前把腌菜缸、压菜的石头洗净，在大太阳底下晒干，再把新鲜豇豆捆成一把把，紧紧排列在一起，一层一层撒盐，豇豆放完了，上面用石头压好，倒上现烧的开水，一直把压菜石头淹到不露头。一个月后，豆角变成金黄，用油和辣椒丁清炒，酸酸脆脆的，非常爽口开胃。母亲腌制盐豇豆，可以吃上一年不坏。我上高中时住校，吃的大米从家带

的，菜就是腌豇豆。炒熟的腌豇豆，用洗干净的罐头瓶装满，一瓶腌豇豆就是一个星期的菜。

秋天的时候，母亲特意多种几垄辣椒，成熟的时候，杆上挂满青的、红的小灯笼，摘下去蒂，洗净沥干，倒入一个木盆里，用一把菜刀，上下来回地剁碎。刚开始辣椒都是大个，刀刀下去，发出“噗嗤噗嗤”的声音，有种快意恩仇的感觉，渐渐成了小片，倒出来，洒上盐粒，入坛，封口。母亲有时将剥好的蒜子连同辣椒一起腌，放入坛里，红白相间，腌好的蒜子，咬一口，脆脆的，有淡淡的香，还浸着一股辣椒味道，异常开胃。

我最爱吃母亲腌渍的萝卜干，每到冬至前后，从田里把萝卜全部收回来，萝卜缨和根削掉，泥土洗净，将萝卜剖开，切成一公分厚的片状，均匀地铺在浅口竹匾里，晒干，装进坛子里，每层都撒上盐和五香粉，然后把坛口盖上碟子，直到萝卜干在坛中吸足水份，完全伸展恢复弹性，颜色变淡黄，就可以吃了。母亲腌的萝卜干恰到好处，配上焯过水的青丝芹菜，再切些干红辣椒、黄姜丁，淋几滴小磨香油，香味可口，嚼起来嘎嘣脆，每顿都能让我多喝两碗粥。