

文 刘必芳

犹记得,近半个世纪前的那个鼠年春节前夕。

高原冬天来得早,进入腊月更是寒气逼人,但战士们的心里却是暖洋洋的。春节前夕,青海省暨西宁市革命委员会将组织慰问团,来海晏原子城慰问子弟兵。

那次慰问团规模大、成员多,团部就部分接待任务交给了我们团指挥连。接到任务后,全连上下齐动员,打扫卫生,整理内务,出板报、贴标语,准备锣鼓鞭炮,大家忙得不亦乐乎。

招待慰问团的物品,一部分由连队自购,团里报销。大白兔奶糖则由团里统一配发,当年这可是紧俏货,一般商店里是买不到的,文书领回后,直接锁进了连部仓库。

慰问团到达的那天早上,连队俱乐部已布置一新。“热烈欢迎省市春节慰问团”的横幅标语悬挂在墙的上方,“军民团结如一人,似看天下谁能敌”的对联分列两旁,正中央是毛主席画像。长条桌上铺的是从团后勤处借来的草绿色军毯,瓜子、水果、茶杯已摆放停当,现在就等奶糖装盘了。

文书一脸惊慌地跑了进来,“副指导员,不好了,大白兔奶糖不见了!”

“什么?咋回事!”

“包还在,拉链也是好好的,但糖不见了。”文书急得脸都涨红了。

装糖的帆布公文包放在仓库里的一个双层木箱上,包却已空空如也,一颗奶糖也没剩下。“到底怎么搞的?糖呢!”我有点急了。“回头再找你算账。”我只好厚着脸皮找团政治处主



任帮忙。主任十分不悦:“你们指挥连怎么会发生这种丢人现眼的事!过后给我找出肇事者,严肃处理。”我捧着团部匀出的几斤奶糖,匆匆返回了连队。

当晚,各班召开班务会,逐个进行排查,寻找线索。党支部则召开支委会统一思想认识。多数支委认为,表面上看只是丢了儿斤糖果,算不上什么大事,但政治影响很坏,给连队建设抹了黑,必须认真查办,严肃处理,也好给团里一个交待。

第二天一早,我们又仔细检

查了现场,仓库门窗没有被撬的痕迹。虽有几名战士进仓库取过个人物品,但当时文书都在场。这样一来,掌管仓库钥匙的文书就成了关注的焦点。文书是一个即将退伍的老兵,平时表现很好,文书心里明白,只要查不出结果,他就脱不了干系,一时愁眉苦脸,吃饭也倒了胃口。

第三天上午,我正在办公室备课,文书推开房门向我招手:“副指导员,你快出来一下。”他把我领到仓库,用手电筒照着木箱与墙体的夹缝处“这里有糖

纸!”文书激动地说。我顿时有所领悟,拿起装糖果的帆布包仔细查看,果然在包的背面下方有一个洞。我俩急忙移开箱子,发现散落的正是大白兔奶糖的糖纸,靠近墙角处,还有一个老鼠洞。

“小偷找到了!”文书高兴得喊了起来。我让文书找来几名战士,清空了仓库里的所有物品,然后关好门窗,每人手握铁锹或竹扫把,开始了搜捕行动。

我们从洞口挖起,随着掘进深入,不断有糖果出现。挖到一米多远时,一锹下去竟挖出一大捧奶糖!就在此时,一团黑影从洞中蹿了出来。“大耗子!”有人惊呼一声。这只老鼠顺着墙根到处乱窜,大家铁锹扫把一起上,眼看就要将其逮住,没想到“鼠急跳墙”,它竟沿着墙角蹿上了棚顶。可惜无缝可钻,只得贴着墙蹦回地面,就在落地的一瞬间,被一名战士的竹扫把死死压住,动弹不得。

待装进鼠笼,大家才看清它的尊容:体型壮硕,毛色偏黄,个头比内地耗子大出不少,两只眼珠滴溜溜乱转,惊恐地望着四周。

听说捉到了“小偷”,战士们都聚到球场上看热闹。有的说,这小偷害得大家相互猜忌,连队还受到团里批评,不能轻饶它。有的回忆起部队驻防兰州时,有一年除夕夜,山顶值班的战士包好的饺子,半夜里被老鼠全部搬了家,大年初一只能吃面条。有个老兵愤愤地说,准备回家探亲孝敬母亲的羊皮袄被老鼠咬出了一个洞……连队篮球场俨然成了声讨老鼠恶行的“公审会”。

我们指挥连因糖果失窃引发的一场风波,随着始作俑者的“伏法”而落下帷幕。全连指战员以愉悦的心情迎来了鼠年春节。

自此,我索性每次都用这三种肉做酱肉,既好吃又省事。购买时卖肉师傅早已将梅花肉、里脊肉、五花肉分好,一条条、一块块收拾得干净整洁,回家后洗净直接就可腌制,省却了以往买腿肉回家作细加工的繁琐事,真可谓化繁就简。

做了20年酱肉,印象最为深刻的是2019年初的那一次。

那段日子,上海阴雨绵绵,淅淅沥沥的雨下个不停,如同进入了黄梅天。我查看了半个月的天气预报,其中只有两天为阴天,掐准日期,提前四天买肉腌制酱肉,上午酱肉晾出室外确实无雨,心中暗喜。不料,下午阴转小雨,重新开启了降雨模式,滴滴答答下个没完。无奈,将酱肉收回晾在阳台上,在潮湿的空气中,酱肉始终是湿漉漉的,尽管不时用干布擦拭,根本无济于事。

雨水不断,我脑海中翻来覆去苦思冥想,寻思着如何解决这一棘手的问题。突然一个念头一闪而过,真可谓急中生智。我将酱肉移至家中客厅吊扇下,风力开到最大档,唯恐风力不足,又打开台扇从旁助力,一天24小时不停地吹,整整吹了三天三夜。拿几根蒸着尝了尝,软硬适中,还是那原汁原味酱肉的味道,不禁喜不自胜。

“莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚。”那独特的鲜美味道,氤氲在我满满的回忆中。

►【杨浦区图书馆新书推荐】

《京都》

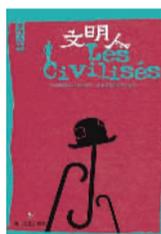
[日]林辰辰三郎 著



日本再无一座城市像京都这样,布满历史的沧桑与印迹。漫步于京都街巷,我们能从棋盘格的城市格局中看到平安贵族对大唐的向往。以时间划分空间,以空间展现时间,在不同的地点,探寻不同的历史。作者凭着对京都的熟悉和专业,解读古都,从一座城市一窥一个国家的历史。

《文明人》

[法]克老特·发赫儿 著



远赴重洋的法国海军抵达西贡,以文明的视角掀开殖民的面纱。而在交织着旋涡般迷乱的情欲与腥浪中,关于西贡的周遭,被狎昵、揶揄和暧昧稀释成欲望的外壳,沉迷其中的人乐此不疲于文明的传统,上演了一出又一出颇具讽刺意味的荒诞剧。凭此作品,克老特·发赫儿29岁便荣获法国龚古尔文学奖,堪称反殖民主义文学的代表作家。

《猎物》

[法]伊莱娜·内米洛夫斯基 著



遭遇变故的俄罗斯中产家庭,无尽的逃亡,投机商人父亲,贪婪、自私的母亲,缺席的亲情、畸形的爱情,孤立的境地,只有家庭教师是温暖的。在母亲赶走家庭教师之后,早慧的少女埃莱娜决意用爱情来报复母亲。当成功的报复无法阻止原生家庭的荒唐时,她又做出了一个选择……

《夜班经理》

[英]约翰·勒卡雷 著



退伍军人乔纳森·派因并不热衷暴力。面对情人的遇害惨死,他选择逃离伤心地。他是一名夜班经理,淡色的眼睛含蓄温和,似将血色往日抛诸脑后——却见军火商理查德·罗珀大摇大摆走进酒店大堂,这一次,他抓紧了命运递来的复仇之箭。

文 周建

我祖籍浙江,自记事起,母亲每年腊月都要做酱肉。

成家后,第一次自己做酱肉,先到肉店买了一只猪后腿,请师傅简单加工,回家后自己再作细加工,最后切成一条条二三十公分长、一寸见方的肉条。老抽、生抽、冰糖、白酒、甜面酱、又烧酱一一备足,整块冰糖敲成细颗粒备用。

一切准备就绪,可以腌制了。先将肉条平放入一个陶瓷大容器中,铺第一层肉条加老抽、生抽、冰糖、白酒、甜面酱、又烧酱,老抽与生抽的比例是1:1。第二层同样如此操作,层层叠加,肉装入坛子后,酱油必须盖过所有肉条。

腌制完成后,陶瓷缸放置在阴凉处,每天早晚翻动一次,确保酱肉腌制均匀,三四天即可晾出。用针线穿进肉条打结,将一条条酱肉挂在晾衣竿上,在阳台上晾一晚,沥去酱肉表层的酱油汁。

第二天,把挂满肉条的晾衣竿放在朝北窗外,任凭寒冬腊月西北风呼呼地吹着。第一次做酱肉考虑不周,只想着延长酱肉保存期,让西北风白昼黑夜连轴整整吹了一周,酱肉被吹得硬邦邦完全风干才收起,待蒸熟后咀嚼起来干干硬硬的,吃着肉渣,第一次尝试宣告失败。

第二年,稍作改进,风吹二三天,手摸着酱肉外表已干,捏

做酱肉



着里面柔软有弹性就收起来,试着蒸熟尝尝,口感相当不错,就是母亲做的酱肉味道。从此每年做两次酱肉,部分送给父母及弟妹品尝。余下的酱肉存放在冰箱的冷冻室,保存一年,口感依旧。我总觉得有改进之处,思来想去,觉得酱肉的整个制作过程已无可挑剔,追根溯源关键还在于原材料——猪腿纯瘦肉不够嫩,所以吃着有点柴。

但究竟猪的什么部位最鲜嫩,做酱肉更合适?我一时没有头绪。

与朋友聊起做酱肉的事,聊到为何酱肉口感略柴,朋友告诉我这是用猪腿肉所致,只需换成“梅花肉”,做成的酱肉一定鲜嫩。

我是第一次听说还有“梅花肉”这一说,立即上网查了相关资料。梅花肉、里脊肉、五花肉的

肉质都比腿肉鲜嫩,于是决定试着用这三种肉同时做酱肉,比较后优中选优。

那次酱肉做完后,我与家人迫不及待细细品尝,非常成功,三种不同部位的肉,口感不尽相同,各有千秋,真是不分伯仲。梅花肉横切面瘦肉占90%,其精肉中央夹杂条条细细的肥肉丝,纵横交错,肉质格外鲜美可口,又不显油腻,吃着特别香嫩,不失为做酱肉的上品肉,而且在冰箱中保存时间也较长。

里脊肉是猪脊椎骨内侧的条状嫩肉,吃起来同样也较嫩。因是纯瘦肉,可以放在冰箱长时间保存。

五花肉肥瘦间隔,这部分的瘦肉也最嫩且最多汁,夹精夹肥,瘦肉久煮也不柴,口味极佳。只是因有部分肥肉,故保存时间稍短。

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本月《社区晨报》时发现任何差错,可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台直接留言,将您发现的问题发送给我们(注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节,本期截止日期为1月31日)。本月纠错质量最高的一位读者,将成为最佳“啄木鸟”,并获得100元的现金奖励;本月纠错质量相对较高的另外十位读者,则将成为优秀“啄木鸟”,并获得纪念品一份。

2019年12月优秀“啄木鸟”:曹酉虹、邵晓华、严志明、沈正、于超、仲为民、张德胜、胡茂林、陈亚明、陈金生

2019年12月最佳“啄木鸟”:路永敏

扫描二维码关注上海社区发布

上海社区发布