

## 青石街

NEW SUPPLEMENT 1390号 投稿邮箱:xinfukan@126.com

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

## 记忆里的老油坊

□南京 高底

普鲁斯特以一块蛋糕的味道唤醒往昔,沈从文借湘西的河与城描绘旧时光,而我心中,则有一座20世纪80年代街巷深处的老油坊,它如同一幅温馨的画卷,缓缓展开在记忆深处,满载着往昔的烟火气与人情味。

那时,老油坊宛如一位古朴的隐士,青瓦覆盖,灰墙斑驳,木扉半掩,透出一股岁月的静谧。尚未踏入,那馥郁醇厚的油香便已扑鼻而来,丝丝缕缕,轻轻撩拨着味蕾,勾起腹中的馋虫。一旦迈进门槛,只见屋内热气腾腾,仿佛踏入了一个全新的世界。

榨油的工序繁杂精细,犹如一场庄重的仪式。先是筛选原料,饱满的菜籽、黄豆、花生等,被一捧一捧地摊放在竹匾里,经验老到的师傅们目光如炬,仔细挑去干瘪、霉变的颗粒,如同甄别璞玉的匠人,恪守着品质的第一道防线。有谚云:“好种出好苗,好树结好桃,好葫芦锯好瓢。”这优质的原料,便是出油香醇的根基。

筛选完毕,原料倾入大锅里烘炒。灶膛内烈火熊熊,映红了师傅们黝黑且挂满汗珠的脸庞。锅铲在锅中不停翻动,“沙沙”作响,似在奏响一曲劳作的乐章。随着温度升高,油料的香气愈发浓烈,弥漫在整个空间,那是大地孕育出的芬芳被唤醒的味道。火候的把控全凭师傅的眼力与经验,所谓“熟能生巧,巧能生精”,多一分焦糊,少一分则欠火候,恰到好处时,方能出锅。

炒好的料被迅速倒入石碾槽中,蒙着眼的毛驴拉着沉重的石碾,不紧不慢地绕圈踱步。石碾缓缓滚动,将油料碾碎,“咕噜噜”的声响仿佛是岁月的呢喃。这场景,恰似古

诗所云:“咿轧轻舆双引,逍遥放、醉卧江头。”劳作与闲适在这一刻奇异交融。

碾碎后的油料被装入一个个圆形的铁箍中,包裹上厚厚的稻草,制成油饼坯子。接下来,便是最具力量感的榨油环节。巨大的木质榨油机静静矗立,宛如一位沉睡的巨人。油匠们喊着高亢激昂的号子:“嘿哟,嘿哟……”齐心协力推动沉重的撞锤,一下又一下,向着油饼坯子狠狠撞去。那号子声,穿破屋瓦,回荡在街巷,是劳动的呐喊,是对收获的祝愿。随着撞锤的冲击,金黄透亮的油脂汩汩渗出,顺着槽沟流淌,汇聚成一汪油泉,在微光下闪烁着诱人的光泽,散发着醉人的香气。

那时,老油坊是邻里乡亲的会聚地。大家带着自家的油料,或闲聊家常,或帮忙打下手,在等待榨油的过程中,分享生活的琐碎与欢乐。孩童们穿梭其间,好奇地张望着每一道工序,偶尔趁大人不注意,偷抓一把炒熟的油料,塞进嘴里,烫得直呼气,却又不舍吐出,引得众人一阵欢笑。

改革的春风拂过,时代的巨轮滚滚向前。现代化的榨油厂如雨后天春笋般拔地而起,机器轰鸣取代了“嘿哟”的号子声,自动化流水线替代了繁杂的工序。出油率更高,油品更纯净,包装也愈发精美。老油坊渐渐被遗忘在岁月的角落,那扇曾经热闹的门扉,落满了尘埃,紧闭无声。

回首凝望,老油坊伫立在时光深处,默默诉说往昔。它是时代的注脚,那些传统与温情,不该被遗忘,而应在现代的脉络中寻得传承,化作我们心底永不褪色的眷恋。

## 酸甜香酥锅包肉

□辽宁鞍山 刘忠民

在吉林省吉林市旅游,虽然天气寒冷,但这里的杀猪菜、乌拉火锅、铁锅炖大鹅、锅包肉等众多美食让我味蕾大开,身心俱暖。其中最令人垂涎,不忍释箸的便是工艺精湛、酸甜酥香、风味独特的锅包肉了。

我就餐的这家古色古香的餐馆有着近百年的历史,木质的窗棂雕刻着石榴、蝙蝠,桌椅板凳散发着油光细腻。为了一探锅包肉的美味诞生过程,老板破例带我进了厨房,向我介绍年近六旬的范大厨。范大厨从业四十余年,他一手制作的锅包肉选材极为严苛,只用当地土生土长的黑猪里脊肉,因为黑猪里脊肉质细嫩,易于入味。但见范大厨左手将一条匀称的里脊肉放在案板上捋了捋,右手的一把快刀在里脊肉的一端上下翻飞,瞬间就有一堆薄片诞生,片片厚度均在3毫米左右。

范大厨将肉片置入瓷钵后,用盐、味精、料酒等稍稍抓拌腌制,再加入水湿淀粉糊继续抓拌,使肉片均匀地裹上一层薄薄的粉浆。此时锅中大豆油已烧至七成热(约200摄氏度),范大厨双手将肉片逐一展开,下入油锅。肉片遇热,表面收缩,油花翻滚间已被炸至定型,用漏勺捞出后,待到油温重新升至七成热时,再下入肉片复炸,直到肉片表面呈现现金黄色,于漏勺中颠动“哗哗”作响时方可。这一过程看似简单,实则蕴含着大厨对火候油温的精准掌控,没有三五年的功底,做不出外层酥脆、内里鲜嫩的肉片。

制作锅包肉的酸甜汁更是独具匠心,在肉片炸制的这一小段时间里,范大厨在一小

碗内加入当地特产山楂酱,再加入适量的白糖、醋、盐、料酒、味精、湿淀粉调制均匀。锅内留少许底油,投入蒜片、葱姜丝爆锅,然后倒入调料汁,快速搅动,很快,一汪酸甜适中、香气扑鼻的料汁就烹制完成了。此时将炸好的肉片倒入勺中,范大厨抬臂翻勺,迅速颠动,那勺中肉片犹如海浪翻涌,颠动五六下后,每个肉片都裹上了红润润、亮光光的酱汁。

从炸肉片到烹制料汁,这两个步骤十分紧凑,一气呵成间,滚热的肉片与滚烫的料汁无缝对接,就会发出“啪啪”的爆响声,及至装盘端上桌面,响声依然不停,甚是奇妙。我连忙夹起一块送入口中,但觉香热之气溢满口腔,合齿轻咬,酸甜酥脆,美妙的滋味在舌尖上绽放,吃罢一块又去夹另一块,我们大快朵颐,一大盘锅包肉很快就不见了踪影。

美味的锅包肉,犹如热情好客、豪爽大方的吉林性格,不但是当地土黑猪的粹选精华,其大片大盘、浓香酥脆的独特风味和大气豪爽的口感,成为当地人招待贵客和喜庆宴会的首选佳肴。每当亲朋好友相聚时,一盘金黄酥脆的锅包肉总能成为餐桌上的一道亮丽风景,让人们在欢声笑语中共享这份地道的特色美食。

吉林锅包肉不仅以其独特的口味成为无数食客的最爱,更以其深厚的文化底蕴和独特的烹饪技艺成为美食界的璀璨明珠。品尝这道美食,不仅是一次味蕾的享受,更是一次风俗文化的体验和良好的精神享受。

## 初春

□浙江慈溪 潘玉毅

小区里的红梅、白梅、玉兰花全都开了,像春天笑着跳着跑到了眼前。可能是刚下过雨的关系,颜色鲜艳艳的,像新生儿忽闪忽闪的瞳仁,不染人间的一粒尘埃。

路边的常绿乔木和落叶乔木还是那般颜色,墨绿的依旧墨绿,枯黄的依旧枯黄。大地还未彻底复苏,虫儿也不多见。阳光在天上跳跃,在水面跳跃,在人的眼眸和心间跳跃。听说夜里四明山上下了雪,不知明烛天南,雪景如何?

受倒春寒影响,春江水暖不知要到几时,但人间已经热闹起来。鸟在树上啁啾,好像在呼唤旧一年的老朋友。悦耳动听的声音把人的注意力都吸引了去。

春寒料峭,乍暖还寒,草木还没有完全舒展开来。一切都是非常含蓄的样子。如同

满级婴语在耳,“咿咿呀呀”“啊啊哦哦”,除了说话人自己,谁也不知道他们在说些什么,但分明,我们还是能从话里话外感受到希望,感受到生机。时而眉眼一开,言笑晏晏,心都被融化了。

“江南无所有,聊赠一枝春。”若是在从前,喜好风雅的有心人早已开始折梅相邀。然而现实里,不时有人开着车、骑着车、步行从它们身旁经过,却仿佛没有看到一般,上班的忙着去上班,下地的忙着去下地,就连没事可做的大爷大妈,宁可侃东侃西,也不曾将目光在花枝上停留,这多少有些遗憾。

春天就该干春天该干的事情,去踏青,去郊游,去读书,去同草木对话,去看河里的鱼儿嬉戏,去拥抱桃花的红、李花的白、油菜花的金黄,以及春水的润滑。

## 南京的吃

□南京 鲍旭明

谈起南京的吃,总觉得亏欠。外地朋友来了,事情忙完总要问问,南京有啥好吃的?我一般会回想一下,憋一会儿,才不太大声地说:“鸭血粉丝汤的味道不错。”“盐水鸭也蛮好吃的。”

一直把南京的吃理解为小吃,没什么菜系,省内在吃上占一席之地的淮扬菜系,一个淮安,一个扬州,还都不是南京的。

一座文化名城,几朝“金粉之地”,除了浓重的历史气息,就没点好吃的?我有些不服气。抑或根本是自己孤陋寡闻,一个久居之人真的了解自己所住的城市吗?

夫子庙是热闹的,秦淮河是繁荣的。《儒林外史》中有道:“秦淮两岸酒家林立,昼夜经营,每天五鼓开张,直至夜晚三更方才停止。”这等歌舞升平,若说没有美食相伴,岂不大煞风景?

清代诗文大家袁枚在南京写了《随园食单》,对于吃的精致就十分讲究,凡事不可苟且,而于饮食尤甚。对于美食家和吃货来说,在南京这块土地上,吃从来都是雅事和趣事,俨然是一件玩赏之物。

南京吃的传统,在于兼收并蓄,有时守旧,也爱创新,尝新怀古,得其意,见其行。南京的饮食不像湖南、四川等处无辣不欢,浓浓的辣椒味令人畏惧;也不像广东、福建甚至省内的苏南地区,有了辣就没法动筷子。地处南北交汇处的南京人性格上的中庸,也融汇体现在饮食上。

民国时期,南京马祥兴清真菜馆的“美人肝”,不是动物的肝脏,南京人也称“胰子白”,是鸭子的胰脏,一般人不会吃,所以从来也派不上什么用场,却在菜馆厨师手中化腐朽为神奇,成为一道名菜。据说只有手艺好的大厨才做得好,一盘“美人肝”就要用到四十只鸭子的胰脏,火候讲究得不得了,大了皮干而不嫩,小了软糯而不酥。

大三元的红烧鲍翅、陈皮鸭掌,口味清奇,物美价廉;奇芳阁的煮干丝、大碗面,配上一份酱牛肉,切成薄片,用新鲜的荷叶包上来给你,可夹着单独吃,也可盖在面上,大快朵颐。

南京的秋冬,夜晚清冷,街头的流动小摊冒着热气。小小炉膛里烧着柴禾,锅里的汤滚开,那是真正的大骨头汤,透鲜。皮薄馅少的小馄饨随手下去,稍顷捞起,滋味可想而知,但凡吃过的,只要想起,都会一番垂涎。

如今的南京美食,本邦菜和淮扬菜、徐州菜都融入了苏菜的大范畴。南京人特别爱吃鸭子,南京也是著名的“鸭都”,金陵烤鸭、板鸭自不必说,改良版的炖生敲、三套鸭、水晶肴蹄、臭鳃鱼、蟹粉狮子头、西瓜鸡、清炖水晶甲鱼、秘制牛头、鱼蛙坛子烩,还有大名鼎鼎的龙袍蟹黄汤包、金陵大碗皮肚面、鸡汁煮干丝,别说实物,光是美食的图片,也能让你下定决心非尝一番,方不虚此行。

民以食为天,饮食是历史的延续,饮食是文化的传承,我为家乡的吃代言。

## 晨光中的旋律

□安徽亳州 黄廷付

昨天早上,当第一缕阳光透过窗帘的缝隙,轻轻拂过我的眼帘时,我习惯性地伸手摸索到床头的手机。工作群里的消息跃入眼帘,其中一条来自一位女工的紧急呼叫:“机器坏了,一排机器全停了。”我的心顿时被揪紧,脑海中迅速闪过一个念头——电器短路了,配电箱里的漏电保护器肯定跳闸了。

匆匆吞下几口早餐,我便披上厚重的外套,踏入清晨刺骨的寒风中。十公里的距离,在这几天只有一两度的早晨,似乎变得格外漫长。冷风如刀割般钻进衣领,我只能缩着脖子,咬紧牙关,继续前行。这不仅仅是一段路程,更是一场与时间、与责任的较量。

抵达工厂,车间虽小,却暖意融融,与外界的严寒形成鲜明对比。我直奔配电箱,果断推上跳闸开关,瞬间,车间内灯火通明,仿佛一切又恢复了生机。然而,那股淡淡的焦糊味却让我警觉起来,显然,问题并非那么简单。

面对一排静静沉默的机器,我开始逐一检查,试图找出故障的根源。但电路知识有限,我只能先尝试最直接的方法——开机测试。果不其然,一启动按钮,又是“啪”的一声脆响,跳闸再次发生。这次,我决定采取隔离策略,先关闭疑似故障机器的电源,再恢复整体供电,让其他机器先运转起来。至于那台“顽固分子”,则留待后续慢慢排查。

作为这个小工厂唯一的男性,面对车间里的大小事务,我总是身先士卒。没有电工,就自己摸索;不懂技术,就求助朋友圈。一张照片,几句描述,竟引来了众多热心人的帮助与建议。虽然也有人笑我不懂用电安全,但那份纯真的关心与无私的帮助,让我在这个寒冷的冬日里感受到了别样的温暖。

最终,在领导安排的专业电工到来后,我们借助万用表精准定位到了问题所在——马达损坏。更换新马达后,随着一阵平稳的轰鸣声,机器终于恢复了往日的活力。那一刻,我长舒一口气,心中的石头也落了地。

领导的话如同一股暖流,涌入心田:“以后发现电器故障,你就打他的电话。不要为了省钱而去冒险。因为不是每个人都能做到全面精通,不懂的地方就问,不会的地方就请人帮忙。”这句话不仅是对我个人的提醒,也是对团队协作精神的诠释。面对未知与挑战,勇敢求助并非软弱,而是智慧与成熟的体现。