



热热乎乎砂锅菜

□陈小林

连续降温,开启了腊月的“冷冻模式”,热热乎乎的砂锅端上桌,立马寒气顿消,暖意从唇齿一直流到全身。

用砂锅烹菜,在我国至少已有3000多年历史。这种用陶土和粗砂烧制成的土头土脑宝贝儿,保留着陶器时代的痕迹。综观世界烹饪,大都是在锅中制菜,成菜后再盛入碗盘之中供人食用。而砂锅既是烹菜的炊具,又是盛菜的餐具,一菜一锅,端上餐桌直接食用。现东西南北菜系,都有砂锅菜入谱。而不同的是,大部分地区叫“砂锅”,南方有的地方叫“煲”。按砂锅形状分,有汤钵式、深罐式、浅盆式等。汤钵式,带盖,无耳,多见华东地区;深罐式,有的带手把,有的带双耳,有的可安装提环,多见于华中、华南及西北一些地方;浅盆式一般认为是北方砂锅的特色;在南方一些地区还流行使用一种带平耳的小砂锅——“煲仔”。从烧制砂锅锅子的材料上分,有陶泥锅、砂土锅和紫砂锅。

砂锅保温性能极佳,所烹食品软烂酥烂,甚至端上餐桌还沸沸扬扬,香雾缭绕,可为围桌而坐的就餐者增添热热乎乎的亲和感。吃砂锅,图的就是一个热闹。热闹的环境,热闹吃法。这大概是砂锅菜经久不衰的魅力所在。

可以用于砂锅菜的食材非常广泛,天上飞的、水里游的、地上爬的、土里长的;牛羊鸡犬豕、虾蟹鱼鳖蛇、蔬果瓜笋菇;新鲜的、干制的、冰冻的均可入锅烹之。砂锅烹菜是将主料、辅料和鲜汤等加入锅内烧、焖、煨、焐、烧的慢火菜肴,汤菜交融,味道醇厚,鲜美异常。

在烹制法使用上北方砂锅菜多以“煮”“煨”法为主,南方砂锅菜以“炖”“焐”法为多。

“砂锅白肉”“砂锅下水”“蟹粉狮子头”“砂锅豆腐”“咸鱼茄子煲”“啫啫鸡”可说是砂锅菜的代表作。砂锅菜的烹制过程非常灵活,可直接用砂锅烹制,一锅成菜;也可先用其他炊具,把原料制成半成品,然后再把这些半成品转入砂锅“煨”制;还可先把菜肴烹制成熟,转入烧热的砂锅上桌。根据成菜特色需要,砂锅菜有的要用炖法成菜(比如:普及大江南北的炖鸡汤),汤汁较多,而有的须用烧法成菜,汤汁较少(比如:广东的煲仔菜)。砂锅烹

菜时可加盖,也可不加盖,有时砂锅口还要蒙上荷叶或牛皮纸,以防原味外溢。砂锅菜肴一上桌,香味扑鼻,诱人食欲。

使用砂锅烹菜,有其他炊具不能比拟的优点,但由于陶泥砂土易碎的特性,使用砂锅时应注意:一是要选择好锅。挑选锅面光滑,锅底小,锅壁薄且均匀,敲击声清脆的优质锅。砂锅第一次使用时,最好用来熬粥,或者用它煮一煮浓米汤,以堵塞砂锅的细微孔隙,防止渗水,米汤还可以吸取新砂锅中异味。二是不能“干烧”,要往砂锅里放水或食材,再置于火上,先用文火,再用旺火。不可将冷锅猛然置于强烈的旺火上。同时,每次使用以前,先揩干砂锅外面的水。三是烹菜过程中如果发现锅内汤汁少了,应及时加点温水。锅内的汤汁千万不要溢出或者烧干。菜烧好后,砂锅从火上端下时,要放在干燥的木板上或草垫上,不要放在瓷砖或水泥地面上,更不能放在有水的地方,因为处于高温中的烫锅放在温度较低或沾有凉水的地方锅易炸裂。最后,砂锅煲过汤以后,要及时洗涤,有时经过清洗,但锅里还有味道,可以把米汤倒进锅中,熬20分钟,然后把锅中的米汤倒掉,再闻闻砂锅,异味没有了,而后把砂锅用水清洗一下,保洁,下次就可以继续使用了。

用砂锅制作菜肴,不仅味道鲜美,营养丰富,而且烹调方法也十分简单,深受大众的喜爱。砂锅菜既是酒楼的菜式,也可为家庭烹调。

(作者系重庆烹饪协会顾问)



老表的鱼塘

□马卫

腊月十八,家住千家岭的彭老表通知我们几家亲戚前去打鱼。

说是打鱼,除了年轻的侄辈抛网下塘,我们就是拿鱼。老表家的这口鱼塘,有两亩多大,是过去生产队的山坪塘。他家养的鱼,不喂饲料,只喂青草和苞谷籽,以及南瓜、冬瓜、萝卜等吃不完的蔬菜,因此鱼肉格外香嫩。

彭老表72岁,承包这口山坪塘已有30多年。

山坪塘是上世纪70年代“农业学大寨”时修的,那时没有挖掘机,土石方全靠锄头挖,篾筐装,扁担挑。一个生产队的壮劳力,几十号人,用了一个冬天才完成。山区田少,吃大米难,修了山坪塘,可以多灌溉水田,多出产大米。那时才20岁出头的彭老表,是生产队的青年民兵排长,重活脏活累活抢着干。

土地下户时,生产队的堰塘没人愿意承包。

山坪塘空着,也不养鱼,是黄鳝、青蛙、水蛇的乐园。以前还有妇女来洗铺盖、罩子、床单,后来荒凉了,就不敢来了。彭老表给生产队长——后来叫村民组长说,他来承包这口山坪塘,不交承包费,管水也不给管理费,用水不给水费。村民组长是彭老表的堂叔,一想这事变废为宝对大家有利,就同意了。彭老表挑走淤泥,修整排水口,用水泥把引水道硬化,整整一个冬天没歇气。第二年春天,山坪塘一泓清水,能映出人的脸。他放了些鱼苗,青、草、鲢、鲤,都是常见的鱼种。那时还不流行鱼饲料,没有制氧机,鱼的密度很小,生长得慢,两三年才打一次。所以养鱼不赚钱,养鱼的人家也少。

每次村里接待客人,来找彭老表买鱼。说是买,但从来没给过现钱,村里的账上一直是负数,鱼钱直挂到2006年才了结。彭老表也没去过账,因村里的干部,大多沾亲带故,他放不下面子。

打了鱼,中午喝酒。彭老表说:这是请你们最后一次来打鱼了,春节一过,我就要到镇上带孙子,孙子读小学,每天要人接送,山坪塘还给集体。

我问彭老表:你放得下这口塘?

我了解彭老表,为了看塘、守塘,他在塘边搭了个茅棚,养了两条狗,晚上住在那里。从中年到暮年,从黑发到白发。特别是冬天的夜晚,棚里冷,很难受。夏天呢,更紧张,生怕有小娃娃去玩水惹事故,不守着哪行?其实打理一口水塘,不比养猪、种庄稼轻松。

彭老表说:舍不得也不行呵。我这个年纪,还真守不了塘了。我听得有些心酸。一个农民,从青春到暮年,都在流汗出力,能挣钱的时候没有歇过,歇下的时候要靠子女赡养,直到阖上两眼入土。

走之前,我再次来到这口山坪塘边,望着一塘死寂的水,看着残荷败草,塘边的枯树死藤,只能一息长叹。或许会有人来继续承包这口山坪塘,继续养鱼和蓄水灌溉,但这口塘和我,再没有了浓浓的亲情。

这塘已年过半百,即使无人管理,也活得自在。

彭老表呢?离开了鱼塘,就像鱼离开了水……

(作者系重庆作协会员)

帽天山,面对一条鱼

□朱一平

这次到云南,主要是晒晒太阳,顺便看看风景。

云南的湖总是很辽阔,在抚仙湖逗留了两天也没完成绕湖行。沿湖边走走停停,我们三人第二天去了抚仙湖另一边。太阳不时穿云破雾,给湖面撒满繁星,银光闪闪耀人眼目,湖水深蓝恍若大海,船帆点点,海鸥高翔……海边的古榕树根道劲牢牢抓住粗砺的海岸,曲里拐弯七拱八翘地生长着,有的甚至凌空跨越形成树拱;有的青筋暴突;有的如潜龙遁地,有的如蟒蛇横亘。有棵直立湖边的大树,根部空隙小狗可自由出入,支撑它的树根如五指空立……可以看出,这些古树,为了生存,一时朝上,一时往下,一时向左,一时向右,一时打个结,一时旁逸斜出……但终归向阳,长成参天大树,与美丽的抚仙湖,相依相伴,天长地久。

意犹未尽地离开,侄女喜欢开开车,窗外景物飞快闪过。突然,路边一块牌子引我回头,寒武纪、化石、博物馆几个词闪现!赶紧叫侄女停

停。下车细瞧,附近的帽天山上有个化石博物馆!是被国际科学界誉为“世界级的化石宝库”。可惜来晚了,博物馆要下班闭馆不让人进了。任凭我们怎么软磨,总以“明天来吧”婉拒。明天本打算一早奔向弥勒。为了一睹5亿

年前的化石,第二天一早又来到这里。终于得以进入博物馆内。

轻轻步入环行的化石展厅,从上到下挂满了古生代化石,庄严肃穆,敬畏感顿生,屏气凝神细观,瞬间让人进入亿万年前前的时空,这些看似碎片的石头上,或清晰或若隐若现的,均是几亿年前生命留存的痕迹铁证。

我们脚踏的帽天山顶,就是世界知名的寒武纪化石地原址,5亿多年前的寒武纪,这里是汪洋大海!

上世纪80年代初。一位叫侯先光的考古员,登上绿树覆盖的帽天山,在林子里钻来钻去,用考古小锤东敲敲西击击,居然在一小石头上发现了几亿年前凝固的“纳罗虫”身影,从此叩开了遥不可及的寒武纪生命大爆发的幽深大门,随着考古的深入,帽天山窖藏几亿年的生命痕迹震惊全世界。在这里发现了5万多块古生物化石,有20多个门类、281余种。涵盖了现代生物的各个门类,还发现了“新”物种,以抚仙湖虫、帽天山虫、云南虫、昆明鱼、跨马虫等命名。帽天山所拥有的寒武纪化石,其多样性与数量超过了加拿大和澳大利亚。

寒武纪之前的地球,几十亿年漫长过程几乎没有任何与现在生物(包括人类)有关联的生命的迹象,而寒武纪采集出来的5万片化石中,世界上所有灭绝和现有生物,都可在其中找到自己生命萌芽的蛛丝马迹。

默默看着几厘米长的昆明鱼化石,我一时无语,我知道,其中有真意,只是当时已惘然。

(作者系中国散文学会会员)

