

# 回味父亲晒酱油鸡猪头瓣的时光

## 阅读提示

腊月,不少人开始晾晒酱油鸡或酱油鸭,即将晒好的酱油鸡鸭在阳光照晒下酱红发亮。看着馋人的酱油鸡鸭,就想起当年父亲晒酱油鸡或猪头瓣的甜美时光。

这几天天气晴朗,我随意到乡下走走就看到不少村民在晾晒酱油鸡或酱油鸭,即将晒好的酱油鸡鸭在阳光照晒下酱红发亮。透过鸡鸭身上较薄部位,依稀可看到阳光透过来的光亮。看着馋人的酱油鸡鸭,就想起当年父亲晒酱油鸡或猪头瓣的甜美时光。

上世纪 60-70 年代,日子过得很清贫,过年买肉还要用肉票。对过年,父亲是绝对不马虎的。父亲是温州人,解放后一直在银行工作,但做菜却有无师自通的好本领。年光临近,家里就用发到手的肉票买来五花肉和大猪头,另外将数只养了一整年的鸡杀了。万事俱备后,父亲就大展身手了。

对酱油鸡,父亲和丽水人的处理方式不同,那就是将鸡杀了后,乘着鸡还温热,浸入滚烫开水开始褪毛时,就将鸡脚往鸡的背上扭过去,接着把鸡脚固定在鸡背上。这形态的鸡晾晒时,鸡的脚就不会垂直挂下来,没有直愣愣垂挂鸡爪的半成品显得好看多了。

父亲会将处理好的鸡挂在阴凉处晾干,接着在酱油里放入桂皮、八角、烧酒、糖等香

料,将晾干后的鸡和五花肉完全浸入酱油里,上面用沉重的东西压住浸一天一夜,乘着霜风冷太阳好时挂到树杈上或是挂在竹竿上晒就是了。

腌猪头的处理和丽水人一样的,那就是将猪头用很锋利的刀砍成两半,猪脸那层皮连着。腌猪头很重要的一点是一定要用剪刀或其它锐器,将猪头的两只眼睛戳破,让猪头眼睛里的液体全部流干净,否则晾晒时,由于猪眼睛里面有水,猪头难以晒干。丽水的冬天还会有苍蝇,有的苍蝇会爬到眼睛里面产卵,晾晒的猪眼睛里就会爬出很小的蛆来。父亲腌猪头和其他人不一样,他会将盐和花椒放入大铁锅里翻炒,待到锅里散发出浓浓的香味时将盐和花椒盛出来晾凉,之后倒出那时很常见的半小碗金刺烧酒将猪头的各个部位仔仔细细抹一遍,接着仔细搓揉厚厚的香盐,眼睛部位还会将盐捅进去。都做到位后就将猪头放在一个形如大脸盆丽水话叫“酱扁”的厚实瓷器里,上面用干净的大石块压住,一直腌半个月或 20 来天。接着父亲才将猪头拿出来,放在阴凉通风的地方吹干。

那段时间父亲挺忙的,每天清晨乘着天气好,他就会将酱油肉酱油鸡拿到院子里晒。有时觉得腌猪头不够香,父亲也会将猪头拿到太阳底下晒。我住的地方是一个大杂院,院子里有 7 户人家,院子中间是一棵大柳树,冬天到的时候我们早就将柳树的枝条砍得短短的,枝杈刚好垂挂酱油肉酱油鸡,看着满树挂着的好货,父亲就觉得很有成就感,每天为这些东西尽心尽力忙碌着。太阳大的时候,满院子弥漫酱油鸡的诱人香气,酱油肉酱油鸡上的油明晃晃圆滚滚地随着肉身滴挂下来,我就会流口水,期盼春节马上到来。

没几天,酱油鸡酱油肉晒好了,父亲将这些透亮酱紫色的美味放在垫有稻草的大纸箱里,还时不时打开查看。

春节终于到了,父亲早起来将猪头用温水洗干净,家里烧起那口直径 2.8 尺的大铁锅,水开后依次放入腌猪头、酱油肉,酱油鸡,待到锅里的水气“咕嘟咕嘟”上来时,房子弥漫着诱人的香气,我的肚子就适时咕噜噜地叫起来,眼睛不时盯着大铁锅,期盼锅里的宝贝早点出锅,年味此时正式拉开大幕,开始尽情表演!

(市区 何益林 62 岁)



(市区 尤慧仙 61 岁)

## 忆往昔



### 赞革命老区里东村

帝裔枝繁居境妙,廊桥古树伴清泉。李师灭寇功勋卓,壮士除魔史册传。凶猛大猫声影息,如生标本虎威延。秀山情系强村梦,宝地祥辉幸福篇。  
(莲都 尤慧敏 76 岁)

### 寻秋在水一方

几树红枫依柳岸,泉边影动鸟啼欢。晨曦拾级寻秋色,满地黄铺叹岁寒。  
(市区 金丽红 49 岁)



### 等待

等待有把握时再去做一件事,往往意味着永远的等待。  
陈英远/作



### 鸭口夺食

儿子从北京出差带了只烤鸭回来,奶奶津津有味咬着鸭头,孙子在一旁看得口水直流。咬到鸭舌处,奶奶对孙子说:“这里肉好吃,给你吃点吧。”

孙子连忙摇头并脱口而出:“你这是‘鸭口夺食’。”

“妙!”我忙夸奖他,“要是作文里也能冒出这样的妙语就好了。”

(吴志强 70 岁)