

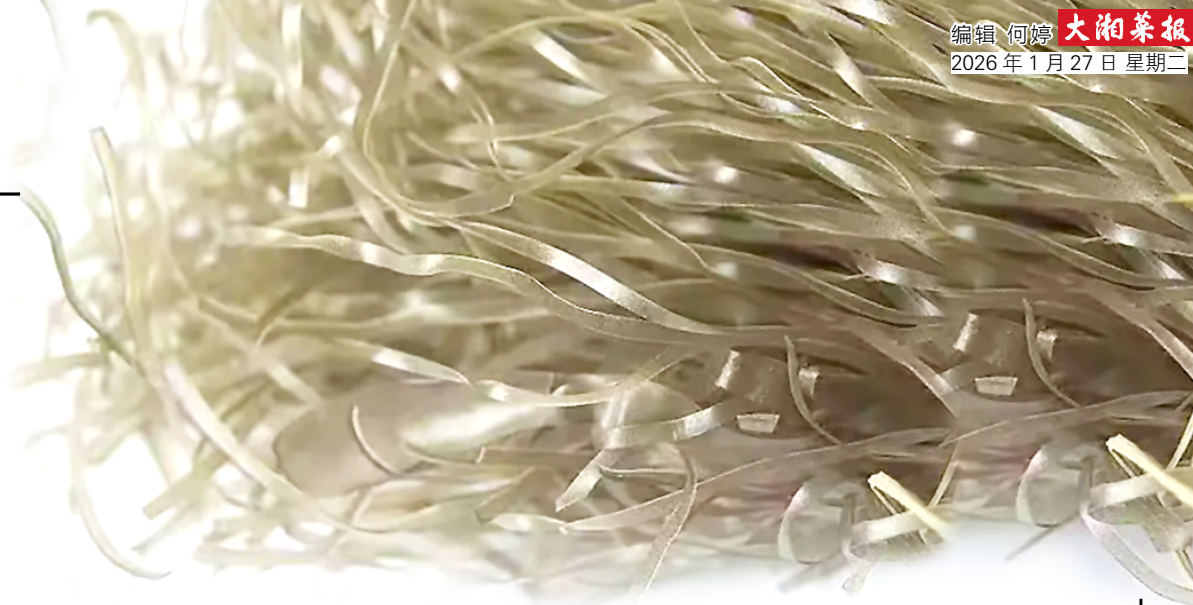
肉末炖粉皮

鲜香又滚烫

肉末炖红薯粉皮，是一道历久弥新的家乡美食。从小到大，总在我们的舌尖上活色生香。

肉末是剁得细碎的猪肉，粉皮则是红薯粉皮。

■文/赵光



霜降前挖回来的红薯，绝大部分要磨浆。洗净的红薯，在专门的粉碎机里，碾成粉渣，经挤压，一只漏斗流出乳白的浆汁，另一只漏斗则“吐”出残渣。

浆汁沉淀一晚后，在水缸中分成两层，上层为水，下层为凝固的红薯粉。倒掉上层的水，再倒入清水，搅拌红薯粉，待沉积后，倒出泛黄的水，如此多番，达到洗浆的目的。这时，红薯粉变得奶白奶白的了。

红薯粉是烫粉皮的原材料。烫粉皮选在一个晴朗的秋日。母亲请来了几个帮手：良伯母、南嫂子、兰媵。父亲打下手烧灶火。院子里母亲早已架起了几根长竹竿，将粉皮搭在上面晾晒。

灶台的一口大锅，水被父亲烧得热热的。烫粉皮的工具仅为一个勺子、两只盆子、数根筷子。盆子为铝制，外形酷似圆圆的茶盘。

兰媵烫了一辈子粉皮，手脚麻溜，经验老到。只见她拿勺子在桶中搅拌几下，左手舀起一勺红薯粉浆，右手握着沾了菜籽油的刷子，给铝盆快速刷一层薄油。

接着把红薯粉倒进盆里，手腕轻轻一摇，粉浆在盆底均匀铺开。她随即把铝盆往热水锅里一放，粉浆遇热瞬间凝成一张白生生的薄皮；只见她手腕猛地一翻，铝盆沉入锅底，高热的水中，薄皮再次脱胎换骨，不过两三分钟，就变得晶莹剔透。

最后她拿筷子沿粉皮边儿划一圈，再一挑，柔韧筋道的粉皮就挂在了筷子上。抬手平举着粉皮，稳稳地倒扣在竹竿上。一块一块的圆粉皮如一面旗帜，为秋天舞动生机。

晒一个日头，粉皮脱水变成了干皮。母亲用薄膜袋封起来。除了拿一些赠送亲朋好友外，剩下的留作自己吃。

粉皮丝是其快晒干了的时候，用菜刀切成的细长条，而整张的粉皮，做菜前直接用手掰成小块即可。不管丝和片，只是形不同，口感是一样的。选取粉皮丝或粉皮片下锅做菜，主要取决于个人的喜好。

肉末炖粉皮，母亲没有一个固定的模式。下炖时，有时用粉皮丝，有时放粉皮片，这不是平衡，大多是她的随心所欲、率性而为。她是个随性的人，不拘泥，不刻板，追求简单、自然。比如烧火做菜，能煮的就不炒，其中一锅炖就是她得意之作：把腊肉、粉皮、豆腐、素菜放锅里一起煮了，倒也不失为一道好菜，吃得热乎，吃得过瘾。

锅中放入猪油，烧至三四成热，肉末下锅煸炒。粉皮丝已提前用冷水浸发，捞出沥水，与肉末一起翻炒，经高温，粉皮丝变得黑亮卷曲，再加清水慢慢熬煮。在热水中，粉皮丝又逐渐舒展开来，交错缠绕，甚为亲密。肉末夹杂其间，看似

点缀，实为添彩。肉末的鲜，粉皮的爽，互为映衬交融，而成为乡间一道质朴无华的美食。

夹上一筷子滚热的粉皮丝，肉末的鲜香早已丝丝缕缕渗进粉皮里，一股清新鲜美瞬间直抵喉头，并在舌尖上漫开。粉皮软韧又丝滑，细细一嚼，满是醇厚滋味。

在我的印象中，这道肉末粉皮，被媵做得炉火纯青。这个活了将近一个世纪的老太太，年轻时凭自己的聪慧和颖悟，做得一手好菜。红烧肉、红烧鱼、肉末粉皮是她厨艺中最出色的几道菜肴。

那年我读初三，寄住在爷爷的茶厂小家。看着单瘦的我，媵很是心疼。每天放学后，她总是精心为我烹制菜肴。今天一碗红烧肉，明天一碟小鱼小虾，让我胃口大开，一餐能吃三碗大米饭。特别是那一碗肉末粉皮，吃得特别带劲。媵看着我狼吞虎咽的样子，总是慈爱地提醒我：“慢点吃，没人跟你抢。”那一年，在她的照料下，我个头长高了，人也胖了。让媵值得欣慰的是我考上了师范学校。

人是要懂得感恩的。媵年纪大了，行动也不便了，孝顺和照料她成了我的必修课。媵眼睛不好，常要我开车带她去看眼科。多次去长沙、汨罗、平江等地的专科医院，也还是未解决眼疾问题，医生大多开一两支眼药水打发我们。医生如实告诉我老太太年纪大了，眼神经萎缩了，再也无法恢复正常。即便这样，我还是满足了老太太的求医心愿，每年带她至少去一趟眼科医院。有意思的是，我们每次去医院，尾厢里必备一把轮椅、一根拐棍，这是媵的行走工具。当我推着坐在轮椅上、满头白发的媵行进在熙熙攘攘的人群中时，身边总会投来人们和善和赞许的目光。

前几年腊月底，89岁高龄的媵不慎摔倒在厕所的地板上，造成左股骨头骨折。当地医院医生建议保守治疗。老太太执意要我送她去浏阳的骨科医院治疗。我顺从了她的想法，驱车上百公里去了那家医院。经医生诊断，老人身体硬朗可以做手术。正月初四，媵的换骨手术非常成功。几个月后，她能迈开腿脚在地上走上几步呢。老太太常对人说，还是我这个孙子好哦，带她去做了这个手术。如果当年不治疗，现在只怕坟头上都长满了草。媵幽默、乐观、坚强，对生活充满了热爱。二十几年来，媵不是在治病，就是在去治病的路上。她说有病就治，不能把小病拖成大病。爱惜身体、健康生活的理念，媵既践行了一辈子，也坚守了一辈子。

一晃，媵已“走”了多年，那份留存心灵深处的美好记忆，依然在时光里温暖、亲切；那碗饱含深情爱意的肉末粉皮，依然在舌尖上鲜香、滚烫……