

磴口咀嚼岁月的醇厚  
腌猪肉干菜，厚



腌猪肉炖豆角丝



“百湖之乡”——磴口 赵勇杰 摄

本报记者 王丰

这个冬季,允许你错过许多,但决不允许你错过这道美食——磴口腌猪肉干菜。

说起磴口腌猪肉干菜,本是物质匮乏时代的产物。在以前家家户户过年时,都要腌制猪肉和晒制干菜,以便让下一年的餐桌上的荤腥和蔬菜有个保障。现在家家户户的日子越来越好,平时每顿鲜肉鲜菜,早都已经不是什么稀罕事了,但相比较新鲜猪肉蔬菜,磴口腌猪肉干菜那香而不腻、嚼劲十足,吃一口唇齿留香的独特味道,让人念念不忘。

黄河对巴彦淖尔市磴口县情有独钟,从上游一路奔腾而来。

在磴口县的52公里境内,舒广袖,舞长裙,为乌兰布和沙漠泼洒出160多个湖泊,造就了名副其实的“百湖之乡”。

有了水,粮仓自然就会丰盈起来。

当地传统的农家猪,肉质紧实,肥瘦相间,为腌制提供了上好原料。干菜则是本地所产的豆角、茄子、葫芦、萝卜等当地应季蔬菜晒制而成,吸收了充足的阳光,味道甘甜,香气纯粹。

磴口腌猪肉通常采用秘制调料腌制,常用的葱、姜、蒜,再加上不常用的白芷、桂皮、肉蔻等20多种调味品,至味累积而成。

肉要先煮后炸。煮肉时要放足调料,煮好的肉还要油炸。肉块在高温下发出滋滋的声音,颜色也变得金黄,这道炸肉的工序才算是完成。将晶莹剔透、油香四溢的炸肉,趁热放进大瓮里,最后再把温油倒进瓮里,直到把肉完全淹没,盖上盖子封存起来。

经过几个月的发酵腌制,腌猪肉厚重的咸香,转化出了类似火腿、腊肉的复杂“陈香”和“脂香”。

腌猪肉最好的搭档是干菜。要把晒好的干菜泡在热水里,这些在秋冬日被太阳抽去水分的干菜,像在休眠状态,它们在水里慢慢地醒来,干扁皱巴的身体逐渐伸展、逐渐饱满,逐渐弥漫出一股清香的蔬菜味。

磴口腌猪肉干菜就是将泡发的干菜与腌猪肉混合在一起,或煸炒或炖炖,都会别有一番风味。

磴口腌猪肉干菜浓郁的香味是油脂香与蔬菜香交织的美味。它不仅仅是食物,更是磴口乃至河套地区风土人情和饮食文化的浓缩体现。

诚信

人无信不立  
业无信不兴  
国无信不强