

曲樟客家美食

陈海春

浦东北（合浦东北部），有一座山脉，谓大廉山脉，最高者马子嶂，有六七百米，其次为梅嶂、望海嶂，大廉山下方圆几十里，是北海客家人的大本营。山，在交通上，是相对困难的，但山，对于客家人来说，是亲切的，因为就是山，留住了从北方辗转而来的客家人。

因为住山，客家家庭饲养的都是猪、鸭、鸡，平时所吃，最为高级的，也就是养的这些猪啊、鸡啊…，

浦东北，是人为划出的一片雄壮天地。

地理上，浦东北这片雄浑地带，是属于客家人的。浦东北是浓，是咸，是肥，是熟…

客家菜就是一种咸、肥、熟、浓。

客家菜的口感偏重“肥、咸、熟、浓”，而这又与客家人以往的生活水平和习惯有关。首先，因为以往客家人住山耕山，劳动强度大而荤食少，肥腻一点的食品能有效充饥；其次，客家人因长期粮食不足，即使比较富裕的大户一天至少要吃一餐粥，多数人家长年累月顿顿是粥，而且水多米少，菜咸既适合送粥，又能增加体内盐分；再次，山区草木多，养成了客家人不惜柴木的习惯，且他们觉得火候烹得越到食物越香。

曲樟白切肉就是一种肥而熟的一道客家美食。曲樟白切肉的猪必须是本地猪。本地猪，是用番薯藤啊，芋头梗叶加糠和米汤做成的猪泔水喂养出的猪，没有用一点饲料。特别是米汤，简直是一种精华，一直惊异于客家人为何要如此重视去养一头猪。煮饭时，当米煮熟，就用一只饭捞去把饭捞起来，剩下的米汤全倒到猪桶里做泔水——猪吃有营养的，人吃饭，但其实是一种渣，是糟粕。所以，这样养出来的猪不好吃才怪呢。

取一块肥瘦都有（又不是五花肉）的本地猪肉，放在锅里煮，煮透煮熟，捞出来凉冷，用利刀切成一块一块的，装盆，就是一道白切猪肉。倒出酱油或调好豉膏做味，就可以吃了。这样的白切肉，口感爽脆，尤其是肥瘦肉一起吃，更是甘美。

其实，白切猪肉各地都有，而曲樟的肥瘦肉夹猪肝，以我不太丰富的见识，则是曲樟独有的。曲樟的肥瘦肉夹猪肝，是把猪肝和肥瘦猪肉一起煮熟，取出，凉冷，肥瘦肉不要猪皮，用利刀把肥瘦肉切得薄薄的，两块中央一块猪肝。装在一个白瓷碟里，围成椭圆形，然后倒上蚝油，就成一碟看着舒心，吃着甜心，制作精美的曲樟肥瘦肉夹猪肝。

如此精心制作，正暗合儒家文化。孔子说：“食不厌精，脍不厌细。”食，指的是主食，粮食类的食品。“脍”是切开的肉，代指肉类食品。这是说得对食品的加工。“食不厌精”就是粮食类食品加工要精，譬如米、麦要多舂一遍，“脍不厌细”就是肉类食品加工要细。《礼记》又说：“不得其酱，不食。”“酱”是调料，古时用餐，调料是很讲究的，不仅使肉食有味，而且有饮食卫生方面的考虑。所以，没有备齐宴席上肉食所适宜的酱，就“不食”，不能举办宴请。客家人是中原汉人，也许，一道精致的曲樟肥瘦肉夹猪肝，这也是客家人对中原文化的传承吧。

每次去曲樟，中午吃饭都会点上这道菜。十多年前，去曲樟，中午三个人吃饭，也只有三道菜：一道是鱼，黄榄焖鱼，一道是薤菜，一道就是肥瘦肉夹猪肝。那是第一次吃，吃过之后，就

至今不忘。不过，那次非常匆忙，只留个念想。后来，每次去，有时间的话，都慢慢的品尝。去曲樟的人都知道。中午吃饭是在游完六湖，饱览山水风光后。坐到饭桌前，来了，肥瘦肉夹猪肝端上来了，一只精致的碟子，盛满了猪肉，一股清香，如一阵细雨，敲打食欲，那细细密密的节奏，单调里自有一种亲切。拿起筷子，把猪肉和猪肝一起夹起，沾上蚝油，放进嘴里细嚼，猪肝浓香，猪肉清香，而且只有三分一的肥肉，真是肥而不腻，蚝油清甜，混合在一起，阵阵欢畅沁入肺腑，似真似幻，那股浓香，好像还徜徉在客村里，感受到的是浓浓的客家乡情，那股清香清甜，则像是还在游船上，感受到的是清凉的六湖水，还有那清秀的青山和清丽的竹子。