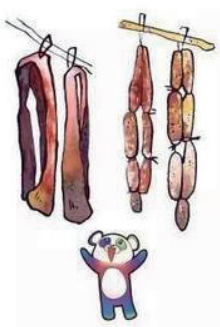
给雾霾天添点香味。

晒好腊肉过大年

文 / 图 吴小兵

扫一扫，看更多精彩



走过一条老街，竹杆上带有腥味的一排排腊鱼被馋猫觊觎着，微风中摇曳的一串串风吹肉在冬日阳光下正散发出浓厚的淳香。

显然，年就要到了。

对于一个山里出生的孩子，只要腊八节一来，腊肉就会浮上脑海。记忆里，年前杀的一头大肥猪，至少一半以上用来腌制腊肉。在我最初的印象里，老母亲把猪肉风干或者腌制，主要还是舍不得一次吃完，得用这种方法保存起来，让全家人在适当的时候解解馋。

长大后，慢慢知道湖南腊肉中最有名的当属湘西，他们制作腊肉有其独特的工艺和手法，《舌尖上的中国》曾专题记录过这一古老的腌制工艺。每次我的镜头里出现腊肉，我就本能地脑补一些香气四溢的画面：花椒、大茴、八角、桂皮、丁香等各种香料齐齐上阵，腌入缸中，七到十五天后，晾干的肉条挂在灶头上空高高的屋梁上，然后就是柴火生烟慢慢熏，慢慢等年三十的到来……离开老家很多年，梦里还常常出现“吃腊肉过大年”的情景，一块块腊肉油而不腻，嚼在口里满嘴生津，齿颊留香。

想一想，该从哪里下嘴。

也许每一个从山里走进城市的孩子，在久居城市之后都会潜意识地寻找家乡的味道，于我来说，这种寻找就是拿着相机在大街小巷四处游走。

腊月里的长沙，街头巷尾的窗台、小区的树丫、各色的晾衣架、繁乱的电线之间，总时不时挂着几块随风摇摆的腊肉。在我眼里，它们就如同一道散发着香味的靓丽风景。一有空，我就提着相机像一只觊觎咸鱼的野猫，从各个角度观察，思考该从哪里下嘴……于是，慢慢就有了今天这组图片。如果你大胆承认自己是个跟我一样的吃货，此时你也许早已闻到了腊肉的香味！

晒腊肉也要晒出花来。

摆好 pose，晒一晒。

挂高点，防野猫。