

被一碗猪油蒙了心

□冯志军

常形容不堪的中年人为“油腻”，也指肥头大耳满面油亮。要在以前，满面油光的有啥不好？面黄肌瘦的才难看。油腻腻的、说话洪亮的人，能吃饱吃好，能看出生活的光亮，多好。

上世纪七八十年代，庄户人撑面子改善生活的，细腻白脱的猪油唱主角。父母要我好好读书，跳出农门不种田，有肉吃。我心想：能天天有猪油吃也好。

是猪油，不是其他的。鸡小油少。牛顶农人两个劳力，不舍得杀。羊在这里少见。鸭鹅成天混江湖，精瘦。只有猪，家家户户都养，割点革命草拌米糠加桶水，过年前杀掉，肉换钱，下水做人情，猪头和猪油自留。

猪头挂在屋檐下阴晾，猪油耽搁不起，水里一捞去经络和血管，大火干锅熬就行。小孩儿们钻在灶筒里塞柴管火，凑锅前一准儿被骂，怕热油烫人，还怕小的偷猪油渣吃。只管火也开心，听猪油在锅里滋滋啦啦热闹，闻着惦记了整一年的猪油味儿，开心得要飞。每一碗白脱完美的猪油后面，都有一个炉膛后殷勤烧火的满头大汗的身影……为了一口猪油，不去外头野了，也蛮拼的。

从杀猪那天起，吃猪油就成了孩子隐秘的心事。大人们为防孩子偷，弄几个大瓷碗把猪油高高搁起。饭桌上缺油水了，猪油冒了出来，挑上的一筷不起眼，很快以油花挤眉弄眼的形式消失在其中，普通的大白菜小青菜，有猪油热情的参与，成为肥美的诱惑，是打开童年记忆绝佳的秘钥。

猪油在拌饭、馒头这些食物面前变得更理直气壮了。猪油馒头上梁时才有，哪有天天造房撒馒头的，猪油拌饭才是孩子们期盼的日常。

晚上新煮了白米饭，刚开锅就盛上大半碗，否则怎么拌猪油呢？在家人的虎视下快准狠挑上一大坨，又不引起公愤，是个技术活儿——不能直下直上，在筷头粘油刹那，手腕微妙地转出个弧度，挑上来的猪油大块厚实，尾巴拖着个漂亮的尖儿，和主人一样得意。

猪油埋入热饭中，面对一碗这样的猪油拌饭，请拒绝喧哗的葱花，只用盐或酱油充分拥抱它们，戳入筷头搅拌均匀，左右各三圈，上下翻动共六次，才庄严地完成使命。因操之过急导致猪油拌饭此起彼伏，比错过一次游戏更不可饶恕。那时的酱油浓郁赤黑，不像现在的美味鲜自带滤镜，但回想起来，还是没法和土法炮制的酱油比。呼味下肚，吧嗒几下嘴，再去盛一碗白米饭猪油拌拌才有半肚子满足，夺我们心魄的，是猪油。

蔡澜称自己为“猪油佬”，把猪油拌饭列入“死前必食”清单里，一碗猪油拌饭，吃得“感激流泪”。而我，只觉得美味得很罪恶。

猪油拌饭是明目张胆的奢侈，偷猪油则是孩子最高的追求。在猪油面前，孩子变成了机敏的老鼠，大人挖空心思藏，孩子总能偷到解馋。手指头是最好的作案工具，别对还没开碗的猪油下手，“茫茫”冰海里突然有个大窟窿？没这胆儿。最好是已挑过几次的猪油，沿先前痕迹，轻描淡写刮上一圈，背手踱到屋外，看四处无人把手指头放在嘴里一小口一小口细抿，

享受每个油麦麦的脂肪分子释放出来的肥美，像是喝了一勺珍贵的油……意犹未尽中若无其事地再踱步回去，如法炮制乐此不疲。

以为是神不知鬼不觉了，往返多了连鸡鸭都看呆：来去进出，打的什么主意？大人早看出了，只要猪油碗不见底，偷吃就偷吃了吧，毕竟那是孩子为数不多的乐趣啊。要急赤白脸去追查一坨猪油的下落，被逼急了，孩子连扯谎都来——被一碗猪油蒙了心。

可我们是极喜欢被猪油蒙蔽的，每次吃过猪油，嘴上油光光红润润，牵起细细的嘴角，像戏文里的小姐抹上红红的嘴，漂亮喜气。大了抹唇彩，村里奶奶还说：“吃猪油啦？”小时，我巴不得鼻尖儿油光、眼睛闪亮、头发黑亮、俩朝天辫粗亮，身上所有毛孔都散发着猪油的香。大人们不说，只笑眯眯想着什么地方的革命草肥美，去割些来喂猪。

猪油，在那个贫瘠的年代，给每个人的愁苦涂上了喜色，那是一家人一年的努力，是一只猪深情的回报，是农人们辛勤耕作的缘由，是日出日落生生不息的期盼和仪式……

鞭炮还没响，小猪仔早买好了，在猪圈里夯夯叫着要草吃，猪油大瓷碗里凝着，白得让人只想伸出指头捻。明年的生计和猪油又有了，乡下人的心头又踏实和热乎起来了，像鸡刚抬起屁股时露出的热烘烘的蛋，充满了生活的朝气……多年后，当味蕾被大鱼大肉蒙蔽欺骗得忘乎所以时，被猪油蒙住了身心的快乐却还在心头，久久不散……



总第6901期 配图 李昊天 投稿邮箱 essay@cnnb.com.cn

羊汤一碗寒夜香

□钟正和

北风一阵阵吹来，夹着晚落的枯叶纷纷扬扬。当你不胜寒意地走在幽深街巷间，是否经常会被空气里那一阵阵扑鼻而来的魅人羊肉汤的香气，牵绊住匆匆的脚步？

冬日喝羊肉汤的习俗，在家乡流传已久，一则御寒，二来滋补，我便是此俗的忠实拥趸。但相比起装修考究、能开全羊宴的大店家，我反倒更钟情那些藏身于城镇逼仄角落，散发着原生态乡村家味的小馆子。

这类馆子，格局差不多，小门小脸，陈设也简陋。店堂里只三四张摇摇晃晃的小桌，外加十几个同样摇摇晃晃的板凳。店门口的玻璃柜里，各个部位的熟羊肉如羊腿、羊杂碎……一应俱全。灶头通常设在店堂后，炉灶从不熄火，使得灶上的羊肉汤一直处于微滚状态，蒸腾的水汽夹着膻腥的浓香，从锅里汹涌而出，弥漫整个店堂，冲击味蕾的同时，也让人感受到羊肉汤的精彩。

喜欢上羊肉汤，可追溯到我刚参加工作那会儿。当时我住在单位宿舍里，晚上需到食堂用餐。食堂开饭时间早，每到夜里九点钟，人早就饥肠辘辘。恰好离单位不远的拐角处，每

到秋冬季，就会有一家羊肉馆按时营业。每每经过，都能闻得店里传出碟碗碰击、撕筋嚼肉、喝酒呷汤等各种声响汇聚成的奇妙“交响乐”。终于有一天，我被那场景牵引着来到店里，喝了自立谋生后的第一碗羊肉汤。

老板是一个瘦削硬朗的老人，当明白了我的需求后，先到玻璃柜里称上些许羊肉，切成片后放入汤碗，再跑到灶前，取过大勺，在那泛着浓稠羊油白沫的锅里，舀起一勺滚烫的羊肉汤注入碗内，而后以勺遮碗，滗上几遍，最后再舀起一勺羊肉汤浇到碗中，并调以葱花和盐。当这一连串动作行云流水般地完成后，由老板娘接过，一路疾行端至我的面前。

热气腾腾的羊肉汤一上桌，便有一股羊肉特有的喷香气息氤氲开来。透过濡濡的雾气，白如凝脂的羊肉汤恰是冬天的色彩，而与之相配的碧绿葱花，又好似春日的意象，给人以清雅

的香与色。用勺搅动一下，一片片切得厚薄适中的羊肉片翻了上来，催人胃口！羊汤羊汤，关键一个“烫”字，赶紧趁热吞一小口。先是一阵高温带

来的麻痛，刺激得舌尖直打转，随后便是一股充满口腔的浓香。这种浓香钻进齿间的缝隙，淡雅中透着鲜。那股子静静散发、柔柔地穿透味觉的温馨，安静地感染着我。遂喝了一口，还想再喝几口，实有种欲罢不能之感。

汤里的羊肉，是事先经过加工的，在汤中烫一烫便可食。含一片在嘴里，抿上双唇，用舌尖轻轻一舔，细嫩滑口，就着喷香适口的羊汤，把羊肉咽下去的同时，身体竟产生出了一种微微发痒和颤抖的感觉。

美味总是简单的，且能打动人心。一碗温情的羊肉汤，除了葱花与盐之外，没有其他任何调味品，却能隔着徐然散开的雾气，让人沉浸于那浓浓的鲜、缥缈的香里。

北风呼啸的冬夜，静处羊肉馆一隅，或细品，或牛饮，咻溜咻溜地一碗羊肉汤落肚后，装着浑身的温暖，心满意足地摆手迈出店门，走进凛冽的风中，轻轻打一个饱嗝，让带一点羊膻的香味在嘴里回荡。那味道，美！

寒夜的念想，有时很简单：一本书、一个暖炉，或是一碗恰如冬日柔情的羊汤……