

烟火可亲

□马亚伟

上楼的时候，忽然闻到一股浓郁的炸酱面的味道，特别香。这是哪个邻居家飘出来的味道？我的嗅觉就像一道闸门，突然间就打开了想象的大门。我想象着，这一定是个温馨的家庭，女主人在厨房里忙忙碌碌，孩子跟在妈妈左右，说“今天的炸酱面真香啊”，孩子的爸爸忙着摆碗筷。一家人准备吃饭了，温馨的空气荡漾起来。

我经常在上楼的时候在楼道里闻到饭菜香，炸酱面的香味儿、炒鸡蛋的香味儿、炒辣椒的香味儿、炖排骨的香味儿，不时就会飘过来。说实话，每当这样的时刻，我都会放慢脚步，甚至停下来，使劲嗅嗅那股饭菜香。

那股饭菜香，着实让我感到了烟火可亲、人间值得。即使我下班的时候心怀不快，闻到那股饭菜香，不愉快的情绪就会瞬间烟消云散。那种饭菜香，有别于饭店的饭菜香，也有别于单位食堂的饭菜香，就是纯粹的家常味道。我相信一句话，幸福的家庭都是相似的，所以这种家常的饭菜香味道也是相似的，让我想到自己家的饭菜味道，特别亲切、温暖。有饭菜香的地方，就有烟火气，有人情味儿。

我常常想起那年，我一个人租住了二层楼的一间房子，与左右邻居仅一墙之隔。每天下班后，楼道里饭菜香四溢，让饥肠辘辘的我直流口水。我跟邻居们的关系都很好，谁家做了好吃的，都会给我送一碗。小刘家江西的，他们最喜欢做的是清炖玉米排骨。听到我开门的声音，小刘会端着一大碗热气腾腾的清炖玉米排骨出来，笑眯眯地说：“下班了？”没有过多的客套，我们都习惯了用饭菜香给予对

方关爱。小张家最爱吃的是饺子，他的老母亲来给他带孩子、做饭，老人家做出的饭菜特别合我的口味，常让我想起妈妈的味道。那时我独身一人，租住的房子里经常冷锅冷灶，但我丝毫没有感觉到日子有多苦。有人的地方就有爱，即使那段日子工作很不顺心，但缭绕的饭菜香给了我深深的慰藉和最有力的支撑，让我熬过了那段时间。后来，我的母亲来帮我打理日常，她经常做好吃的饭菜，我也开始回馈邻居们。

朋友在郊区建了一栋小楼，他得意地说：“这就相当于别墅了，独宅独院，省得四邻打扰，简直是神仙居住的地方。”他的小楼环境幽静，装修得也很有格调。我却笑着摇摇头，如果是我，不会选择这样的地方住，我喜欢能闻到饭菜香的地方。住在烟火气浓郁的地方，倒不是贪恋邻居们互相之间给予的温暖饭菜，而是觉得这种朴素而踏实的气息里，有一种人情美和人性美，有一种小幸福和大情怀。

有人的地方就有饭菜香，饭菜香里有烟火暖。这种生活场景，简直就是一幅壮阔的人生长卷——无论多么豪迈的人生，最终都要落到烟火实处，落到饭菜的浓香里。饭菜香里，有生活百态，有人生百味。鸡毛蒜皮、酸甜苦辣，哪一样都是必不可少的。在这样的环境中，人总能保持热气腾腾的生活热情。我觉得如果远离了人间烟火，心也会慢慢变冷，慢慢丧失热爱之心。

饭菜香，烟火暖。当你上楼的时候，闻到楼道里的饭菜香，会不自觉放慢脚步。这个世界里，有人与你一样，过着平淡而温暖的日子，想想就觉得心中溢满了温情。

温暖的羊肉汤

□方名列

羊肉味道鲜美、营养滋补，是餐桌上的一道传统佳肴。而我们宁波人吃羊肉明显有季节性，进入冬天，北风一吹，羊肉走俏。一待春节过后，天气渐暖，就没了市场。说法是因羊肉属热食，天热应吃些比较清淡的食物，再吃热食，容易上火，不利于身体健康。

自己平生喜欢吃羊肉，简单方便，就爱笃羊肉汤吃。“笃”是咱宁波话，意为用火慢慢煮。从菜场买来羊肉或羊排，先在水中焯一下，然后与萝卜一起放在锅里用大火烧开，再用小火慢慢笃。如时间关系，也可用高压锅，不过萝卜万不能用高压锅煮，否则太软，一夹就碎，没了嚼劲。起锅前，加几根大蒜，大蒜最好用本地红根那种的，吃起来带劲。外面大雪纷飞，屋里炉火旺旺，烫一壶老酒，酥软的羊肉，酱油蘸蘸，特别是胖乎乎的羊皮，劲道鲜美；喝一口乳白色的羊汤，热乎乎的进入肠胃，流遍全身，人一下子也暖和起来。

那年去西安，在回民街逛了个来回，选了一家招牌上写着正宗羊肉泡馍的店家。在二楼的餐厅，点了一碗羊肉泡馍。记得当时一大碗羊肉泡馍的价格是三十五元，肉烂汤浓，香气诱人，掰碎的馍被汤汁浸透，鲜美无比。其实，我在宁波的牛肉拉面店里也吃过羊肉泡馍，给你一个馍，随你自己高兴，可以掰开，放入汤里，或喝一口汤，咬一口馍。可能拉面店本身主要是供应牛肉拉面的，羊肉泡馍作为副产品，羊肉更是薄薄的几片，清汤寡水的，肯定难以与西安回民街上的相比。

前几年，在老城的工农路上，新开了一家“小宝羊肉店”，店面不大，只一间门面。左边是烹饪区，一大锅内，乳白色的羊肉汤正在发出诱人的香味。右边是收银台，只中间留出一条通道，里面的餐饮区大约也就三十来平方米，三排餐桌，供应有羊肉串、

羊肉面、羊排、羊蹄等等。天气一冷，一到饭点，经常是座无虚席。我去吃过几次，点一碗羊肉面，20元（现在22元），另花一元钱，取两块面饼。肥瘦相间的羊肉覆盖在面条上，量也是比较多，随各人的喜好加蒜或香菜。羊肉滑嫩、汤鲜美、面条筋道，吃得浑身暖和。还可以免费加汤，这点很是受用，看来老板蛮会经营的。

店门口，有时架子上挂着三四只宰好的羊，羊身约莫有一米，说是有六七十斤重。有一次，碰到老板在收银，老板是一位新疆小伙子，容貌形象很像原新疆男篮的西热力江，不过身材要比西热力江矮一点。三九寒冬的，只穿一件红色短袖T恤，忙这忙那，头上还渗出细细的汗珠，收钱都来不及。

我女儿家原本住在城郊的五里牌，那里也有一家羊肉店，以烤羊腿、羊排见长。因店前场地比较大，一排铁制的烤箱就放在门口，经常香气四溢，惹得路人垂涎。有一次，竟在小区门口碰到“小宝羊肉店”的老板，刚从面包车的驾驶座里下来。我就问他，你在这里干啥？他说，他就住在这里啊。原来那家羊肉店也是他开的，他主要管理老城那家店，这里嘛，托付给手下人。还说，这里的房子是他三年前买的，看来这个新疆小伙的“羊”生意做得不错。

大约在十五年前，去内蒙古玩，在呼和浩特就餐时，上来一大锅羊杂碎。原来印象中，羊杂碎就是羊下水，属于低档的，肯定难以与纯正的羊肉相比。岂料，虽然这食物比较粗杂，但口感非常鲜美，我特别喜欢吃羊血，柔软细腻，一大锅羊杂碎在我们的叫好声中灰飞烟灭。后来，旅程行将结束，记得是次日上午十点左右，飞机返甬，总觉得意犹未尽，心想以后可能再也不会来呼市，再也尝不到味道如此之美的羊杂碎了，心有不甘，不想留有遗憾。与室友一说，一拍即合。于是两人第二天一早起床后，赶往路边的餐饮店，要了一大锅羊杂碎，破天荒地每人一瓶啤酒（因早餐我们从来不喝酒的）。这一顿羊杂碎，吃得我们是酣畅淋漓、心满意足，为平生难忘的一次口福。

第7040期 配图 汤青 投稿邮箱：essay@cnhb.com.cn

