



被羊骨头粥



喝上一碗羊骨头粥,冬日寒夜顿时温暖起来。

温暖的夜

慈溪坎墩，正是初冬时节。坎胜路上一片小店门口，59岁的店主贺剑青望了一眼步履匆匆的行人，低头将木桶锅盖掀开，手握磨得油亮的勺柄，均匀而有力地搅动着一锅羊骨头粥。饱含浓浓肉香味儿的氤氲热气顿时将他整个人包围起来。

贺剑青家里排行老三，因此店名叫三佬羊骨头粥。凭借着新鲜的食材，香醇的味道，贺剑青的三佬羊骨头粥在坎墩小有名气。

两年前，贺剑青的三佬羊骨头粥有幸上了央视美食栏目，让他成为“网红”。坎墩开羊骨头粥的店近10家，味道各有特色、不相上下，对于央视编导垂青于自家店，贺剑青不无自豪。

每天的经营总是忙碌紧张，往往一天只能睡四五个小时乃至更少。

羊骨头粥做的是晚上生意，生意好的时候要到凌晨3点钟才能打烊休息，早晨6点就得起床去采购新鲜的食材。

每天中午12点，贺剑青便将用清水泡过的山羊骨头下锅。熬粥用的锅着火面是铁的，而上半截是用杉木的，拼接处用泥巴糊好，这样锅的保温效果更好，烧出的粥还会带着天然木香味道儿。

在贺剑青看来，熬制好喝的羊骨头粥关键是熬的时间要久。晚上9点多，来吃宵夜的客人开始络绎不绝。虽然每桌客人点的菜各不相同，但每人面前都少不了一碗羊骨头粥。喝上一碗，那鲜而不膻、温热香醇的味道，顿时让整个胃变得暖暖的。吃饱喝足的顾客起身离去时，脸上总会带着幸福的满足感，这份幸福或许会伴随他们进入梦乡。



羊骨头粥熬好了，贺剑青给顾客舀上一碗。



氤氲热气将贺剑青包围。



贺剑青去菜场买菜。